

# 江戸東京伝統野菜を食べよう!シリーズ4『滝野川ゴボウ』

開催期間 9月26日(月)～9月30日(金) 職員クラブにて

# 江戸東京 伝統野菜 左ア



## 滝野川ゴボウとは、

滝野川ゴボウは、江戸時代の元禄年間(1688～1704年)に武蔵国豊島郡滝野川村(現在の東京都北区滝野川付近)で広く栽培され滝野川近辺は、粒子が細かく柔らかな黒土で水はけも良かったため根の長さが80cmから1m以上もある品種のゴボウが作られました。

滝野川ゴボウは、細長く、しなやかなで調理しても香りが高く、柔らかく仕上がるのが特徴です。現在、みなさまが食されているゴボウのほとんどは、この滝野川ゴボウを原種としており“おいしいゴボウ”として広く日本の大地に受け継がれています。

今回は、小平市で300年以上、農家を続けられ14代目にあたる岸野晶さんが営む「岸野農園」の滝野川ゴボウを提供させていただきます。ゴボウは、ヨーロッパから中国北部の原産とされおり元来、ヨーロッパの人々は、葉の部分サラダとして食べているそうで、日本人が食べているのは、根の部分にあたります。根は、地中深く生育しているため、昔は、1本1本を傷をつけないように丁寧に掘り起こしていたそうですが、今では、ベルトコンベアのような「トレンチャー」と言う農耕機を使い一気に土を掘り起こすことが出来るようになった為、収穫がだいぶ楽になったとおっしゃっていました。そんな岸野さんが大事に育てた、みずみずしくて香り高い滝野川ゴボウを使った料理をお楽しみください。



- |                  |      |
|------------------|------|
| ・滝野川ゴボウの柚子味噌和え   | 480円 |
| ・滝野川ゴボウの梅おなか和え   | 480円 |
| ・滝野川ゴボウと牛肉の辛味噌炒め | 600円 |
| ・滝野川ゴボウの唐揚げ      | 520円 |
| ・滝野川ゴボウの天ぷら      | 520円 |

