

## 早稲田みょうがとは？



- 江戸時代に盛んに栽培、珍重されていた伝統野菜です。
- 赤みが濃く、大ぶりで、香りが強く、味が良いのが特徴です。
- 晩生(おくて) = 「秋みょうが」です。9月下旬から10月中旬までが旬です。

新鮮なものがとりわけ珍重され、江戸城にもっとも近い將軍の御膝元で生産され、まさに江戸のハーブです。

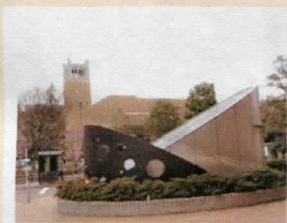
## みょうが畑から



早稲田みょうがは、練馬区高野台の井之口農園(井之口喜實夫)で復刻、複数の生産者が生産しています。



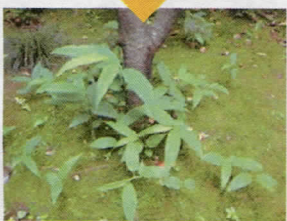
## 復活の物語



大隈講堂前の広場にはみょうがのモニュメントがあります。ご存じでしたか？早稲田の杜がは、かつて、一面、田んぼとみょうが畑であったことを・・・。



どこかに残っているかもしれない、まちで探してみよう！と、大竹道茂さん(江戸東京・伝統野菜研究会)の呼びかけで、2011年、「早稲田みょうが捜索隊」が始まりました。初代隊長は早大政経学生の石原光訓さんでした。



なんと！早稲田のまちに旧家や学校の敷地内に残っていることがわかりました。歴史を調査しながら保存しています。

## みょうが、どこを食べるの？



茎の部分「みょうがたけ」は春の味覚として好んで食べられます。江戸時代には徳川將軍はみょうがたけの漬物をお召し上がりしていました。

みょうがの花穂である「みょうがのこ」は、根から出てきます。香り・味・色がよく、日本料理、鮮魚や煮物の料理に欠かせない「合わせもの」です。

みょうがの「こ」

# 赤く、ぷっくら 早稲田みょうが

<https://www.facebook.com/wasedamyouga>



地域に広がる  
みょうがプロジェクト



天祖神社  
(早稲田鶴巻町530)

毎年秋、早稲田みょうがの奉納の神事がおこなわれています。



早稲田かつお祭り  
(早大周辺商店連合会)

気仙沼戻りかつおとみょうがを楽しむ復興支援イベントです。



新宿区榎町地区協議会  
環境美化分科会

早稲田みょうがでまちづくりを進めています。

早稲田みょうがこども  
絵画コンクール2014  
最優秀賞



デザイン  
玉津 琴愛  
鶴巻小学校5年1組