

※1【江戸東京野菜】

江戸から始まる野菜文化を継承し、季節を味わう野菜で、東京都内で栽培され続けている固定種の地場野菜。欧米などの海外種も入った明治期以降も品種改良を重ね江戸の野菜として発展、全国に広がる。昭和に姿を消した野菜もあるが、近年復活、栽培が盛んとなり、その独特の食味と味、地産地消の観点から注目されている。代表的なものに、亀戸大根、練馬大根、品川かぶ、寺島なす、馬込半白きゅうりなど、それぞれの土地に名前をつけた約 30 種類の野菜が栽培されている。

※2【アトム通貨内藤とうがらし再興プロジェクト】

内藤とうがらしは、400 年前の江戸時代に現在の新宿御苑辺りに屋敷を構えた内藤家の菜園で栽培されていたのを機に、昭和の初めまで繁栄していた伝統野菜。現在、激辛ブームや健康ブームで国内の唐辛子消費量は増加しているが、その 99%が輸入品。

そこで、江戸時代に産地であった新宿区での栽培復活を目指し、2012 年 4 月に高田馬場早稲田周辺の商店街限定で使用できる地域通貨「アトム通貨」を手掛ける手塚プロ主導のもと、普及プロジェクトが結成。

栽培には、一般家庭や早稲田大学などの学校、地元企業・団体が参加し、地域の名産誕生に積極的に取り組む。

リーガロイヤルホテル東京も本プロジェクトに参加し、2012 年 10 月から創作料理検討会で新メニュー開発を行う。

・アトム通貨内藤とうがらし再興プロジェクト ブログ URL

<http://ameblo.jp/atomtougurashi/>

※3【東京野菜カンパニー】

東京野菜カンパニーは、基本的に東京産の露地栽培野菜を扱い、都内の 40 軒の契約農家が配達日前日に収穫した獲れたて野菜を卸売販売。季節によって種類は異なるが、どれも味が濃くて瑞々しいすばらしい野菜ばかり。この旬の野菜、珍しい野菜をレストランなどへ届ける。

また 2013 年度より、東京野菜を身近に知っていただくために、料理教室と一緒に

“調理販売”、カフェなどと一緒に“実感マルシェ”をスタート。

・東京野菜カンパニーホームページ URL

<http://www.tokyo-yasai.jp/>



【東京野菜フェア イベント】

東京野菜販売会 ※ロビーウエディング等の実施で変更になる場合がございます。

- 期間：2013 年 5 月 3 日(金・祝)～5 月 6 日(月・休)の 4 日間
- 時間：13:00～ 野菜が売切れ次第終了となります。
- 場所：1 階 ロビー
- 内容：東京産野菜の地産地消にこだわっている青果物卸の東京野菜カンパニーの方が、採れたて東京野菜を販売。売り口上実演での七色唐辛子販売も予定。
- 販売：株式会社東京野菜カンパニー(所在地：東京都渋谷区、代表：牧野 征一郎)
<http://www.tokyo-yasai.jp/company/index.html>
- 野菜例：※天候により、野菜の種類や価格は変動します。
江戸東京野菜東京うど 400g 340 円
葉付小かぶ 1 袋 200 円
ほうれん草 1 袋 150 円
小松菜 1 袋 150 円
お試し東京野菜セット 毎日限定 20 袋 400 円
フレッシュハーブ 1 パック 150 円
内藤とうがらし(房) 150 円 など