

# Seabornia Special Night

華艶なる調べ Mini

## 三味線江戸百景 吉原編



2022.10.22 (Sat.)

Seabornia Men's Club

華艶なる調べ Mini  
三味線江戸百景 吉原編

伝統の江戸東京野菜を使った  
シーボニア特製和洋会席料理

お品書き

前菜

内藤南瓜煮 柚子  
滝野川牛蒡 豚バラ巻 菊の花  
千住葱のムース いくら  
寺島茄子 早稲田茗荷 煮びたし

魚料理

金目鯛の西京漬け  
はじかみ ごせき晩成小松菜

肉料理

牛ヒレ肉のロースト  
金町コカブ 江戸城濠大根 奥多摩山葵 山葵漬け

寿司

漬け鮪 穴子煮 海老 巻物2貫 お椀

デザート

モンブラン  
珈琲

江戸東京野菜とは

江戸東京・伝統野菜研究会代表

大竹 道茂 Michishige Otake

1960年代後半から政策化された、東京にある農地への宅地並み課税と共に、農地が無くなっていくことに危機感を覚える。江戸から繋がれてきた野菜や種を守るため、1989年より本格的に江戸東京野菜の復活に取り組む。江戸時代から繋がれてきた野菜や種をこの先の時代に残すことは、今の時代を生きる自分たちの役目だとし、現在も幅広く活動をしている。

- 昭和19年1月東京生まれ。昭和41年東京農業大学卒。
- J A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、平成9年には江戸東京農業の説明板50本を都内に設置企画。
- 農林水産省選定「地産地消の仕事人」 農林水産大臣任命「ボランティア・プランナー」総務省「地域力創造アドバイザー」
- NPO 江戸東京野菜 コンシェルジュ協会代表理事・会長
- 「農」の機能発揮支援アドバイザー（一財・都市農地活用支援センター）地産地消コーディネーター（一財・都市農山漁村交流活性化機構）他

本日の江戸東京野菜

内藤カボチャ

内藤家の下屋敷（現新宿）で生産された内藤カボチャは宿場の名物になり、周辺農家に発展し、角管村、柏木村で地域野菜として定着していきました。西洋かぼちゃとは異なり、水分が多いのに煮崩れしにくく、ねっとりとした味わいがあり、煮物向けに最適とされています。

滝野川ゴボウ

江戸時代元禄記（1688～1704）に滝野川村（現在の北区滝野川）で鈴木源吾により改良、採種され、地名を取って滝野川ゴボウと名づけられました。豊かな土の香りと食味のよさから全国に広まった優良品種です。

千住一本ネギ

江戸時代に江東区の砂村から千住に伝わってきた根深ネギ。千住はねぎ産地であったことから、集積地となりました。江戸時代から受け継がれた固定種で栽培された幻の長ねぎです。一般市場のねぎとは全く異なり、ねぎ本来の辛味、旨味が詰まっています。

寺島ナス

「江戸ナス」とも呼ばれる古い品種の「蔓細千成（つるぼせんなり）」が江戸東部・寺島地区で盛んに生産されていたことから、「寺島ナス」と呼ばれるようになりました。鶏卵くらい大きさのものが美味しいとされ、なす特有の香りが強く、光沢のある黒紫色した実が特徴です。

早稲田ミョウガ

江戸時代から大正時代にかけて早稲田周辺で広く栽培され、大きく赤味を帯びた美しさや香りのよさで徳川将軍家の食膳を彩りました。明治時代以降、早稲田周辺は宅地造成が進んだことでミョウガ畑はなくなってしまいましたが、近年になって地下茎が見つかり、平成23年（2011）に復活を果たしました。

ごせき晩成小松菜（伝統小松菜）

八代将軍・徳川吉宗が鷹狩りに出かけた際、小松川村で休息した。そこで食べた青菜をいたく気に入り、「小松菜」と名付けたとされています。「ごせき晩生」は1965年から市販され、食味の良さに定評があります。

金町コカブ

明治末期、金町（現在の東金町）の長谷礒之助が、早採りできるように改良したといわれています。金町コカブは、春に花芽が出にくい性質をもっているため、春に栽培がしやすい特性を生かして、金町一体で盛んに生産が行われるようになり、さらに東京から全国に広まっていきました。

江戸城濠ダイコン

江戸城の濠は、徳川家康が天正18年に江戸城に入城したころは、日比谷は入り江で、神田の山を切り崩して埋め立て、日比谷は濠としました。桜田（桜田門）辺りには、ハマダイコンが咲き、その後、桜田門付近から半蔵門に向かって群落ができて、その飛び種が歩道を飛び越えて、緑地で芽を出し種を結実させていたことから、その種で現在農家に依頼して栽培しています。

奥多摩ワサビ

多摩川の清流と冷涼な気候に恵まれた奥多摩では、既に文化文政の頃には各沢ごとに良質なワサビが栽培され、将軍家にも献上されていました。