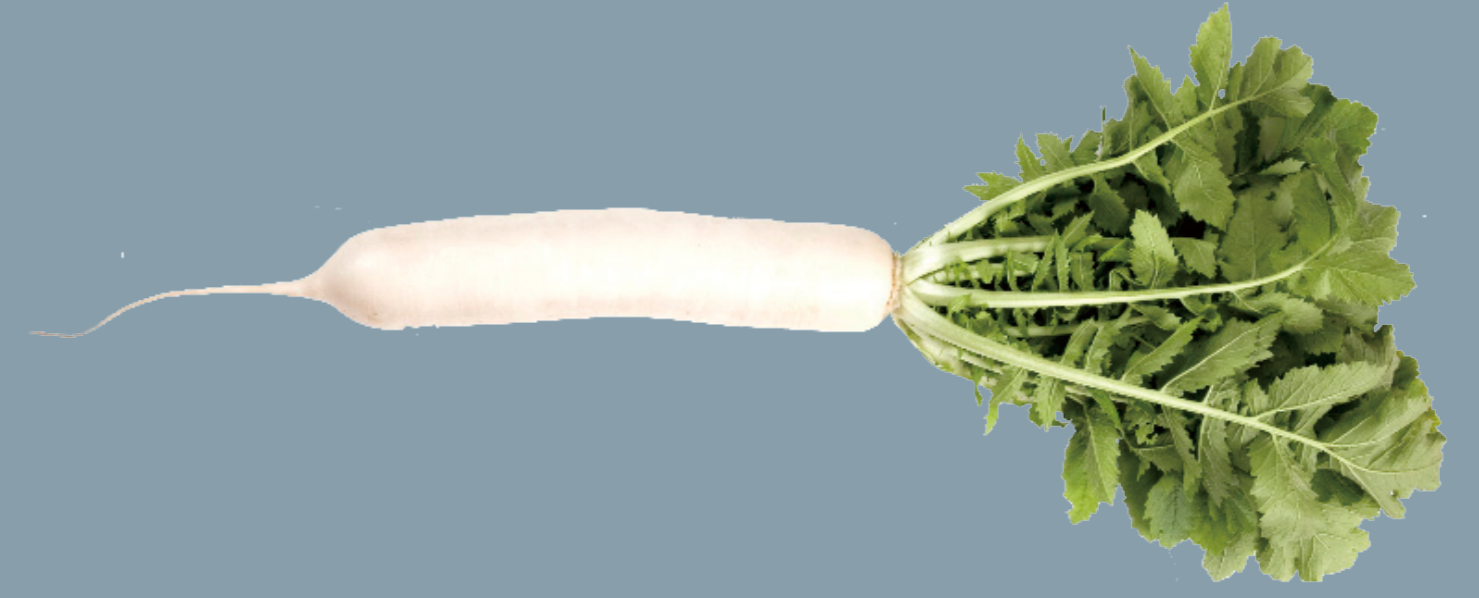


# 【江戸東京野菜】

江戸は全国から集まった人によってつくられた都市でした。人が集まると、ものや情報が集まります。野菜も同様で、各地から地元野菜の種子を持ってきて、江戸市中で栽培されました。これらの野菜はその後、品種改良が行われ、江戸の野菜として定着・発展していきました。また明治時代以降は、欧米や中国大陸からさまざまな新しい野菜がまず東京に移入され、品種改良を重ねたものが全国各地に紹介されました。昭和40年代に入ると、江戸東京野菜は消費者の嗜好や生産・流通上の苦勞もあり市場から姿を消しました。しかし、最近の野菜にはない独特の食味と香り・食感を持っており、江戸東京野菜は「地産地消」やフードマイレージの面からも注目されています。



## 【大蔵大根】

世田谷区大蔵あたりで作られていた「尻つまり（しっぽまで身が丸くつまっているもの）」系の大根です。根の長さは約50cm。煮物に最適な大根で全国を席卷しましたが、現在のような核家族には大きすぎて、いつの間にか青首大根に取って代わられてしまいました。世田谷区では今でも生産されています。

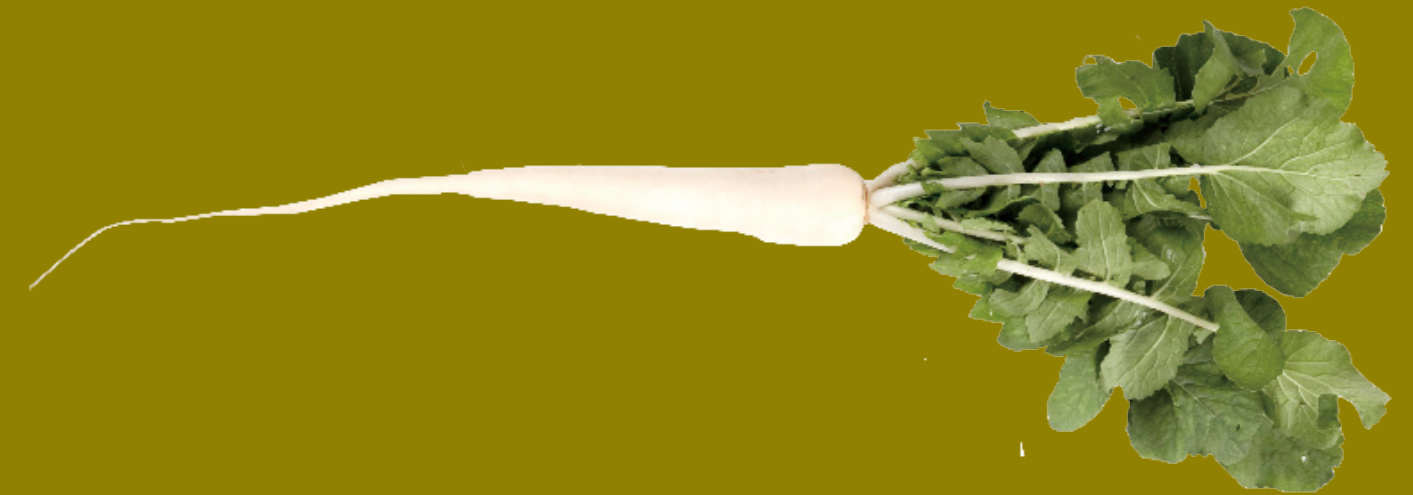
- おいしい食べ方 煮物（ぶり大根）、おでん、酢の物
- 旬 11月～12月



## 【東京長かぶ】

見た目は小さな大根のようなかぶで、かつては北区滝野川あたりで作られていました。江戸後期の『成形図説』には、このかぶそっくりな「品川かぶ」が紹介されています。品川区ではこの東京長かぶは品川かぶ系統のものだとして、まちおこしに役立っています。風味のよいかぶで、根も葉もさまざまに楽しめます。

- おいしい食べ方 煮物、漬け物、酢の物
- 旬 10月中旬～2月上旬



## 【亀戸大根】

亀戸あたりで大根作りが始まったのは江戸後期。根が30cm程度の短い大根で、葉が丸いことから明治までは「おかめ大根」「お多福大根」の名がありましたが、のち「亀戸大根」と呼ばれるようになりました。多摩地区では「春告げ大根」とも呼ばれています。生食では辛みがあり、葉も含めて丸ごとぬか漬けなどにして食べられていました。

- おいしい食べ方 漬け物、揚げ物、生（スティック、おろし）
- 旬 10月中旬～4月中旬



## 【伝統小松菜】

八代将軍吉宗が小松川村を鷹狩りで訪れたとき、土地の者が昼食に差し出した美味なる青菜に名がないことを知り、「小松菜」と命名されたといわれています。一般に出回っている小松菜は中国野菜と掛け合わされたもので日持ちしますが、この伝統小松菜（後関晩生）は軸がしゃっきりとして葉色も淡い繊細な食感が特徴です。

- おいしい食べ方 あえ物、煮浸し、浅漬け
- 旬 10月中旬～4月上旬



## 【金町こかぶ】

明治末に金町（現葛飾区東金町）の長谷碌之助が、「下千葉中生」という小蕪を4月に早どりできるように改良したものとされています。春に花芽が出にくい性質をもっていて春の栽培がしやすいため、金町周辺では盛んに生産が行われました。根の部分はもちろん、葉もビタミン類・アミノ酸が多いので、漬け物や煮物などに最適です。

- おいしい食べ方 煮物、漬け物、酢の物
- 旬 10月中旬～3月中旬



## 【しんとり菜】

アブラナ科の唐菜（唐人菜）の若取り野菜です。吸い物に、芯の部分をつみ取って使っていたことから、いつしか「しんとり菜」と呼ばれるようになりました。江戸川～葛飾区で作られていましたが、昭和40年代後半頃から中国野菜が出回るようになり作付けが減ってきました。繊細で美味しい黄緑色の菜で、サラダ菜としても食べられます。

- おいしい食べ方 あえ物、煮浸し、生（サラダ）
- 旬 10月中旬～3月中旬



## 【東京うど】

世田谷区大蔵あたりで作られていた「尻つまり（しっぽまで身が丸くつまっているもの）」系の大根です。根の長さは約50cm。煮物に最適な大根で全国を席卷しましたが、現在のような核家族には大きすぎて、いつの間にか青首大根に取って代わられてしまいました。世田谷区では今でも生産されています。

- おいしい食べ方 煮物（ぶり大根）、おでん、酢の物
- 旬 11月～12月



## 【馬込半白きゅうり】

馬込半白きゅうりは、「節成（ふしなり）」といって、親づるの節ごとに雌花（めばな）をつける性質があり、栽培もしやすい品種でした。下半分が白いきゅうりで、多摩地区では昭和30年代くらいまでこの半白系が多く栽培されていたといえます。皮はかためで、中身はやや水分が少ない食感で、ぬか漬けにぴったりです。

- おいしい食べ方 漬け物（糠漬け）、炒め物、スープ
- 旬 初夏～夏



## 【のらぼう菜】

江戸中期に秩父・多摩地方から川崎にかけて「闇婆菜（じゃばな）」という名前と、菜種油をとるために幕府から種子が配られましたが、その若菜がのらぼう菜です。

各農家で種をとって育てていたため、家ごとに色や形が少しずつ異なっています。小金井でも古くから栽培されており、現在はあきる野地区の名産品として有名です。

- おいしい食べ方 あえ物、煮浸し、お浸し
- 旬 春



## 【馬込三寸人参】

かつては長さ50cm以上もある長い人参が主流でしたが、大田区西馬込の篤農家が品種改良して生まれたのがこの10cmほどの三寸人参です。西洋系の朱色の人参で、形は根の先端まで丸々としているのが特徴。香りがよくやわらかいので、煮物のほか生食にも向いています。

- おいしい食べ方 煮物、炒め物、生（サラダ）
- 旬 秋～冬



## 【寺島なす】

墨田区東向島のあたりはかつて寺島と呼ばれ、なすの産地として有名でした。この寺島なすは鶏の卵くらいの大きさのものが美味しいとされ、なす特有の香りが強く、光沢のある黒紫色した実が特徴です。皮がやや厚めなので、皮付きのまま、天ぷらや炒め物にどうぞ。油料理との相性は抜群です。

- おいしい食べ方 天ぷら、炒め物、焼き物
- 旬 夏～秋

## 3

たてもの園の  
小さな畑

江戸東京たてもの園の西ゾーン八王子千人同心組頭の家があり、その傍らにメンバーで掘りさげ客土して作った「小さな畑」があります。江戸時代の伝統家屋の隣には伝統野菜をとというわけで、江戸野菜の栽培展示スペースとなっています。



## 【小さな畑で栽培した野菜たち】

季節毎に様々な野菜を栽培し、今までに亀戸大根、寺島なす、三寸人参、伝統小松菜、のらぼう菜など季節毎に栽培してきました。たてもの園にお越しの折は西ゾーンにある小さな畑を覗いてみてください。



のらぼう菜の苗を植え付けた会員の安部さん

## 4

小金井市  
消費生活展

あらゆる機会をとらえて江戸東京野菜の認知増進の為に小金井市の消費生活展に出展しています。エコバッグに江戸東京野菜を描いてもらい、少しでもよく観察していただくというものです。



バッグに江戸東京野菜を描く子供たち



## 【江戸東京野菜トートバック】

ミュゼダグリ理事のじろりんが描いた江戸東京野菜がトウトバッグになりました。小金井市内の Anything とコラボして制作したバッグを販売しています。

## 5

農家  
見学会

2011年から新たに農家見学を開始。5月からこれまで、江戸東京野菜＋東京の農業というテーマで酪農家や伝統野菜の栽培農家に訪問。都政新聞の江戸東京野菜シリーズ・東京の農業と続くシリーズ取材に同行し、農家さんに直接栽培の工夫や苦労話をお伺いしました。



早稲田みょうがを復活栽培した農家の井之口喜實夫さんを訪問



土から顔を出す早稲田みょうが



千両なすと雑司ヶ谷茄子の食べ比べ



## 【江戸東京野菜】

大竹道茂著、江戸東京野菜。物語編と図鑑編の二冊からなる。ミュゼダグリのバイブル的な本です。



## NPO 法人ミュゼダグリ

農業や農業を取り巻く環境問題に興味がある人、野菜本来の味や安全・安心な食べ物に興味がある人、土いじりや農作業が好きな人、まちづくりに興味がある人など、「農を遊ぶ」をキーワードに何かを一緒にやりたい人たちがスターティングメンバーとして参加しています。自分たちでおもしろいことを創りだしていく。これがミュゼダグリの活動スタイルですので、「これをやりたい」というアイデアとともに、ミュゼダグリの活動にご参加ください。アイデアはないけれど、何か一緒におもしろいことをやりたいという方も大歓迎です。

## 【問合せ】

電話：090-2423-0831

メール：musedagri@hotmail.com

HP：<http://www.musee-d-agri.org/>