

江戸東京野菜

江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会

江戸東京野菜は、江戸期から始まる、東京の野菜文化を継承する野菜で、
在来の固定種、又は在来の栽培法等に由来する野菜等、で東京の生産者が生産したもの。

「タネを播き、栽培したのものを食べ、タネを採り、再び播く」、というサイクルで
昔から今日まで命が伝わってきた野菜。

江戸東京野菜推進委員会（事務局 JA 東京中央会）では、「江戸東京野菜」を商標登録し、
8月31日現在、30品種を「江戸東京野菜」に決定している。
土地の名前や、物語のある野菜として、食育、食農などで活用されている。



今年の6月6日にフランスのフランシス・オランド大統領が、国賓として来日したが、
安倍首相は官邸での昼食に、「江戸東京野菜添え」を振舞った。
金町コカブと、伝統小松菜（江戸川区の木村重佳さん）、東京うど（立川の須崎雅義さん）、
奥多摩ワサビ（千島国光さん）、足立のツマモノなどの5種で、
料理チームの責任者・三國清三シェフの創作だ。

東京の小学校が復活栽培している江戸東京野菜

「品川カブ」は2008年10月、品川区立小中一貫校伊藤学園の9年生が屋上菜園で栽培し復活し、
その後、区内の20数校に栽培が広がり、給食でも利用されている。
「寺島なす」は、2009年5月、墨田区立第一寺島小学校の開校130周年記念事業として全校生徒で復活栽培、
作りやすいことから全都的に栽培が普及している。
「青茎三河島菜」は、2010年12月、小平市の宮寺光政さんが、栽培復活、荒川区立尾久宮前小学校で栽培、
現在、荒川区全域に広がり、東久留米市の栽培農家から、購入している。
「砂村一本ネギ」は、2010年10月、第五砂町小学校で栽培を継続、
給食には葛飾の栽培農家から購入している。
現在、農地の無い東京の13区の小中学校でも、江戸東京野菜の栽培を行っている。
千代田区、中央区、港区、墨田区、江東区、台東区、豊島区、文京区、品川区、
新宿区、豊島区、北区、の小中学校から栽培支援を求められている。
以上は、ブログ「江戸東京野菜通信」に掲載されている。



江戸の大根は、すべてが白首大根

東京には練馬大根、伝統大蔵大根、亀戸大根、高倉大根、東光寺大根が伝わるが、どれもが白首大根だ。

大蔵大根は平成9年、F1種が導入され、「大蔵大根」の名で復活を果たした。

2010年5月、小金井市の井上誠一氏が、2011年5月、世田谷区の大塚信美氏が固定種の大蔵大根から採種、F1種と区分するため、江戸東京野菜では「伝統大蔵大根」と命名し、小学校の給食等に利用されている。

第6回 練馬大根

引っこ抜き競技大会

主催：練馬区
 主催：JA東京あおば **次代へつなぐ協同**
 後援：(株)農協観光
 協力：練馬区観光協会 JA東京中央会 JA全農東京

出場者募集

今年も大根抜き大会を開催します！

日 時 平成24年 **12月2日(日)** 小雨決行
 午前9時30分 式典開始

会 場 練馬区 石神井町の畑 (申込受付後 お知らせします)

お問合せ JA東京あおば **大根抜き大会係**
 電話 03-5910-3066

大会で収穫した練馬大根は、練馬区立の全小中学校の給食食材に使用されます。
 ~お申込・詳細は裏面をご覧ください~

10/21(日)より受付開始

(昨年の募集チラシ)

八王子市の江戸東京野菜「高倉大根」は、立川太三郎氏(石川町)が採種栽培するのみになりました。今年から、都立瑞穂農芸高校食品科が採種栽培に取り組み始めるとしている。

練馬では、区とJA東京あおばが主催して、学校給食に使うために、農家が栽培した大根を、スポーツ競技として「引っこ抜く大会」を開催している。今年も12月1日に、開催予定で10月1日に募集が始まる。