

平成22年度江東区学校給食夏季研修会報告(意見・感想)小学校 江戸東京野菜

- ・ 私は生まれも育ちも東京なのですが、東京にはこんなにも沢山の伝統野菜があることは知りませんでした。私が住んでいる区にも伝統野菜があり驚きました。でも周辺の農家は小松菜しか作っていないので、伝統野菜は実際に見たことはありません。機会があれば見てみたいし、食べてみたいなあと思いました。
- ・ 東京には、伝統野菜がこんなに沢山あるんだなあと初めて知りました。地域の伝統野菜を小学生が育てたりすることは、とても良いことだなあと思いました。
- ・ 地場産物、伝統野菜は昔から地域の食文化を育てるなど、地域と強く結びついた野菜が東京にも、こんなに多く昔から作られていたのに驚きました。
- ・ 大変興味深く他人に話したくなるような内容が満載でした。自分の出身地の野菜も紹介され、食べ比べがしたくなりました。これからの子供たちにも興味を持ってもらい、いろいろな野菜を使いたくなりました。
- ・ 東京各地で色々な野菜が造られている事が良く分かりました。また、各地に異なる食文化が理解できました。かなり興味を持ちました。
- ・ 江戸東京野菜の多さに正直驚きました。育てやすい野菜を校内菜園で育ててみたいという欲求も出てきました。食育に結び付けやすい題材だと思います。亀戸大根の種は、どのようにしたら手に入りますか？
- ・ 江戸で改良された野菜の種を旅人たちが江戸の土産に買って帰り、各地でまた改良されていたことは興味深い話でした。早稲田のみょうがが見つかればうれしいです。
- ・ 東京にもこんなに東京野菜があるんだと、改めて学ぶことができました。地元の野菜を使うことで、調理する私たちも学ぶことができますし、子どもたちの食育につながって行くと思うので、取り入れる事ができるのであれば取り入れていければいいと思います。
- ・ 東京にも沢山の野菜があり、それに江戸東京野菜を中心に活発に活動していることに驚きました。江戸東京野菜はまだこれから注目が高まっていくものだと感じました。私は今練馬に住んでいるので、練馬大根の大会に出てみようかと思いました。
- ・ 近年の夏期講習では一番良かったのでは。亀戸大根、砂村ねぎ等は知っていたが、東京都にこれほどあるということや、その再生に勤めている人々がいることを知って楽しくなる。ただ、給食で使うとなると別の問題のようだが。
- ・ 野菜のルーツ、特に東京の野菜を知ることで、新しい角度から野菜を見る事ができた。作業時においても無駄なく使用し、今日自分が感じた気持ちを普段の給食を通して伝えて生きたい。
- ・ 江東区の食育推進のテーマに合わせた内容で良かった。
- ・ 野菜作りがはやっている今、私も少し野菜作りの手伝いをしていますので、とても楽しくお話を聞かせていただきました。ありがとうございました。
- ・ 江戸東京野菜をこの講習で初めて知りました。関東と関西の違いなど興味深い話が聞けてよかったです。
- ・ 伝統野菜の歴史、当時の時代背景など細部に江戸東京野菜を紹介していただき、地産地消の現代、食育としても生きた教材として体験できとても有効であり、その多さにビックリし感動しました。ありがとうございました。
- ・ いろいろな所で江戸東京野菜が栽培されていることを知り、楽しいお話でした。土地の野菜をその地で作り、給食で子供達に食べてもらうということは大変素晴らしいと思いました。
- ・ 江東区の砂町小学校で三寸人參を作って、来年種をまいて収穫しやすい短い人參を学校給食で食べます。この貴重な体験を、次の世代にも伝えていくことは素晴らしいですね。
- ・ 東京の各地にも今まで知らなかった特産物があることを知りました。関西と関東の食文化の違いを、江戸時代の歴史が大きくかかわっていることを知ることができて大変勉強になりました。

- ・ とても楽しい研修でした。野菜とそれにまつわる歴史とが学べてよかったです。自分の住んでいる土地にこんな野菜があったかと驚きました。
- ・ 東京野菜にはいろいろな種類があるのには驚きました。小松菜・練馬大根と良く知られている野菜しか知識がありませんでした。ルーツをたどると楽しいものですね。ありがとうございました。
- ・ 江戸東京野菜がこんなにも沢山あって驚きました。今も作られているもの、作られていないもの沢山の種類があって、いろいろな発見があり楽しかったです。江戸東京野菜を使ったお料理が食べてみたいです。
- ・ 東京で取れる野菜がこんなにも多くあることに驚いた。その地域で取れるものをその地域の人間が食べれば食料自給率も上がるだろうし、エコにもつながると思うのだが。
- ・ 東京にも沢山の野菜があるのに驚きました。江戸野菜のレストランに行きたいと思いました。
- ・ 東京にも思っていたより多くの地場野菜があることが分かった。このようにせつかくあるにもかかわらず、知名度がとても低いことがもったいないと思った。給食からもできればかかわりたかったが、値段の問題で難しいと思った。
- ・ 今の世の中盆も正月も風情がなく、四季も旬を感じられなくなっている世の中で、本当に旬を感じられる江戸東京野菜は本当に貴重であると思った。ただ、たぶん高価であろうし、生産している方たちも大変な上に利益はどうなのかと思われるところがあるので、講演であったように町おこしや学校などでどんどん行っていった方が良くと思った。
- ・ 歴史のある野菜など食材そのものと接することで、食事に対する気持ちが変わって良い事だと思いました。
- ・ 江東区発祥の亀戸大根・砂村ねぎなど知らないことが沢山あり勉強になりました。私の勤務する学校でも亀戸大根を育てているので、もっといろいろなことを知りたいと思いました。
- ・ 大変勉強になりました。地元の亀戸大根・江戸川の小松菜は良く聞いて知っていましたが、そのほか沢山あるのに驚きました。最後に話していました東京を食べるディナーに参加したくなりました。
- ・ 現在、東京でこんなに沢山の野菜を作っていたとは知りませんでした。今の子どもたちは野菜の葉などを見たことがなく、東京の学校での栽培などの食育をしているようで、大変良いことだと思いました。
- ・ 江戸東京野菜については、今回の講演ではじめて知りました。講演内容も分かりやすく、楽しく聞くことが出来ました。
- ・ 東京で沢山の種類の野菜が作られているということを知りました。作っている地域でいろいろな活動をしているので、もっと広い地域にこれから広まっていけばいいなと思いました。亀戸地区は亀戸大根があるので、もっと身近な野菜になるよう活用していきたいです。
- ・ 東京野菜がこんなに沢山あり、歴史があるんだと感心してしまいました。野菜(地場産)見直しがされている今、子供達にも多くの体験を通して指導していく必要があるんだなと感じましたが、なかなか実践するまで時間がかかりそうだなとも思いました。
- ・ 地域の食文化を育てるために地域と強く結びついた伝統野菜が東京にもたくさんあることを知り、興味があつて面白いと思いました。今の若者たちが野菜を育てて食に興味を持ってくれたら、日本ももっと食料自給率が高くなっていくと思いました。写真等分かりやすくとても勉強になりました。
- ・ 身近に江戸東京野菜がこんなにもあつたと思いました。自宅が葛飾区なので、周りに畑がとても多い場所に住んでおりますので、野菜がたくさん売っているのですが、都心部でも作られていると知り驚きました。8月21日にNHKに先生が出演されていて、とてもうれしくニュースを見させていただきました。
- ・ 東京でこんなにたくさんの伝統野菜が作られていることに驚きました。地元で取れた野菜を学校給食で食べたり、作物を自分達で栽培や管理・収穫したりすることは、一番の食育だと思いました。
- ・ 東京に生まれ育った私には、大変興味深いお話でした。マンションやビルが立ち並ぶこの東京にこんなに沢山の産地の野菜があつたとは知りませんでした。機会がありましたら、ぜひ食べてみたいと思いました。