



タマゴのような形
寺島茄子



丸みをおびた
雑司ヶ谷茄子



普通の長なす

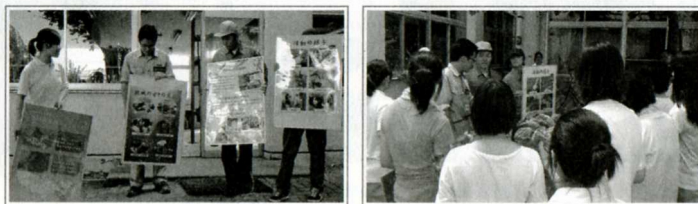
照りつける日差しの中、ビニール袋と園芸ばさみを手に、生徒達が畑に集まってきました。まずは茄子(寺島茄子、雑司ヶ谷茄子、伝統茄子と食べ比べをするための普通の中長茄子)の収穫からはじめます。「はじめて切る〜」「大きい!!」「どうやるの?」「これって食べれるの?」と歓声をあげる駒場学園生に、はさみの使い方や畑の紹介、野菜の説明をする園芸高校生。心なしか誇らしげな表情です。みんな暑さも忘れるほど熱中していました。

その後、園芸高校生による伝統小松菜の収穫の仕方についての説明を受け、地際で切ることを学び、しゃがみこんで必死に大きな株を探しました。一般的に販売されている小松菜は青梗菜(ちんげんさい)との掛け合わせなのだそうですが、伝統小松菜は100%小松菜!どんな味なのか想像が膨らみます。1人10株収穫し、やっと日陰に移動した時には顔が真っ赤になっていましたが「収穫楽しい〜!」と満足そうでした。



水分補給しつつ休憩をしていると、 園芸高校生が大きなパネルを持って

登場



▲園芸高校生が江戸東京野菜の産地や旬をパネルを使って解説。「江戸東京野菜プロジェクト」の概要やその活動、地域の方との交流の様子なども紹介してくれ、駒場学園生は真剣に聞き入っていました。

そうこうするうちに 園芸高校生の 収穫した半白キュウリが

登場



▲下半分が本当に白い!

教室では無口だった駒場学園生から

質問

Q 品種の固定化って何? 興味津々!

A 大きくて形のよい野菜を選び、種を取って増やすこと。
「野菜が育つには時間がかかる上に病気や害虫にやられたりして大変なんです」
「大根やきゅうりは1年に2回収穫できるけど、ごぼうは3年以上経ってからでないと収穫できないんですよ」

Q 江戸東京野菜って売れるの?

江戸東京野菜って
名前や存在がカッコいい!

A 「はじめは江戸東京野菜が認知されておらず、あまり売れなかったのですが、試食会をしたり、レシピを紹介したりと色々工夫をしました」
「一度味わってもらおうと、おいしさが伝わるのでファンが増え、学校まで買いに来た人もいました」

収穫したたくさんの 野菜を抱えて調理室へ

移動

