

本日の講座の主な感想

江戸東京野菜の名や写真などは見聞きするようになってきましたが、江戸期からの歴史的なことや栽培（生産）の視点からの解説で理解が深まりました。

復活し存続する為に、様々な方面での取り組みがあり、驚きました。

巢鴨に江戸みやげの種を売る店が並んだ、嫁入り道具に種を持っていったとの話はまったく初めて知った。考えてみれば、江戸時代、江戸や大坂の都市部以外は自給自足が原則であったのでおみやげには最適だったろうなあとつくづく思った。

都下農業高校への地元江戸野菜栽培推奨のお話は、伝統を次の世代につなげていくという素晴らしい活動であると思う。

江戸東京野菜の歴史、・小金井市の取組、・生徒や児童の活動、・江戸東京野菜は、流通に不向きな為、作られなくなっていった。

現在は F1 主流で作られている。・伝統野菜は、食文化である。・クセを逆手にブランド化する。食べる人がいてこそ、作り続けていける。

高井戸キュウリ以外にも、それも大蔵大根の親の大根が杉並にあったとはおどろきました。ぜひ復活を見てみたいです。

大竹氏の江戸東京野菜のそれぞれの特徴、話題性が実に興味深く、現在の野菜ブームの折、食する時に心して味わってみたいと思いました。

東京でも段々色々な取り組みが始まり、素晴らしいことだと嬉しく思いました。でもまだまだ一般には知られていないし、入手も難しいと思いました。

23 区内のあらゆる地域で地域ごとに物語性のある野菜が存在することが印象に残りました。特に近年はまちおこしにも役立っているのですね。

「ミョウガ Project」早稲田の地を実際に巡って、探していく、という物語が大変興味深かったです。真っ赤なミョウガに驚きました！

早稲田ミョウガ探索隊等、実際に江戸東京野菜を復活させる取り組みが興味深かった。

固定種の保存や探すことなど、地道な活動を続けてこられたことに大変感動いたしました。小金井地区の食のイベントには何回か参加しましたが、ますます生産者と消費者の数が増えていくことを期待しています。

以前にも先生の講座を受けましたがさらに進化されて、江戸東京野菜がどんどんいろいろな方向に取り入

られていることにおどろきました。今後のお話も楽しみになりました。

江戸東京野菜の個々の物語がとても興味深かった。これを学ぶことは、食や農について学ぶだけでなく、東京（江戸）の歴史、郷土文化にもつながっていて、色々なことがつながり、広がって学べることだなと思った。

学校で、教材に用いることは、食育にもなるし、その地域のことを知ることもできるし、とてもいい！と思った。

わさびを筏（いかだ）で運んでいたこと、30品目の認定品目があること、砂村の現在の様子、伝統のネーミングの意味が分かった。

わかりやすく、どう野菜をコーディネートしているか、コンセプトも分かってよかった。

三河島菜の古いタイプは青軸であることがわかった。

講義内容は大変興味深く、スライドもわかりやすかった。

大根を例にとっても多くの物語があり、綱吉の病から見えてくる食生活も印象に残った。江戸の食のロマンも感じた。

江戸東京野菜の復活にかける取り組みで、早稲田ミョウガの例や小学生が栽培をとおしての食育や文化の伝道の話も参考になった。

「東京は捨てたもんじゃない」意外な発見や感動のたびに思うことではありますが、江戸東京野菜については、知れば知るほど、その思いを強くします。また、印刷技術のなかった時代の記録や文献など、大切に残されていることに対しても先人への感謝の気持ちがあふれてきます。

「食べて伝えていく」これが、我々の課題だと感じました。

今回の講座に到るまでの流れがよく分かってよかった。横のつながりこそなかったけれど、各々が「江戸東京野菜」に取り組んでいらっしやったことなど、いろいろの事例に触れたこと（学校などの取り組み）

「江戸東京野菜」の歴史と物語がとても興味深いもので、もっと深く知りたいと思いました。またそのような背景を持った、大切な文化とも言える「江戸東京野菜」を守りつなげて行くためにたくさんの方がかわっていること、そして、その方々が多くの労力をかけながらも、心から楽しんでいることが感じられ、すばらしいと思いました。

以前早稲田大学の公開講座で大竹さんの講演を拝聴いたしました。その際は1時間弱だったが、今回、歴史から都内での取り組みをフルバージョンで話され、江戸東京野菜を全体的に理解することができた。

仕事でお世話になっている農家の方から数年前に馬込半白きゅうりをいただいたところから「江戸東京野

菜」を知りました。素朴な感じだったことを覚えています。

江戸東京野菜という、きゅうりの他にうど、小松菜ぐらいしか知りませんでした。今日はたくさんの野菜があることを知ることができました。また、「伝統野菜は食べないと伝わらない」という言葉が印象的でした。

日本の伝統的な物事が減ってきている現在だと思います。私は小学校で栄養士をやっている、今月末に日本食について授業と和食会を行うのですが、その中に江戸野菜を取り入れて、子どもたちに食べさせてみたいナ・・・と思いました。「手に入るカナ？コストは？」と考えながら・・・

大竹先生のお話は以前もうかがった事があったのですが、新しい情報、熱い思いが大変伝わってくる内容で、改めて興味深かったです。

生産者の視点、消費者の視点からはわからない、貴重な野菜、種の物語、ありがとうございました。

地元ごとの伝統野菜を地元の小学校、高校などで栽培、普及されていることは、とても素晴らしいと思いました。

江戸東京野菜の各地の取り組みにおどろいた。23 区の畑のない地区での皆さんの参加がすばらしいと思います。多摩地区（小金井など）でも場所（畑）はたくさん残っているのもう少し頑張ってほしいと思います。

学校で毎年、受継いで行くのは良い方法だと感じます。

ご縁があり市の食育 HP で江戸東京野菜のレシピを担当させていただいておりますが、どの野菜にも一つ一つのエピソードがあり、それを知ることにより一層、意欲が高まりました。今後も江戸東京野菜を守り、広めることの大切さを実感しました。

「江戸東京野菜」に関する現状が、個々の野菜に関する具体的事例が数多くあり、とてもわかりやすかったです。江戸時代のタネの話など、とても印象に残っており、今後江戸時代の農業などに関しても勉強してみたいと思います。

日頃、歴史のこととかわかりもせず栽培しておりましたが、野菜のいわれとかとても面白く、もっと勉強して、知りたいと思いました。