

# 新物 四谷名物

## 内藤七色唐がらし 売り口上

まず最初に入れますのは、武州川越の名産は黒胡麻が入ります、黒胡麻は精魂、氣魂の薬にして御髪の艶を増します。続きましては、紀州は有田の名産、ミカンの皮の粉、陳皮(ちんぴ)と申します。漢方で用います風邪の薬。続きましては、江戸は内藤新宿八つ房の焼き唐辛子。唐辛子は食欲増進、栄養補給。健康の素でございます。続きましては、東海道静岡は朝倉名産、粉山椒、誰が植えたか、味見はしやんせ、山椒三年目の薬。讃岐は高松の名産、唐辛子の粉、大辛中辛を決めて参ります。浅草海苔は白いご飯の上に乗る。江戸の風味、磯の香り。最後に入れますのは、野州日光は麻の実、動悸息切れ、心臓の薬。全国の名産七つ七色がそろいまして内藤七色唐がらしでございます。大辛、中辛、こ辛、辛抜き、お好みに応じて調合いたしましよう。さあさ、七色唐がらしはただ見ているだけではだめです。七色唐がらしは何で見ると、この香りでございます。はいどうぞー！

もっと楽しい!もっと美味しい!「内藤とうがらし」



平成24年度の収穫 (四谷地区協議会)

## 「四谷地域で育てる内藤とうがらしvol.2」

### 四谷地区協議会「内藤とうがらしプロジェクト」

平成22年度より3ヶ年計画で始まった内藤とうがらしプロジェクト。初年度は、知る人も少なかった「内藤とうがらし」は毎年ファンが増え、今や四谷地域のみならず、新宿区全体に広がりつつあります。

これも、四谷地域の皆様に大切に育てていただいたおかげです。ありがとうございました。活動3ヶ年を迎えて今までの活動を振り返ったところ、地域皆様の「これからも育てたい、楽しみたい」という声を多く頂戴しました。

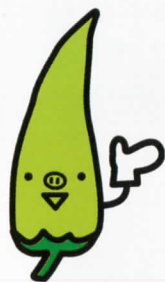
また、とうがらしが赤くなる秋には出張所に「内藤とうがらし」に関するお問い合わせが絶えず、職員は青くなる??という逸話もお聞きしました(笑)

そこで、地域の声を大切に、今後も内藤とうがらしの配布(育苗成実費販売)を継続することを決定しました。(出張所の皆さん、これからもよろしくお祈りします!)

さて、これからは「内藤とうがらし」を育てて、楽しむ主役は皆さんです!!「十人十色」と申しますが、そこは、とうがらし。「七人七色」のスタイルで「内藤とうがらし」を楽しみ、広めてください。四谷地区協議会では「内藤とうがらし」が地域のコミュニケーションツールとして根付くことを願っています。

### 「内藤とうがらし」とは

その昔江戸時代の内藤新宿一帯は秋になると内藤藩の栽培するとうがらし(上を向いて実る八つ房という品種)で赤い絨毯が敷かれた様な光景がみられたそうです。七味とうがらし売りの口上でもその名は全国的に知られています。



科 目：ナス科  
 利用部位：葉 / 青い果実 / 赤い果実  
 日照条件：日当たりの良い場所  
 連作障害：あり、一年草  
 栽培広さ：畝幅約 60cm / 株間約 40cm

# 「ないトン一家」のご紹介



僕は「ないトン」四谷で生まれ育ちました。先祖は江戸時代、四谷に住んでいましたが、だんだんと田畑が消えてしまい、空気の良い筑波に引っ越していました。

でも、江戸野菜の復活活動をしている『スローフード江戸東京』さんという団体が僕たちを四谷に里帰りさせてくれました。そして四谷地区協議会では、僕たち家族が戻ってきたことを地域にPRしてくれました。これからもよろしくお祈りします!

それでは家族をご紹介します。

四谷の歴史を知る物知り  
「じいトン」

辛みのパンチがたくましい  
「ちちトン」

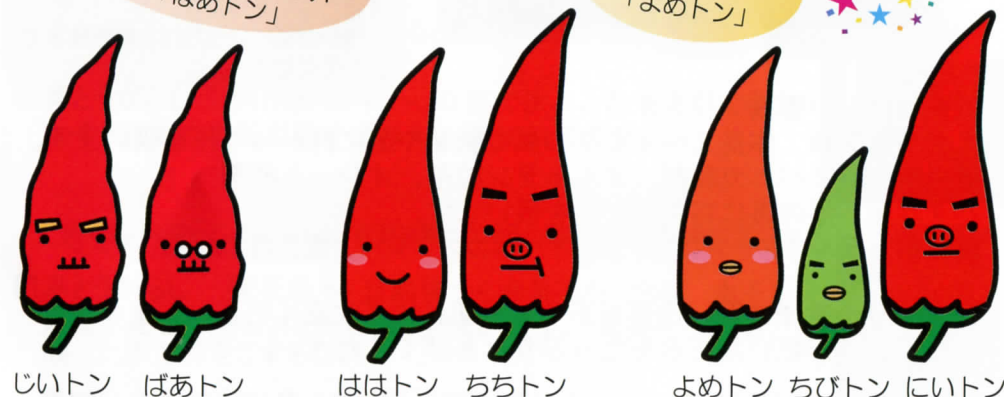
まっすぐに天に向かい  
元気良く育った  
「にいトン」

ピリ辛のシツケながら、  
優しい「ははトン」

僕のかわいい甥っ子。  
小さいのに早くも辛い  
「ちびトン」

昔ながらの生活の知恵を  
現代に伝える優しい  
「ばあトン」

天真爛漫で  
料理上手な  
「よめトン」



じいトン ばあトン ははトン ちちトン よめトン ちびトン にいトン

★「ないトン一家」は、四谷地区協議会「内藤とうがらしプロジェクト」のキャラクターです。無断でご使用にならないようお願い申し上げます。