

江戸東京伝統野菜を食べよう!シリーズ7『内藤かぼちゃ』

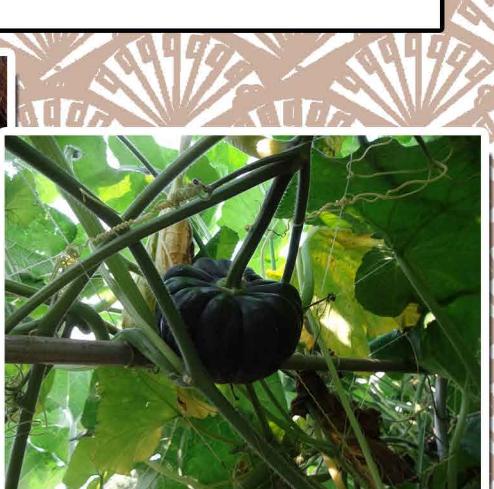
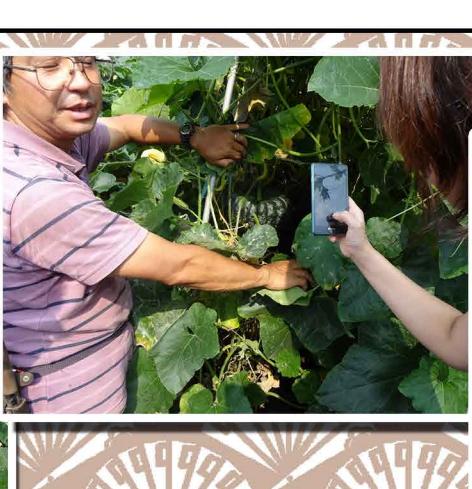
開催期間11月28日(月)~12月2日(金) 職員クラブにて



内藤かぼちゃとは、

内藤かぼちゃは、現在の新宿御苑のあるあたりで信州国高速藩主、内藤家の下屋敷内で栽培され、その名がついたとされています。実を裏返して見ると全体が菊の花のような形をしていることから「菊座かぼちゃ」とも呼ばれています。内藤かぼちゃは、伝統的な日本かぼちゃに属し、水分が多く、煮崩れもしにくく、ねっとりとした食感があることから、古くから煮物として食されていました。冬至には、かぼちゃを食べると良いとされるほど、カロテンやビタミンC・Eが豊富で体に良い食材です。

今回も滝野川ごぼうに引き続き、小平市で300年以上、農家を続けられ14代目にあたる岸野晶さんが営む「岸野農園」の内藤かぼちゃを提供させていただきます。かぼちゃは、大きな畑で地面の上で栽培されているイメージですが、岸野さんのところでは、支柱を立てて立体的にかぼちゃを栽培しています。この方法だと狭い面積でもたくさん収穫でき、また、日当たりと風通しがよくなるので病気になりにくいそうです。岸野さんは、このほかにも江戸時代に七味唐辛子の売り口上で「入れまするは、江戸は、内藤新宿の八つ房の焼き唐辛子」で知られた、内藤とうがらしなど、江戸東京伝統野菜の栽培に力を入れて取り組んでおられます。伝統を守り続ける心意気と旬の味覚を存分にお楽しみください。



東京江戸伝統野菜研究会
代表 大竹道茂さん

江戸東京野菜とは、

武蔵の地に都が遷り「江戸」となってから人口が爆発的に増加し、食料不足を解消するために参勤交代で江戸住まいをする諸国の大名が持ち込こんだ野菜のタネが江戸の各地で栽培されました。その土地の気候風土になじみ育まれ江戸東京の伝統野菜となりました。近代に入り東京が宅地化され生産者の減少や希少なタネが消失する中で江戸東京の伝統野菜を守るために、大竹道茂さんが江戸東京伝統野菜研究会を立ち上げ伝統野菜の復活とアピールに取組まれておられます。



東京うど



馬込半百きゅうり



亀戸大根



寺島なます



馬込三寸人参



三河島枝豆



千住ネモ

※現在、JA東京中央会では、42品目を江戸東京野菜として承認しています。

江戸東京伝統野菜フェア