

〈本日の予定〉

15:00 開会

- ・企画趣旨説明
- ・オギプロファームから江戸東京野菜、豊島屋酒造からお酒のトークセッション
- ・酒蔵見学

16:00 会食開始

(江戸東京野菜料理と豊島屋お酒のマリアージュ～懇親)

18:00 江戸東京野菜即売会・閉会

今回使用される
江戸東京野菜

〈オギプロファーム産〉

滝野川大長ニンジン

滝野川大長ニンジンとは、江戸時代に豊島郡滝野川村(現在の北区滝野川)付近で栽培され、長さが1メートルにも及ぶ長根種人参。



〈オギプロファーム産〉
高倉ダイコン

大正10年頃、八王子市高倉町の原善助氏がみの早生と思われる大根を練馬尻細の間に一作おきに混作し自然交配でできた後代を選抜固定した。一週間ほどかけ干して、主に漬物用に出荷される。



〈ファーム渡戸産〉

渡辺早生ゴボウ

渡辺早生ゴボウは、滝野川ゴボウから選別された。練馬区大泉の渡辺正好氏が昭和25年に育成し、種苗名称登録を受けた。



〈オギプロファーム産〉
砂村一本ネギ

ネギは天正年間(1573~1592)に摂津(大阪)から砂村(江東区北砂・南砂)や品川へ持ち込まれた。



江戸東京野菜とは?

江戸東京野菜とは種まきから種採りまでを行い、その種を現在まで採り次いできた江戸から昭和中期(40年代)までの固定種の野菜です。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気候風土に根ざした伝統野菜として注目を集めており、45種類がJA東京中央会により認定されています。(2017年12月現在)

東京の伝統野菜と地酒のマリアージュ

〈マリアージュのお料理〉

- * 渡辺早生ゴボウと鶏レバーのコンフィ
- * 焼き高倉ダイコン・煎り酒おろし添え
- * さっと煮た滝野川大長ニンジンのフライ
- * 高倉ダイコンとTOKYO-Xの炒め物
- * 牡蠣・高倉ダイコン・砂村一本ネギのうま煮

〈懇親会のお料理〉

- * 砂村一本ネギの蒸し煮
- * 滝野川大長ニンジンと秋川牛の炒め物
- * 高倉ダイコン皮のかんぴょう風巻き寿司
- * 高倉ダイコン葉の巻き寿司
- * 高倉ダイコンのお漬物
- * 干し高倉ダイコンと鱈の粕汁
- * 高倉ダイコンのデザート

〈豊島屋酒造提供予定の地酒〉

- * 十右衛門 中取り生原酒
- * 十右衛門 おりがらみ
- * 山麩純米
- * 純米吟醸ひやおろし
- * 貴醸酒
- * 季節限定にごり酒
- * 本醸造しぼりたて
- * 純米本みりん

料理担当: 江戸東京野菜コンシェルジュ 上原恭子・八幡名子
料理アシスタント: 江戸東京野菜コンシェルジュ 木村えり子・河原井靖子

