

江戸東京野菜とは

Description of Edo Tokyo Traditional Vegetables

① 400年前から、今日まで命をつなぐ野菜。

400 years of traditional Tokyo vegetables

② 品種ごとに、栽培する季節が決まっている。

Each variety has its own growing season.

③ 野菜本来の味がする。

The original taste of vegetables

④ 規格外品が多く、流通が少なく、栽培が減少。

There are many non-standard products, there is little distribution, and cultivation is decreasing.

砂村一本

下山千歳ハクサイ(世田谷区)

奥多摩おろし

滝野川

内藤カボチャ

目黒のタケノコ(目黒)

練馬ダイコン(練馬区)

品川カブ(品川)

寺島ナス(墨田区)

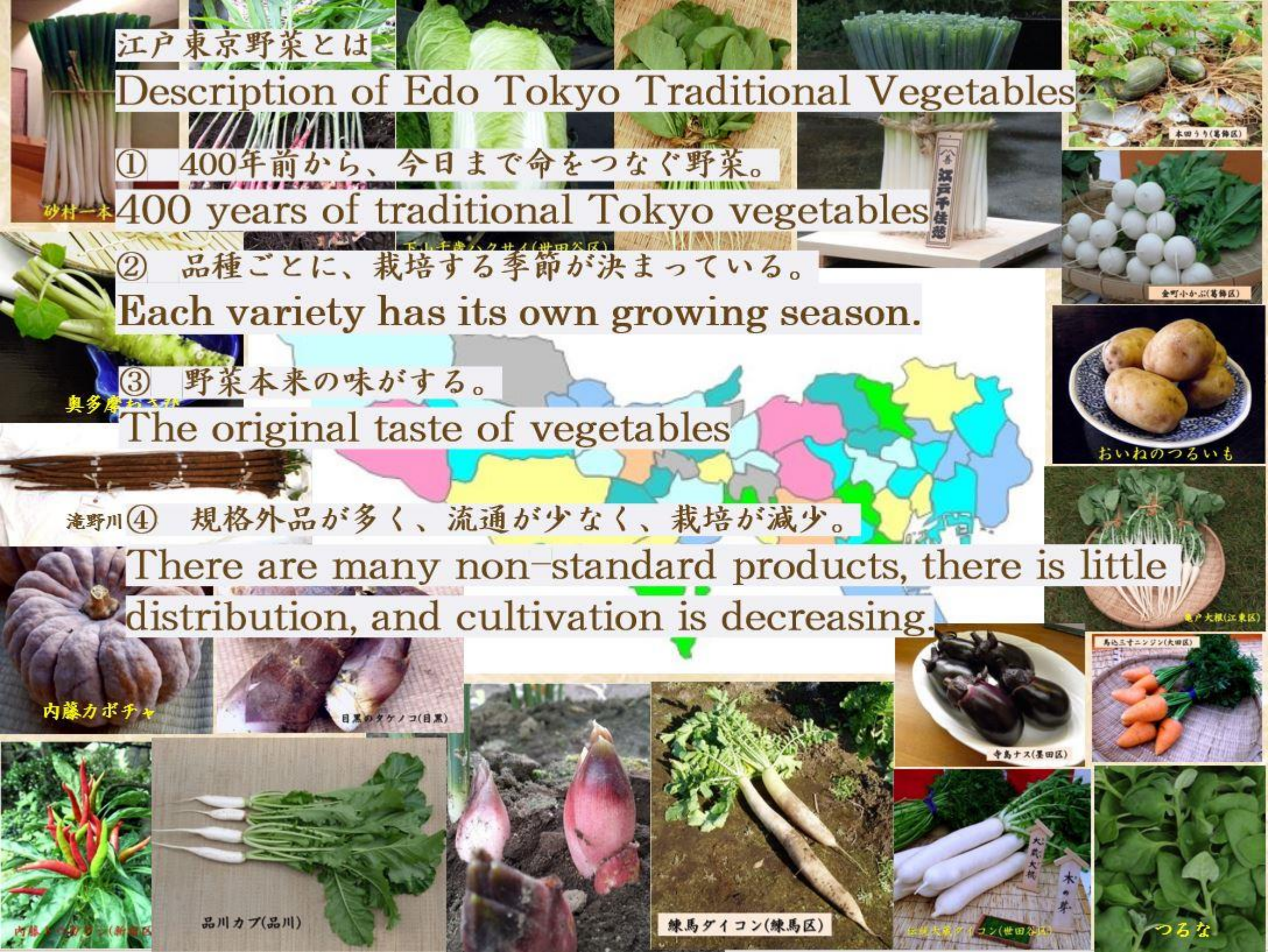
馬込三寸ニンジン(大田区)

江戸大根(江東区)

つるな

本田うり(葛飾区)

金町小かぶ(葛飾区)



Nerima radish



traditional

固定種

Aokubi radfish



hybrid

交配種