

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.

⑤ 貴重な遺伝資源を含む

Contains valuable genetic resources.

⑥ 環境に負荷をかけない。

Environmentally Friendly

砂村一本

下山主産ハクサイ(世田谷区)

奥多摩おくら

滝野川

内藤カボチャ

品川カブ(品川)

練馬ダイコン(練馬区)

大蔵大根(世田谷区)

つるな

本田うり(葛飾区)

金町小かぶ(葛飾区)

おいねのつるいも

東戸大根(江東区)

馬込三寸ニンジン(大田区)


寺島ナス(墨田区)

木・芽



← ツイート



World Food Programme 
@WFP

...

#Japan is making its diet more varied & sustainable thanks to the rediscovery of vegetables from the 17th century. #DidYouKnow?

ツイートを翻訳



JAPAN

Many of the vegetables that were grown and cultivated in the Tokyo area in the Edo period (1603-1868), and whose original seeds have survived through time, are now making a comeback as Tokyo-branded vegetables, called **Edo-Tokyo Vegetables**.

#HEALTHYNOTHUNGRY



午後11:20 · 2017年2月1日 · Hootsuite