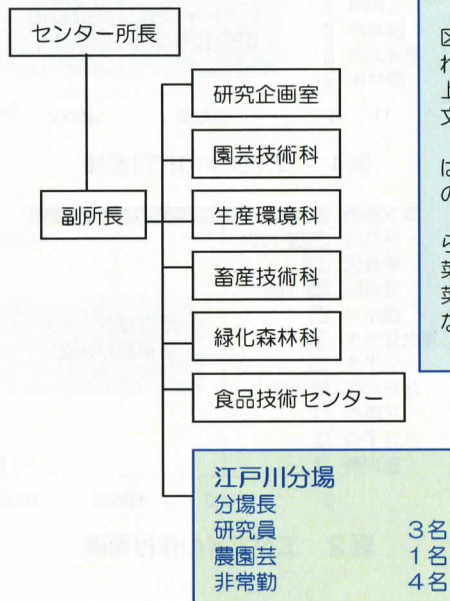


沿革

- 1900 (明治33年) 東京府立農事試験場設立
- 1929 (昭和4年) 東京府立鹿骨園芸採取園設立
- 1938 (昭和13年) 東京府立農事試験場江戸川分場へ改称
- 1973 (昭和48年) 本館新築
- 1988 (昭和63年) 野菜育苗温室設置
- 1989 (平成元年) 花き・野菜温室設置
- 1991 (平成3年) 展示温室設置
- 2005 (平成17年) 三場統合により農林総合研究センター設立

組織・職員体制



コマツナ (小松菜) は、当地が発祥地

コマツナは江戸時代後期、現在の江戸川区、江東区に“葛西菜”または“小松菜”と呼ばれていました。アクがなく、柔らかいため上質な葉物として有名であり、江戸時代の文献でも賞賛されています。

この地域で良質な葉物が栽培されたのには河川による肥沃な土壌と比較的温暖な冬の気候と深く関係があります。

明治・大正・昭和の各時代でも12月から2月に収穫されるコマツナを“冬菜”“雑煮菜”、また3、4月のコマツナを“うぐいす菜”と呼ばれ、東京、特に23区の都民にはなくてはならない葉物野菜でした。

共同研究・受託研究のご案内

共同研究および受託研究に関するお問い合わせは、当分場または当研究センターのホームページをご覧ください。

東京都農林総合研究センター <http://www.tokyo.aff.or.jp/center/>

公益財団法人 東京都農林水産振興財団
 東京都農林総合研究センター 江戸川分場
 〒133-0073 江戸川区鹿骨1-15-22
 電話03-3679-1458
 FAX03-3670-2842

江東地域の農業技術振興拠点



公益財団法人 東京都農林水産振興財団
 東京都農林総合研究センター
 江戸川分場



○6次産業化に向けたコマツナの用途拡大試験

(平成24～26年度)

生産振興と地域特産づくりを目指し、コマツナを利用した加工品が作られています。加工適性や素材研究は未だ十分とは言えません。

品種や管理方法を変えて加工の適性や生産性を評価します。



○軟弱野菜の周年栽培における品種特性把握

(平成22年～25年度)

最近の品種による近紫外線除去フィルム使用による生育・栄養成分などへの影響などを明らかにし、コマツナ、ホウレンソウなどの生産安定化を図ります。



○新品種開発が著しいパンジーの多様な活用法の検索

(平成23年～25年度)

育苗新技術を活用して栽培期間と施設利用期間を短縮するとともに、江東地域における新商品開発による生産振興を図ります。



○江東特産園芸作物の導入、育成品種の維持、特性調査

「亀戸ダイコン」「ワケネギ」「モロキユウ」などの野菜。プリムラ・メラコイデス ポーチュラカ ポインセチア アサガオなどの花き。

○展示部門

展示温室(ヤシ類 ヘゴ類 ゴム類 熱帯果樹類など)
果樹 花木 花きなど



東京都農林総合研究センター
江戸川分場 建物配置・植栽図



土地	19,802㎡
本館	793㎡
研修管理舎	352㎡
堆肥舎・農機具棟	138㎡
実験温室(ガ1～6)	614㎡
野菜温室(ガb)	165㎡
網室温室(ガa)	132㎡
展示温室	499㎡

管内(足立・葛飾・江戸川)
の農業は元気です。

(出典:平成22年度 東京都農作物生産状況調査結果報告書)

特産のコマツナ、エダマメ、鉢花、切り花の栽培面積は、都内でトップクラスです。

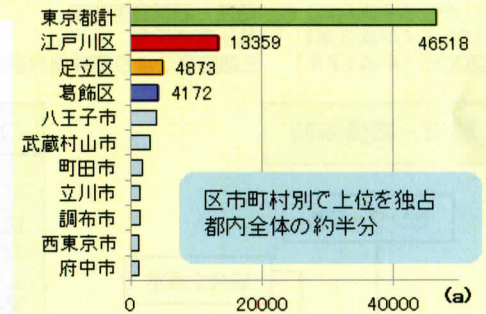


図1 コマツナの作付面積

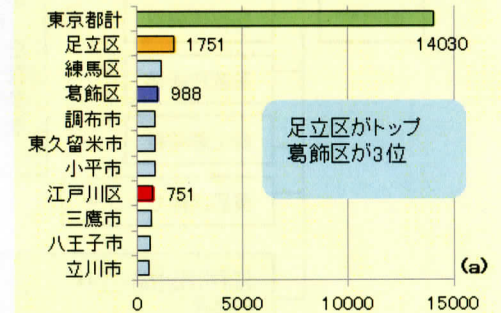


図2 エダマメの作付面積

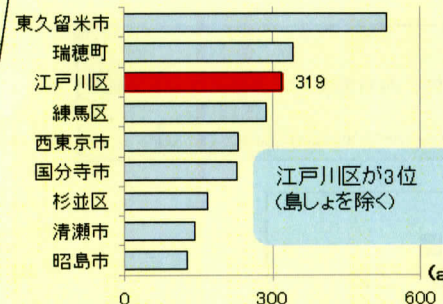


図3 鉢物のほ場面積

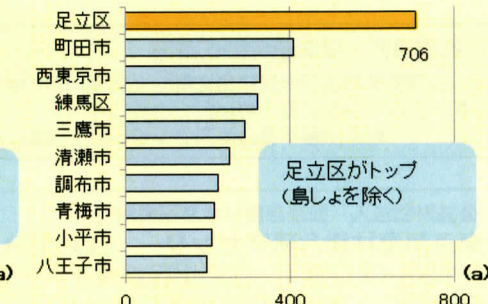


図4 切花のほ場面積