

発行日 平成 30 年 2 月 22 日

江戸東京野菜レポート

No4

小金井市経済課

(一社) 小金井市観光まちおこし協会

小金井市では平成 28 年度に、江戸東京野菜を使用したメニューを積極的に提供している飲食店を「江戸東京野菜使用店」として登録し、各店舗で江戸東京野菜の魅力を発信していただくことにしました。

このレポートは、江戸東京野菜の栽培状況を登録店の皆様にお届けし、メニュー作りに役立てていただくためお送りします。お店で料理の提供を始めたときは、料理の紹介と写真をお届けいただければ、このレポートや小金井市観光まちおこし協会 HP でご紹介しますので、ぜひご利用ください。

送り先・お問い合わせ先 メール：info@koganei-kanko.jp

電話：042-316-3980

担当：山崎、千葉

〇2018.1.29 江戸東京野菜レポート (vol.6) 〇

江戸東京野菜使用店のレポートをまるんレポーターの野菜村さんがブログにアップしてくれました！

【江戸東京野菜使用店レポート (自然派ダイニング Bare GREEN)】

当初は男性のお客様に気軽に野菜料理を楽しんでほしいと開店したそうですが、明るい店内はご家族連れや女性同士のグループでにぎわい、女性ひとりでも立ち寄れる居心地の良いお店。

記事の続きは、以下の URL でぜひ、ご覧ください♪

<http://koganei-kanko.jp/maron/archives/8227>



店主の山中直子さん



DATA 自然派ダイニング Bare GREEN	
住 所	本町5-12-15 自然派ビル2階
T E L	042-403-2176
営業時間	11:30～15:00 / 17:30～22:00
定休日	日曜日、第2・第4月曜日
U R L	www.facebook.com/baregreen/ 『小金井市認定江戸東京野菜使用店ガイド』より

6

○2018.2.5 江戸東京野菜レポート (vol.7) ○

江戸東京野菜の出荷状況を確認に J A 東京むさし小金井経済センターに行きましたところ、「内藤とうがらし」と「東京うど」が店頭に並んでおりました。

「東京うど」は市内では生産されていないため、お隣の国分寺市で生産されたものになります。あまり馴染みがない方も多い食材かもしれませんが、工夫次第では和・洋・中となんにでも生かせるとのことで、調理方法が丁寧に記載された小冊子が添えられておりました。



ご興味がおありの方は是非チェックしてみてください♪

○2018.2.18 江戸東京野菜レポート (vol.8) ○

江戸東京野菜の出荷状況を確認に J A 東京むさし小金井経済センターに行きましたところ、「馬込三寸人参」が店頭に並んでおりました。

「馬込三寸人参」は 10 cm ほどの三寸人参です。

カタチが可愛く根の先端まで丸々としているのが特徴です。

香りがよく柔らかいので、煮物のほか生食にも向いています。

(参照:東京小金井 江戸東京野菜-平成23年10月発行)
ぜひ、お試しください。



○2018.2.21 江戸東京野菜レポート (vol.9) ○

江戸東京野菜料理研究家の酒井さんから江戸東京野菜に関するお便りが届きました♪

今回は、vol.3 でご紹介させていただきました大堀ファームさんに再訪された際の様子についてです！

「伝統小松菜」は、雪や気温の影響もあり、出荷が遅れておりましたが、12月よりもだいぶ大きくなっており、今月末ごろには出荷される予定とのことです。

また、「金町こかぶ」も栽培されており、葉の大きさは伝統小松菜と同じぐらいの大きさに

育っていますが、蕪の部分についてはこれからとのことで、収穫時期は未定ようです。
江戸東京野菜の他にも、大堀ファームさんの直売所では、小松菜や里芋、ほうれん草が出
ていたようですので、是非そちらにも足を運んでみてください！



江戸東京野菜の出荷状況につきましては、今後も引き続きレポートしてまいります！

○2018. 2. 22 江戸東京野菜レポート (vol. 10) ○

江戸東京野菜使用店のレポートををまるんレポーターの野
菜村さんがブログにアップしてくれました！
ぜひ、ご覧ください♪

【江戸東京野菜使用店レポート (まさ竜)】

老舗料亭や一流ホテルで修行後、地元小金井にお店を開い
て約6年。丁寧な下ごしらえで素材を活かした串揚げには
定評があります。

記事の続きは、以下の URL でぜひ、ご覧ください♪

<http://koganei-kanko.jp/maron/archives/8360>



DATA 揚げ処 まさ竜	
住 所	本町5-36-15
TEL	042-316-5729
営業時間	10:00~14:00 / 18:00~22:00
定休日	水曜日
URL	www.facebook.com/masatatsu/

▼▼ 江戸東京野菜取り扱い店 ▼▼

○ JA 東京むさし小金井ファーマーズマーケット

本町 1-13-6 電話：042-385-3281

営業時間：9：00～16：00 定休日：日曜日・祝日

○ 小金井タウンショップ 黄金や

東町 4-42-21 電話：042-316-1833

営業時間：10：00～20：00 定休日：日曜日

発行日 平成 30 年 1 月 15 日

江戸東京野菜レポート

No3

小金井市経済課

(一社) 小金井市観光まちおこし協会

小金井市では平成 28 年度に、江戸東京野菜を使用したメニューを積極的に提供している飲食店を「江戸東京野菜使用店」として登録し、各店舗で江戸東京野菜の魅力を発信していただくことにしました。

このレポートは、江戸東京野菜の栽培状況を登録店の皆様にお届けし、メニュー作りに役立てていただくためお送りします。お店で料理の提供を始めたときは、料理の紹介と写真をお届けいただければ、小金井市観光まちおこし協会 HP でご紹介しますので、ぜひご利用ください。

送り先・お問い合わせ先 メール：info@koganei-kanko.jp

電話 ：042-316-3980

担当 ：山崎、千葉

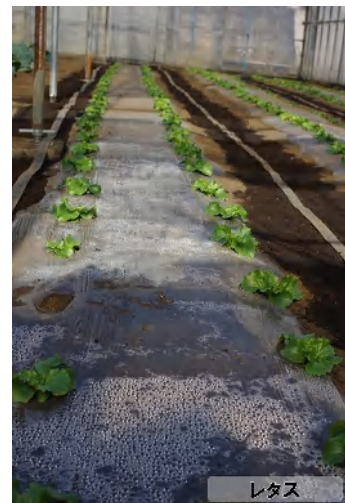
〇2018.1.15 江戸東京野菜レポート (vol.5) 〇

江戸東京野菜料理研究家の酒井さんから江戸東京野菜に関するお便りです！

農家の鴨下さんの農園では、現在出荷できるものはないとのことですが、しんとり菜の種まきを 1 月に入ってから行われたとのこと。現在は双葉～本葉がようやく出たところで、およそ 1 か月後の定植を経て、出荷は 3 月中旬頃を予定であり、その後も畑の空きが出次第、順次種をまかれる予定とのことです。



また、江戸東京野菜以外にもキャベツ、レタス、キヌサヤ、ほうれん草、シュンギク、カブ、カリフラワーが栽培されており、今後の天候にもよりますが 3 月以降の出荷を予定されている



ようです。

そのため、本日も J A 東京むさし小金井経済センターに確認に行ってまいりました！江戸東京野菜は「内藤とうがらし」、「のらぼう菜」の２種類が店頭に出ておりました。

同センターに伺いましたところ、他の種類の江戸東京野菜はしばらく出荷の予定がないとのことでした。



江戸東京野菜の出荷状況につきましては、今後も引き続きレポートしてまいります！

=====

▼▼ 江戸東京野菜取り扱い店 ▼▼

○ JA 東京むさし小金井ファーマーズマーケット

本町 1-13-6 電話：042-385-3281

営業時間：9：00～16：00 定休日：日曜日・祝日

○ 小金井タウンショップ 黄金や

東町 4-42-21 電話：042-316-1833

営業時間：10：00～20：00 定休日：日曜日

=====

発行日 平成 29 年 12 月 25 日

江戸東京野菜レポート

No2

小金井市経済課

(一社) 小金井市観光まちおこし協会

小金井市では平成 28 年度に、江戸東京野菜を使用したメニューを積極的に提供している飲食店を「江戸東京野菜使用店」として登録し、各店舗で江戸東京野菜の魅力を発信していただくことにしました。

このレポートは、江戸東京野菜の栽培状況を登録店の皆様にお届けし、メニュー作りに役立てていただくためお送りします。お店で料理の提供を始めたときは、料理の紹介と写真をお届けいただければ、小金井市観光まちおこし協会 HP でご紹介しますので、ぜひご利用ください。

送り先・お問い合わせ先 メール：info@koganei-kanko.jp

電話 ：042-316-3980

担当 ：山崎、千葉

〇2017.12.25

江戸東京野菜料理研究家の酒井さんから江戸東京野菜に関するお便りです！

農家の高橋さんの農園では、180 m²のビニールハウスで「伝統小松菜」を4畝栽培中であり、11月の農業祭後に播種したものであるため、収穫や出荷時期は2月初め頃を予定。江戸東京野菜は、栽培が非常に難しいと言

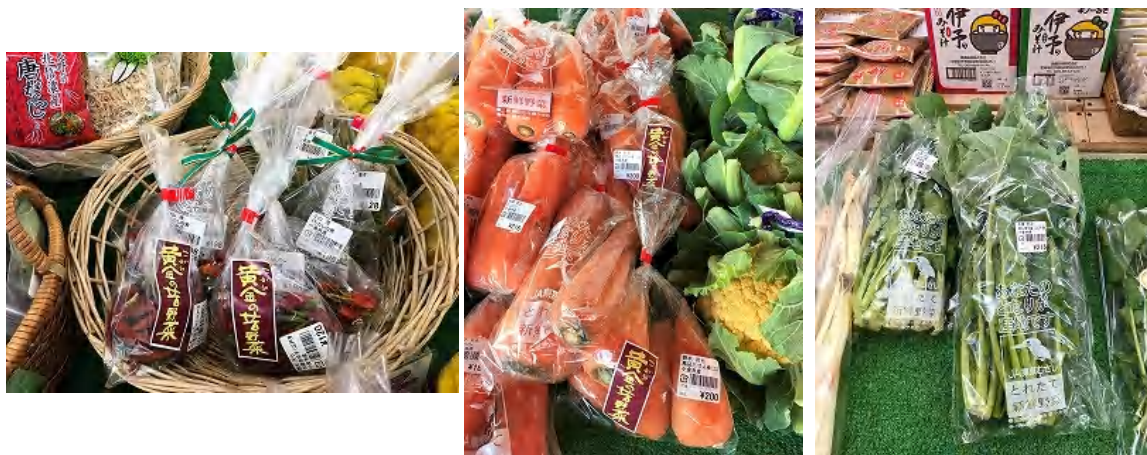


われておりますが、高橋さんも「病気や虫対策に神経を使う」とおっしゃられていたとのこと。



また、農家の島田さんのところでは、江戸東京野菜で現在栽培されているものはありませんが、来年も「寺島なす」を栽培予定であり、収穫・出荷は6月頃を予定されているようです。

そこで、本日も、JA東京むさし小金井経済センターに行ってきましたところ、「内藤とうがらし」、「馬込三寸にんじん」、「のらぼう菜」の3種類が店頭に並んでおりました。



同センター桜井さんに伺いましたところ、今の時期に出回っている江戸東京野菜は、12月28日(木)、29日(金)に開催される「年末野菜大売出し」に出荷される分で終了してしまうかもしれないとのことから、是非チェックしてみてください！

「年末野菜大売出し」の詳細はこちらへ→



▼▼ 江戸東京野菜取り扱い店 ▼▼

- JA 東京むさし小金井ファーマーズマーケット

本町 1-13-6 電話：042-385-3281

営業時間：9：00～16：00 定休日：日曜日・祝日

- 小金井タウンショップ 黄金や

東町 4-42-21 電話：042-316-1833

営業時間：10：00～20：00 定休日：日曜日

発行日 平成 29 年 12 月 19 日

江戸東京野菜レポート

小金井市経済課

(一社) 小金井市観光まちおこし協会

小金井市では平成 28 年度に、江戸東京野菜を使用したメニューを積極的に提供している飲食店を「江戸東京野菜使用店」として登録し、各店舗で江戸東京野菜の魅力を発信していただくことにしました。

このレポートは、江戸東京野菜の栽培状況を登録店の皆様にお届けし、メニュー作りに役立てていただくためお送りします。お店で料理の提供を始めたときは、料理の紹介と写真をお届けいただければ、小金井市観光まちおこし協会 HP でご紹介しますので、ぜひご利用ください。

送り先・お問い合わせ先 メール：info@koganei-kanko.jp

電話 ：042-316-3980

担当 ：山崎、千葉

○2017.12.7

本日、J A 東京むさし小金井経済センターに「江戸東京野菜」の①しんとり菜、②内藤とうがらし、③馬込三寸にんじん、④大蔵大根が並んでいました！

小金井で復活を果たした東京の伝統野菜「江戸東京野菜」について今後もレポートしていきます♪

また、小金井市認定の江戸東京野菜使用店ガイドを協会窓口にて配布しております！ご興味がありましたら是非お立ち寄りください！！

「江戸東京野菜」についてはこちらへ→http://www.tokyo-ja.or.jp/edo/edoyasai_index.html



①



②



③



④

○2017.12.18

江戸東京野菜料理研究家の酒井さんからお便りが届きました！

農家の大堀さんの農園（①）では、庭先販売所で伝統大蔵大根が販売されており、また、伝統小松菜（②）が栽培されていて、来年1月頃に出荷されるかもしれないとのこと。

農家の鈴木さんのところでは、馬込三寸にんじんが年内ぐらいまでは出荷されるとのこと。から、本日、JA東京むさし小金井経済センターに行ってまいりました！

前回レポート時にも販売されていた「内藤とうがらし」、「馬込三寸にんじん」、「大蔵大根」に加えて「のらぼう菜」（③）が出ていました♪

残念ながら「しんとり菜」は本日は出ていませんでしたが、経済センターの桜井さんに伺ったところ、また、もう少し経ちましたら出てくるかもしれないとのこと。から、ご興味がおありの方はチェックしてみてください！



①



②



③

=====

▼▼ 江戸東京野菜取り扱い店 ▼▼

○ JA 東京むさし小金井ファーマーズマーケット

本町 1-13-6 電話：042-385-3281

営業時間：9：00～16：00 定休日：日曜日・祝日

○ 小金井タウンショップ 黄金や

東町 4-42-21 電話：042-316-1833

営業時間：10：00～20：00 定休日：日曜日

=====