



江戸東京野菜  
コンシェルジュ

平成25年

# 江戸東京野菜 コンシェルジュ育成講座 (総合コース\*第3期)

この総合コースは、東京の伝統野菜である江戸東京野菜の魅力を、伝えることのできる専門家『江戸東京野菜コンシェルジュ』の資格取得講座(検定試験も実施)として3日間にわたり計7講座の内容で開催いたします。江戸東京野菜について、深く詳しく解説する講座となっておりますので、ぜひご参加ください。

【日時・講師・講義内容】

11月9日(土) 10:30~17:00

《大竹道茂:江戸東京野菜とは、コンシェルジュとは、他/江原絢子:江戸東京野菜の食文化/阿部希望:江戸東京野菜の歴史(種子屋の役割)》

11月16日(土) 10:30~17:00

《上原恭子:食材としての江戸東京野菜/宮寺光政:江戸東京野菜の栽培と食育/佐藤勝彦:江戸東京野菜の流通と飲食》

11月23日(土) 10:30~17:00

《中田哲也:フードマイレージと地産地消、フードマイレージ・グループワークショップ》《検定試験》

※検定試験の受験資格は上記7講座全てを受講した方のみとなります。

定員になり次第締切とさせていただきます

【会 場】 JA東京南新宿ビル3F「東京アグリパーク」(東京都渋谷区代々木2-10-12)

【受講料】 35,000円(税込)〈入門編を受講された方は31,000円(税込)〉

※受講料は口座振込となります。お振込方法はお申込み完了後、メールにてお知らせいたします。

お問い合わせ・お申込みについては裏面をご覧ください。



江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会事務局

# 江戸東京野菜コンシェルジュとは…



東京で生産されている練馬大根、金町こかぶ、伝統小松菜、寺島なす、馬込三寸人参などの伝統野菜は、近年「江戸東京野菜」としてブランド化・普及が進められ、注目を集めています。この江戸東京野菜に関する知識や美味しい食べ方などを身につけ、そのPRを通じて食育活動や東京の農業振興に一役買う案内人が「江戸東京野菜コンシェルジュ」です。

江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会では、平成24年春からこのコンシェルジュを育成する講座を開講し、江戸東京野菜の普及とそれによる地域振興に貢献する人材づくりに取り組んでいます。

## 《お問い合わせ・お申込み》

お問い合わせ・お申込み受付メールアドレス  
**edocon831@amail.plala.or.jp**

お申込みの際は、本文に以下の必要事項をご記入の上、送信してください。  
**【講座名(第3期総合コース) / 氏名 / フリガナ / 郵便番号 / 住所 / 電話番号 / メールアドレス】**  
 ※受付後、お申込み受付完了のメールをお送りいたします。受信設定をしている場合は、上記アドレスが受信できるよう予め設定変更してください。  
 ※定員になり次第受付を締め切らせていただきます。



練馬大根

尾張タイコンと練馬の地タイコンとの交配から選抜された。享保年間(一七一六〜一七三六年)には定着していた。白首系。重さは1〜2キロ前後で長さは七十〜百センチ。



寺島なす

東京原産で江戸ナスとも呼ばれる。早生種で茎が細く、たくさんの枝を出して大量のナスを実らせる。果実は小さく、長卵形で七〜十二センチ。



伝統小松菜

八代将軍・徳川吉宗が小松川村(現・江戸川区)を訪ねた際に食べた、すまし汁に入っていた青菜。とう立ちが遅い晩抽菜。甘く、柔らかく。



奥多摩わさび

奥多摩地域では、文化文政(一八〇四〜一八一九年)ごろには盛んに栽培されていた。現在も溪流沿いにワサビ田が点在し、都内で収穫されるワサビのほとんどが奥多摩町産。



馬込三寸人参

大田区西馬込の篤農家が生み出した、太くて短いニンジン。長さは長くても十三センチ程度だが、太さは七〜九センチになる。生で食べても柔らかく、甘みが強い。



馬込半白きゅうり

現在の馬込半白きゅうりは、西馬込で生まれた。茎に近い方が淡緑色で、それ以外の六〜七割は白色。大井胡瓜をもとに、キュウリとウリを掛け合わせて作った。



金町こかぶ

来歴は二説あり、「下千葉中手」という品種を早取りできるようにしたという説と、フランス産のカブを栽培・採種しているうちに自然交配してできたという説がある。



東京うど

幕末に吉祥寺で栽培が始まり、北多摩一円は品質・生産量ともに日本の産地となった。畑で太らせた根株を穴蔵に植えて、白い茎を成長させる。

