

# 八百屋塾通信 Vol.8

八百屋塾ホームページをごらんください  
▼「八百屋へ行こう」で検索  
<http://www.shoukumi.or.jp/index.htm>

## 江戸東京野菜 (冬・春)

江戸東京野菜推進委員会によって、50種が認定されています。  
今回はそのなかの、冬から春の代表的な野菜を紹介します。

「江戸東京の伝統野菜は、江戸から東京にいたる歴史の中で市中や近郊で栽培され、江戸・東京市民の食生活を支えてきました。自家採種によって昔から今日に命をひきついでいる固定種です」と、江戸東京・伝統野菜研究会代表の大竹道茂さん。



●練馬ダイコン  
五代將軍綱吉が江戸病(えどわずらい:ビタミン不足による脚気や鳥目)治療のために食し、栽培を命じたという



●亀戸ダイコン  
文久年間(1860~1864)から昭和初期まで、亀戸香取神社周辺で栽培。首も茎も真っ白な、江戸っ子好みの姿が特徴



●千住一本ネギ  
江戸時代、砂村から千住にかけて伝わった根深ネギ。ジーンバンクと葱問屋のタネから復活栽培



●品川カブ  
古文書にある「品川蕪」と同じカブと考えられる「東京長カブ」から復活。区内の小学校で栽培されている



●金町コカブ  
西洋種と地元のかぶとの交配種とされ、葛飾区金町一帯で作られた。その後のかぶ品種の片親となっている



●ごせき晩生小松菜  
「小松菜」という名は、八代將軍吉宗が小松川にある神社で食べた菜をいたく気に入り、命名したとされる



●青茎三河島菜  
参勤交代の際、仙台藩の足輕が江戸土産にしたタネから栽培されてきた「仙台芭蕉菜」。東京へ里帰りして復活



●のらぼう菜  
1767(明和4)年、幕府の代官が武蔵国の中山間地域12村に「のらぼう菜」のタネを配り、天明・天保の飢饉を救ったという

## 江戸東京野菜・山分け

2019年12月15日

八百屋塾特別課外授業



練馬区平和台の「ファーム渡戸」で、馬込三寸ニンジン、練馬ダイコン、下山千歳白菜、三河島菜など、冬の江戸東京野菜を収穫&山分けしました。

### ●馬込三寸ニンジン

大田区の篤農家が西洋ニンジン系の砂村三寸と川崎三寸を交配し、1950年に品種登録。全国に広まった



- 江戸東京野菜の情報は八百屋塾ホームページで
- ◇2019年12月15日 八百屋塾特別課外授業「江戸東京野菜山分け」
- ◇2017年11月12日 やっちゃば秋葉原学べるマルシェ
- ◇2015年8月9日 江戸東京野菜産地視察研修
- ◇2011年8月21日 講演江戸東京・伝統野菜研究会代表大竹道茂氏