

見る

獲る

# 江戸東京野菜を まるごと体験しよう

知る

食べる



下山千歳白菜



たま大根

開催日:2018年1月11日(木)  
場所:富澤ファーム(三鷹市北野)  
講師:富澤 剛

食べみてわかる江戸東京野菜の魅力を、  
飲食店等事業者にご理解いただくために、  
圃場見学と収穫体験、江戸東京野菜の基本についての座学、  
江戸東京野菜の食べ比べと試食をしていただく企画です。



〈本日のスケジュール〉

9:00 JA東京アグリパーク前にて集合

バスで富澤ファームへ

10:15 圃場見学と収穫体験 講師:富澤 剛

バスで小金井市環境楽習館へ移動

12:05 「江戸東京野菜には物語がある」講師:大竹道茂

12:35 江戸東京野菜の食べ比べと試食、  
当イベント限定特製弁当で昼食

バスで新宿へ

14:30予定 JA東京アグリパーク前で解散

見る 獲る

知る

食べる

講師紹介

富澤ファーム 富澤 剛

庭先直売所、JA直売所、学校給食、飲食店を中心に農産物を出荷。東京の農業の価値を高めたいとの思いから江戸東京野菜も栽培。野菜生産の他、地元小学校での食育授業、こども食堂への食材の無償提供など地元に貢献するかたわら、有名栄養士専門学校での講演、短期大学での非常勤講師として食育・農学にかかわる講義を行うなど幅広く活躍している。



講師紹介

大竹 道茂

江戸東京・伝統野菜研究会代表  
農林水産省選定「地産地消の仕事人」

JA東京中央会で平成元年より江戸東京野菜の復活に取り組み、現在では講演や小学校での食育活動などの普及活動を行っている。著書に江戸東京野菜(物語篇)など多数。



特製弁当に入る江戸東京野菜料理

- 伝統大蔵ダイコンのステーキ
- 伝統大蔵ダイコンと小金井産赤大根のはちみつ生姜漬
- 下山千歳白菜と小金井産ゆずとコールスローのミルフィーユ
- 下山千歳白菜と富澤ファーム人参のケーキサレ

試食で召しあがっていただく江戸東京野菜料理

- 下山千歳白菜のじゃこ煮
  - さっと煮た伝統大蔵ダイコンの煎り酒おろしあえ
  - 伝統大蔵ダイコンと下山千歳白菜の汁
- \*生での食べ比べは伝統大蔵ダイコン、下山千歳白菜、滝野川大長ニンジンを用意しています。

\*お飲み物は金子ゴールデン麦茶を予定しています。



旬は12月初旬～1月下旬

しもやまちとせはくさい

下山千歳白菜

世田谷区北烏山の下山義雄氏が育成。昭和20年代、白菜産地がウイルス病で壊滅的な被害を受けた中、病気に負けずに残った白菜。



旬は11月初旬～12月下旬

でんとうおおくらだいこん

伝統大蔵ダイコン

江戸時代、源内という農民が作り出した源内つまり大根が原種。明治初期に石井康治郎氏が秋つまり大根と源内大根の自然交雑種を選抜固定。



旬が魅力!の江戸東京野菜とは?

江戸東京野菜とは種苗の大半が自家採種または近隣の種苗商により確保されていた江戸から昭和中期(40年代)までの野菜、いわゆる固定種の野菜です。それぞれに物語があり、味や形など個性豊かで魅力あふれる江戸東京野菜は東京の伝統野菜として注目を集めており48種類がJA東京中央会により認定されています。(2018年1月現在)

弁当調理: Bare Green(小金井市)

試食調理: NPO法人江戸東京野菜コンシェルジュ協会 上原恭子・松嶋あおい  
江戸東京野菜コンシェルジュ 増田純代