

～セイヨウアブラナを中心に～ のらぼう菜と仲間たち

2020年3月7日(土) 13:00～16:00

のらぼう菜をご存じですか。一度食べたら忘れられない豊かな味わい…。そのラフな姿からは思いもよらない魅力のある、早春の野菜です。

のらぼう菜の原種は、江戸時代にオランダの交易船によってジャワを経由して伝えられた「闇婆菜」(じゃばな)である、という説があります。幕府が、救荒作物として江戸近郊の天領の村々に配布し、天明、天保の大飢饉の際、人々を飢餓から救ったといいます。現在、そのような言い伝えのある系統が、神奈川県、東京都、埼玉県に、それぞれの伝統野菜として残されています。この三つの地域の「のらぼう菜・のらぼう」を揃えてみよう企画しました。



のらぼう菜はアブラナ科アブラナ属のセイヨウアブラナの一種。アブラナ科にはたくさんの仲間がいて、日本だけでなくアジアや欧米でも、古くからなじみのある野菜です。

そこで今回は、この季節に茎葉を食するアブラナ属の仲間たちも集める計画です。いま候補に挙がっているのは、栃木のかき菜、福島の本立ち菜、石川の中島菜、滋賀の鮎河菜(あいがな)、群馬の宮内菜、三重の三重なばな…。イタリアのチー

マ・ディ・ラーパやF1品種も加える予定です。お楽しみに。

気候条件等により
計画通りに揃わない場合は
ご容赦ください。



講師は
アブラナ科

ファミリーについての第一人者
石田正彦さんをお願いしました。

もちろん、毎回好評の食べくらべと試食も充実。
どうぞふるってご参加ください。



講師：石田正彦氏(いしだまさひこ)氏

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構企画戦略本部経営戦略総括課勤務。農学博士。ナタネ、ダイコンの品種改良に携わり、2017年にはダイコン特有のにおいや黄変の元となるグルコラファサチンを含まない品種「悠白」「サラホワイト」を世界に先駆けて開発。著書に農山漁村文化協会刊『ナタネの絵本』ほか。

- 日時：2020年3月7日(土)13時～16時(12時30分開場)
- 会場：東京都青果物商業協同組合ビル8階セミナールーム(千代田区神田松永町104番地)
- アクセス：JR秋葉原駅中央改札口徒歩2分
- 参加費：5,000円 定員：40名(定員に達しだい締め切ります)
- お申し込み：裏面の申込書をFAX または 申込書の内容をEメールでお送りください
- お問い合わせ：伝統野菜プロジェクト事務局 TEL03-5315-4977(10:00～18:00)
- お申し込み：FAX03-5315-4978 Eメール：kusama@wordsworks.co.jp

のらぼう菜と仲間たち 参加申込書

2020 年 3 月 7 日(土)

申込日: 2020 年 月 日

ふりがな	
氏名	
E_mail	

※緊急時の連絡、欠席されたときの資料送付先として、お知らせください。

連絡先	携帯電話:
	自宅() 勤務先() ※下記どちらかにご記入ください
自宅住所	〒
	TEL: FAX:
勤務先等	〒
	組織名
	部署名
	TEL: FAX:

Fax ⇒ 03-5315-4978

- お申込みは、ファクスしていただくか、この内容を E-mail でお送りください。
FAX: 03-5315-4978(伝統野菜プロジェクト事務局 野菜生活研究所内)
E-mail: kusama@wordsworks.co.jp
- 募集人数: 40 人 定員に達しだい、締め切り。
- 参加費: 5,000 円 ※領収書が必要な方はチェックしてください→☐
- 振込先: 三菱 UFJ 銀行 江古田支店 普通預金 1103283 カワライヤスコ
- 参加費の入金確認をもって、お申し込みをお受けしたこととしております。
準備の都合上、お申し込み後のキャンセルは受けかねます。ご了解ください。
- お問い合わせ: 03-5315-4977(10:00~18:00 伝統野菜プロジェクト事務局)
- 本申込書にご記入いただいた個人情報については、本プロジェクトの事務の目的にのみ使用いたします。

