

練馬ダイコン



尾張大根と練馬の地大根との交配から選抜・改良されたもので、享保年間(1716~1736)には練馬大根の名が定着していた。五代将軍・徳川綱吉が栽培を命じたとされている。(11月中~2月初)

伝統大蔵ダイコン



江戸時代、豊玉郡(現在の杉並区当たり)の「源内つまり大根」が原種。後に、明治初期、東京世田谷区大蔵の石井泰治郎氏が、秋つまり大根と代々木の源内大根の自然交雑種を改良し選抜固定した。(11月中~12月初)

亀戸ダイコン



亀戸大根は、文久年間(1860~1864)の頃から昭和初期まで、亀戸香取神社周辺で栽培され、さかんに栽培された明治の頃は、「おかめ大根」とか「お多福大根」と呼ばれていたが、大正初期に産地の名をつけて「亀戸大根」と呼ばれた。(10月中~4月中)

高倉ダイコン



大正10年頃、原善助氏が滝の川某種苗商から買った「みの早生」と思われるダイコンを「練馬尻細」の間に一作おきに混作し、自然交配でできた後代を選抜してできたとされている。(11月中~12月下)

東光寺ダイコン



「七生村誌」(1963)によると、同村では特に平山の干し大根が特産で、浅川の清流で洗い天日で乾燥して市場に出荷されていた。(11月中~12月下)

志村みの早生ダイコン



江戸時代に板橋区志村町の「みのきち」という人が栽培を始め、早生大根だったので「みの早生ダイコン」と呼ばれるようになった。(7月中~10月中)

汐入ダイコン(二年子ダイコン・時無しダイコン)



江戸時代の明暦2年(1656)から栽培された。隅田川上流の荒川地域で作られた物は「荒木田ダイコン」と呼ばれ、下流の汐入地域で作られた物が「汐入ダイコン」と呼ばれた。(2月初~3月下)

品川カブ・滝野川カブ(東京長カブ)



江戸から東京にかけて、主な副食が漬物であったころのカブ。現在の北区滝野川付近で栽培されていたことから、「滝野川カブ」と言われていた。品川で作られた物は「品川カブ」と名付けられる。(10月中~2月下)

金町コカブ



栽培の歴史には2つの説がある。一つは明治末、東金町の長谷碌之助が下千葉中生という品種を改良したという。二つめは、農商務省の三田育種場で栽培していたフランス産のかぶのタネを栽培・採種しているうちに、地元のかぶと自然交配してできたというもの。(10月中~3月中)

下山千歳白菜



世田谷区の下山義雄氏(故人)が育成したのが下山千歳白菜。昭和20年代、白菜産地がウイルス病で壊滅的な被害を受けていたなかで、病気に負けず残った白菜。(12月初~1月下)

伝統小松菜(ごせき晩生・城南)



八代将軍・徳川吉宗が鷹狩りに出かけた際、小松川村で休息した。そこで食べた青菜をいたく気に入り、名付けたとされている。(10月中~4月初)

シントリ菜(ちりめん白菜)



昭和40年代に江戸川区、葛飾区、足立区で盛んに作られた。当時まだ国内で生産されていなかった、チンゲン菜に代わる野菜として、中華料理に使われるようになった。(10月中~3月中)

東京べか菜



山東菜は、明治時代の初期に中国山東省から導入されたもので、導入当初は、江戸川では大型の山東菜を栽培していた。若採りの山東菜をべか菜と呼んでいた。べか菜の「べか」は、ベカ舟から来ていて、小型の形状を意味している。

青茎三河島菜



徳川家康が江戸に入府したのが、天正18年(1590)。家康は尾張、遠州、駿河などにいた配下の商人から農民までも江戸に連れてきたという。その中で三河の百姓を入植させた地を三河島(現・荒川区尾久周辺)と名付けたとの説がある。そこで栽培されたのが三河島菜であり、江戸の食文化を支えた。(10月中~12月下)

ノラボウ菜



天保の大凶作の際、関東郡代官の伊奈備前守が「闇婆菜」の種を、五日市村を含め周辺の12の村々に配布するよう命じた古文書が残っている。(2月初~4月下)

奥多摩ワサビ



多摩川の清流と冷涼な気候に恵まれた奥多摩では、既に文化文政の頃には盛んにワサビ栽培が行われていた。

三鷹大沢ワサビ



三鷹市の古民家保全地域で栽培されているワサビが、希少な在来種であることがDNA鑑定で明らかになった。このワサビ、江戸後期に三重県の伊勢から持ち込まれ、言い伝えによると、200年ほど前の文政年間、伊勢出身の箕輪政右衛門が始めたワサビ田という。

砂村三寸ニンジン



砂村三寸人参の起源は「砂町・大島町あたりにおいて、明治20年前後に横浜から種子を得て栽培したのが始まりといわれている。」と『江東区史』に記載されている。江戸時代以前は1mにもなる滝野川ニンジンが主流であったが、収穫が大変なため短根種を導入した。(11月中~12月下)

馬込三寸ニンジン(馬込大太三寸ニンジン)



大田区西馬込の篤農家の品種改良により生まれた10cmほどの人参。この三寸人参の元となる西洋種の人参が伝わったのは明治初期の頃で、それまでは滝野川人参に代表される長さ1mもある長人参が主流だった。(10月中~12月下)

滝野川大長ニンジン



「滝野川大長ニンジン」は、現在の豊島郡滝野川村(現在の北区滝野川)付近で栽培されたため、滝野川ニンジンと呼ばれるようになった。根が長い品種で、長さは1メートルにも及び、淡紅色で、香りが強く、肉質がしまっている。(10月中~12月下)

ミツバ



切りミツバとして町田市小山田では促成栽培されたものが「小山田ミツバ」、練馬地区では昭和初期に大根の間作としてミツバを栽培していたものを「白ミツバ」として出荷していた。

アシタバ



日本が原産といわれ古くから栽培されている。大島産を赤茎、八丈産を青茎と呼んでいる。江戸時代に貝原益軒の「大和本草」にも紹介されている。

東京ウド



幕末に吉祥寺で始められたうど栽培は、戦前・戦後を通し、多くの関係者が技術開発、改良に尽力した。その結果、北多摩一円は品質・生産量ともに日本一のうど産地に成長していった。(11月中~9月下)

内藤トウガラシ



内藤家の菜園(後の御苑)から広がった野菜の一つ。品種は八房(やつぶさ)トウガラシ。また江戸の食に欠かせない調味料として、七色唐辛子などで広く親しまれてきた。(10月下~12月下)

*「内藤とうがらし」はNPO法人おいしい水大使館の地域団体商標です。

寺島(てらじま)ナス(蔓細千成ナス)



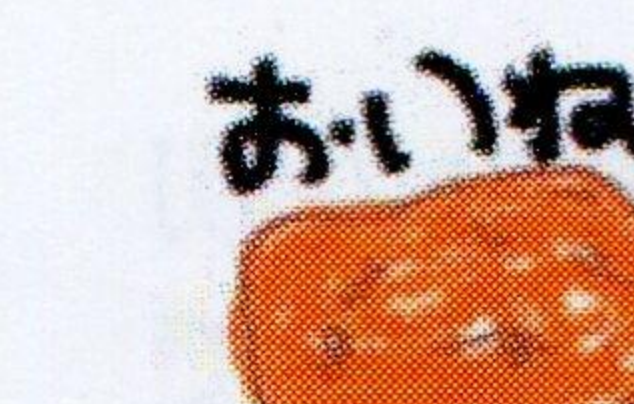
「新編 武蔵風土記稿」では、葛飾郡のナスについて「東・西葛西領中にて作るもの。他の産に比すれば最も早し。よりに形は小さいなれど、早生なすと呼び賞美す」とあり、寺島辺りでも盛んに栽培されていた。このことから、別名寺島ナスともいう。(6月初~10月下)

雑司ヶ谷ナス・中野中生山ナス(改良中生山ナス)



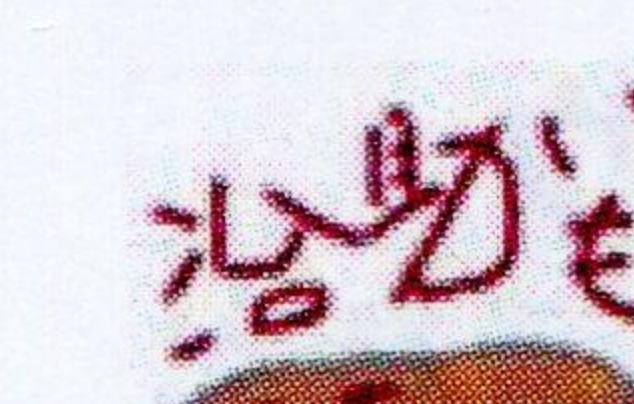
江戸時代、清戸坂の北側一帯は雑司ヶ谷村の畑(現在の雑司ヶ谷墓地は一部)で、坂の道ぞいには雑司ヶ谷清戸村百姓町があり、江戸への野菜供給基地としてナスは特に、味がいいと評判になった。(6月初~10月下)

おいねのつる芋



江戸時代に我が国に伝わったとされるジャガイモで、桧原村にきた「おいね」さんが作り始めた。「つる」は地名の「都留」からきている

治助(じすけ)イモ



明治時代に治助さんが檜原から種芋を持ち帰り(山梨県からというのが定説)、それが奥多摩地域に広まり「治助イモ」と呼ばれるようになった。普通のジャガイモと比較して、ネットリ感があり粘りが強く、煮崩れしにくいという特徴があり、味が濃厚でおいしい
*「治助イモ」は奥多摩町の登録商標です。

高井戸半白キュウリ



馬込半白節成キュウリと、豊島枝成キュウリの中間的品種で、昭和30年代まで盛んに栽培されていた品種である。(7月初)

馬込半白キュウリ (馬込半白節成キュウリ)



馬込半白は大井胡瓜を改良したもので、明治37~38年頃に完成し、馬込半白節成胡瓜と呼ばれるようになった。(5月中~7月下)

白岩 (しらや) ウリ



梶原村藤倉地区の白岩地区で栽培され続けてきたうり。山梨県の上野原町あたりでも作られており、そこから伝わったと思われる。

本田 (ほんでん) ウリ



江戸の頃、葛飾区の中川流域から水元にかけて栽培された銀まくわの代表格。大振りで甘みは少ないが、日持ちは良いことからよく売れた。(7月中~8月下)

小金井マクワ



元々は美濃国本巢群真桑村で生産されていたことからその名前がついているが、元和年間(1615~1624)に江戸幕府に農民を呼び寄せ武蔵国府中で栽培させた。小金井市の農家から採れたマクワウリであるため小金井マクワという。(7月中~8月下)

東京大越 (とうきょうおおしろ) ウリ



江戸時代は北区田端付近で栽培されていた記録がある。しだいに西へ広がり、現在の豊島区、中野区、練馬地区へと広がった。昭和に入り練馬区大泉の渡辺正好氏により中生系大越瓜が奈良漬加工用として改良され、泉大越瓜となった。(7月中~8月下)

鳴子ウリ・府中御用ウリ



府中の史実で、徳川氏の入国以後、幕府への上納の例では、東京湾に面する品川以南の漁師町、「御菜肴八ヶ浦」、多摩地方で、多摩川の鮎上納、小金井の御用栗、野菜は、葛飾郡隅田村、府中と柏木で、真桑瓜の栽培・上納が課せられていた。(7月中~8月下)

内藤カボチャ・角筈カボチャ・淀橋カボチャ



内藤家の下屋敷(現新宿)で生産された内藤かぼちゃは宿場の名物になり、周辺農家に発展し、角筈村、柏木村でも定着していった。同じ菊座カボチャであるが産地が内藤新宿から、角筈、淀橋に移ったことでその名がある。(8月~)

雑司ヶ谷カボチャ



雑司ヶ谷村のあたりは明治の初めには南瓜が多く作られ有名であった。早生の品種で雑司ヶ谷黒皮南瓜などと呼ばれていたが、昭和になり千葉県富津での栽培が多くなり生産が縮小していった。(8月~)

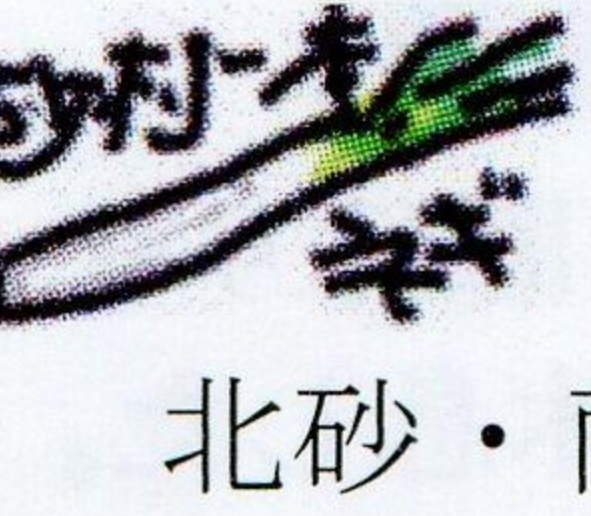
滝野川ゴボウ・渡辺早生ゴボウ



この品種は江戸時代元禄記(1688年~1704)に滝野川村(現在の北区滝野川)で鈴木源吾により改良、採取され、地名を取って滝野川ゴボウと名付けられた。(11月初~2月下)

渡辺早生は滝野川ゴボウから選別、練馬区大泉の渡辺正好氏が昭和25年に育成し、種苗名称登録した。(9月初~2月下)

砂村一本ネギ



ネギは天正年間(1573~1592)に摂津(大阪)から砂村(江東区北砂・南砂)や品川などに持ち込まれた。(12月初~3月下)

千住一本ネギ



千住ネギは、江戸時代、砂村から、千住に伝わってきた根深ネギ。千住はねぎ産地であったことから、集積地になった。(12月初~3月下)

拝島ネギ



昭和初期に水戸から持ち込み、作付けを始めた。その後も平成10年まで市場出荷していたが、柔らかい特性のため育てづらく、生産者は徐々に減少していった。(12月初~3月下)

早稲田ミョウガ



江戸時代から大正時代にかけては、早稲田周辺でたくさん栽培されてきた。ミョウガタケは根茎から発生する茎葉を軟化伸長させたもの。また江戸時代には「早稲田は一円に茗荷畠なりき、茗荷畠にあらざれば水田、水田にあらざれば悉く茗荷なり」と記録に残っている。(8月~)

谷中ショウガ



谷中は水に恵まれ、排水も良く、しかも西日に当たらない土地で栽培されていた。谷中ショウガは、「盆ショウガ」ともいわれ、夏の盛りの食欲増進のために、江戸っ子の食卓に上った。(8月~9月)

八王子ショウガ



八王子ショウガは昭和初期頃、八王子市加住町で生産が始まりました。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祈願する。(8月~10月)

孟宗竹のタケノコ



孟宗竹が初めて江戸に入ったのは、薩摩藩主島津重豪が宝暦年間(1751~1764)に国許から鉢植えにして将軍家に献上し吹上御苑に植えられた。その後、東京全域に栽培面積は広がった。孟宗竹は、将軍家から諸大名の大名庭園へ下げ渡されたものも多く、そこから広まったものも多い。(4月下~5月上)

三河島エダマメ



徳川家康は尾張、遠州、駿河などにいた配下の商人から農民までも江戸に連れてきたという。その中で三河の百姓を入植させた地を三河島と名付けたとの説がある。「三河島菜」と一緒に「三河島枝豆」も栽培された。(8月中~9月下)

川口エンドウ



川口エンドウは八王子市川口地区(旧南多摩郡川口村)でつくられていた。特に昭和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あった。(5月下~6月上)

八丈オクラ



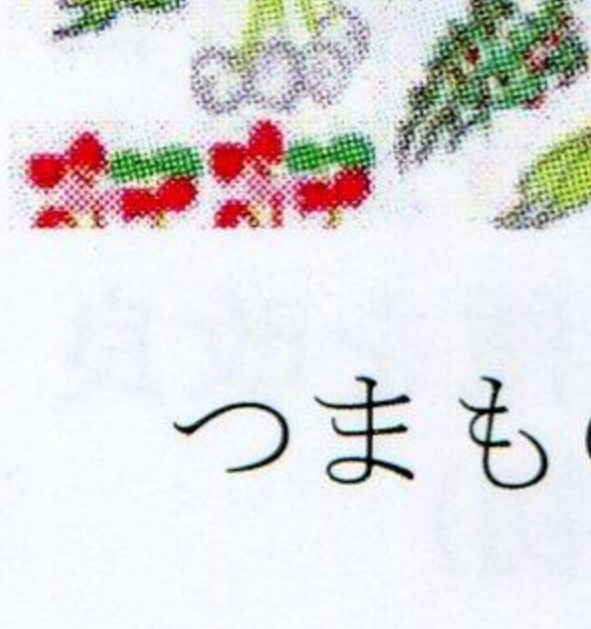
アフリカ原産で八丈に渡った年代は不詳だが、古くから作られている。沖縄の島オクラとは同種と考えられ、収穫期が遅くて大きくなっても柔らかく美味しい。英語でもオクラという。

あめりか芋



一般的には「七福」といわれる品種で貯蔵性も高い。新島に「七福」が伝わったのは明治33年で、大正時代には栽培が始まっていた。表面の白いサツマイモで肉質もクリーム色。昭和元年に品種登録された。

足立のつまもの (穂ジソ、ツル菜、木の芽、鮎タデ、あさつき、メカブ、紫芽)



足立区の地場産業のひとつとして高い生産技術と伝統を誇るつまもの。栽培が始まったのは戦前。

■歴史伝承作物

- ・練馬金子ゴールデン (ムギ)
- ・柳久保小麦 (ムギ)
- ・宗兵衛裸麦 (ムギ)
- ・古里一号 (アワ)
- ・平山陸稲 (イネ)
- ・多摩川梨 (ナシ)
注) 品種名ではないが、古くから続いており、産地として残っている。
- ・禅寺丸柿 (カキ)
日本最古の甘柿
- ・小笠原のバナナ (バナナ)
注) 品種名ではないが、古くから続いており、産地として残っている。
- ・深大寺在来 (ソバ)
- ・鑿野(すずの)大豆 (ダイズ)
- ・檜原こんにやく (コンニャク)



JA東京グループ

<https://www.tokyo-ja.or.jp/farm/edo/>

江戸東京野菜は、江戸期から始まる東京の野菜文化を継承するとともに、種苗の大半が自給または、近隣の種苗商により確保されていた昭和中期までのいわゆる在来種、または在来の栽培法等に由来する野菜。

JA東京中央会