

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

開催日: 2019年12月11日(水)  
場所: 内田氏圃場(足立区興野)  
講師: 内田宏之氏





江戸東京野菜の魅力、  
 飲食店事業者、市場関係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〉

- JA東京アグリパーク前にて集合
- バスで内田氏圃場へ
- 圃場見学と収穫体験 講師：内田宏之氏
- JA東京スマイル足立支店へ移動
- 「江戸東京野菜には物語がある」講師：大竹道茂氏
- 江戸東京野菜の食べ比べと試食、  
この日のために作ってもらうお弁当で昼食
- バスで新宿へ
- JA東京アグリパーク前で解散 (14:30予定)



講師紹介

内田 宏之 氏

江戸時代から続く生産者で、江戸東京野菜の本田ウリ、千住一本ネギ、寺島ナス、亀戸ダイコンをはじめ、その他にもピーマン、オクラなど年間数十種類を栽培されている。



講師紹介

大竹 道茂 氏

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。



旬は12月上旬～3月下旬



せんじゅいっぽんねぎ  
**千住一本ネギ**

千住ネギは、江戸時代に砂村から千住へ伝わってきた根深ネギ。千住はネギ産地であったことから集積地になった。

分類：ヒガンバナ科ネギ亜科ネギ属  
 原産地：中国西部  
 別名：根深ねぎ  
 栽培：2月末にタネまき、6月末に定植。3回の土寄せを経て40～50日後に収穫。  
 出荷時期：12月上旬～3月下旬  
 大きさ：長さ70cm前後

**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50種類がJA東京中央会により認定されています。(2019年12月現在)

特製弁当に使用予定の江戸東京野菜

- 千住一本ネギ
- 練馬ダイコン
- 滝野川大長ニンジン
- 品川カブ
- 下山千歳白菜
- 渡辺早生ゴボウ

江戸東京野菜料理の試食(千住一本ネギ)

- おひたし(青い部分)
- 明太子鑄込み天ぷら(根本の部分)
- TOKYOXバラしゃぶしゃぶ用と蒸し煮に青切り小夏のポン酢添え(その他の部分)



弁当料理：(有) プレントラスト ソースマジックケータリング  
<https://www.saucemagic.tokyo/>  
 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