



# 多八

多摩・八王子江戸東京野菜研究会

多摩・八王子  
江戸東京野菜研究会とは？

八王子をはじめ多摩地域で  
江戸東京野菜を次世代につなげるために  
普及活動を行っています

たとえば

- 生産者と消費者をつなげる
- 生産者の収穫のお手伝い
- 生産者と流通をつなげる
- 地域特産物品を企画・開発
- 江戸東京野菜の魅力を宣伝・発信
- 地元小学校などでの食育活動(栽培授業など)

フェイスブック公式ページ

 <https://www.facebook.com/tamahachi.edotokyo>

公式Tシャツを着て活動しています



八王子にもある  
江戸東京野菜を  
知ってるかな？



鮮やかな黄金色を帯びる

## 八王子ショウガ

《出荷時期 8月初旬～10月下旬》

鮮やかな黄色味を帯びており辛味が少なめで筋っぽさが無くみずみずしい

八王子ショウガは八王子市加住町の生産者である村内米吉(よねきち)氏の祖父和助(わすけ)氏のご近隣で桶屋業を営まれていた森田弁吉(べんきち)氏から昭和初期に貰い受けたのが始まりです。森田氏があきる野市にある二宮神社の生姜祭りに足を運んだ際、生姜を出店されていた方から雨が降ってきたのでもう閉店するからと残った生姜を分けて頂いたと伝えられています。

以降80年以上にわたり毎年途絶えることなく生産されてきました。現在は加住町、小比企町、中野町、川口町、石川町などで生産されJA直売所、道の駅八王子滝山や農産物直売所ねぎぼうず、各スーパー、飲食店などに出荷されています。また江戸時代から続く「しょうが祭(永福稲荷神社例大祭)」(毎年9月開催)に奉納され無病息災を願います。



## 川口エンドウ

《出荷時期 5月中旬～5月下旬》

甘みがあり固めの食感が特徴

川口エンドウは八王子市川口地区(旧南多摩郡川口村、現在の八王子市西北部の檜原町、犬目町、川口町、上川町、美山町)で作られていたキヌサヤエンドウの在来品種です。種は自家採取によって作られてきました。出荷時期は5月中旬から5月下旬です。赤い花を咲かせ、莢は大きめで8センチ前後、甘みがあり固めの食感が特徴です。

昭和30年代は川口農協が生産から販売までの一貫した生産指導を行い、特産化が図られ生産高のピークでした。その後40年代に入ると畑の宅地化や収穫期間が短く収穫に手間がかかることから急速に姿を消していきました。

ここ数年はお一人の生産者さんのみで生産が続けられてきた川口エンドウ。2014年には東京の伝統野菜である江戸東京野菜に認定されています。そして現在は魅力豊かな川口エンドウをもっと多くの方に知っていただきたい、味わって楽しんでいただきたいとの思いから地元の生産者7名を中心に「川口エンドウ普及プロジェクト」が発足され活動が始まりました。また八王子の一部の小学校では栽培授業が開始され次学年への種のリレーもスタートしました。このような活動を通し八王子の貴重な財産である川口エンドウが次世代につながるよう切に願っております。



## 大正時代から受け継がれる 高倉ダイコン

《出荷時期 11月下旬～12月中旬》

たくあんはもとより揚げ物、炒め物などにしても美味

高倉ダイコンは大正時代からタネを採り続け現在に受け継がれている固定種の大根です。「練馬尻細ダイコン」と「みの早生ダイコン」の自然交配でできた後代を選抜してできたと言われており、葉から根までは約1メートルととても長い形をしています。

昭和十～二十年代をピークに八王子の浅川北川に位置する高倉町、石川町、大和田町付近で多く生産され、あたり一帯はすたれ干し風景が拡がりその姿はまさに冬の風物詩でした。現在、八王子市が認定している二十一世紀の八王子の顔にふさわしい景観「八王子八十八景」のひとつに数えられています。

多くの大根は収穫後すぐに出荷になりますが高倉ダイコンは漬物に適した干し大根で出荷しているためとても手間がかかります。収穫後、葉を取り除き紐に約十本ずつ結って吊るし、約一週間干した後ようやく出荷となります。その大変な手間のため、生産者は現在、一軒のみになってしまいました。

丹精を込めつくられた高倉ダイコンはその分格別の風味をもたらしています。この代えがたい財産を何とか次世代につなげたいものです。

