

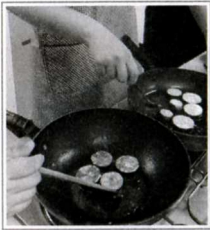
Report

3

江戸東京野菜の 味はいかに…!?

まずは馬込半白キュウリ。こちらはシンプルに塩ずりをしたものを食します。口にした瞬間、「甘い!」という声があちらこちらからあがっていました。また、市販のきゅうりよりもパキッとした食感が印象的だったようです。

伝統小松菜の食べ方は、50℃のお湯にくぐらせてパリッとさせたものと、残り湯を沸かして湯がき、おひたしのように食べる、2種類の方法。市販の小松菜を食べたときは「苦い」「渋みがある」と言っているのに対し、「しゃきしゃきしている」「味が濃い」と驚きの表情をみせていました。



残るは茄子ですが、今回1番反響のあった野菜だった、といってもいいのではないのでしょうか。茄子は「油と相性がいい」という園芸高校の生徒のアドバイスをうけ、小麦粉をまぶして揚げて調理することに。切っているときはあまり違いは分からない様子でしたが、揚げた雑司ヶ谷茄子を一口たべてみると…「あまーい!!!」「めっちゃおいしい!」と一同感激している様子。

畑での収穫作業後は、いよいよ駒場学園生による、江戸東京野菜の調理、そして実食です。今回使う江戸東京野菜は、馬込半白キュウリ、寺島茄子、雑司ヶ谷茄子、伝統小松菜の4種類。味の違いを比べるために、それぞれ市販の野菜も用意されました。初めて調理する江戸東京野菜を前に、生徒たちは少し緊張した面持ちでしたが、いざはじまると興味津々!実際に手にとっては「これ、どうやって調理するの?」「大きい~!」などと言葉を交わしつつ、いつの間にか、すっかりと慣れた手つきで調理を進めていきます。



続けて寺島茄子を食べると、「中がトロトロしている」「茄子嫌いだけど、これなら食べれた!」と調理室はさらに大盛り上がり。「もう1個ないの?!」と、更に求める声まで…。もちろんおいしいかどうかだけではなく、「寺島茄子の方が雑司ヶ谷茄子より皮が厚い」「中がよりトロトロしてるのは寺島茄子」としっかり違いを考察していました。あっという間の30分でしたが、園芸高校生のプレゼンにより江戸東京野菜について知り、収穫で実際に手にとり、そしてこの調理で口にすることで、駒場学園生も江戸東京野菜の魅力にどんどん引き込まれているようでした。