

感想
江戸東京野菜のさわりとして興味がわいた 江戸時代には江戸で種を購入し地方に広まった。又は種が購入できる場所の案内もありましたが、なかなか難しいです。私は、江戸時代の志村みの早生大根が作られていた地域にある区の施設(大原社会教育会館)で野菜作りをしています。参加者や地域の皆さんも志村みの早生大根に興味を持っており、ぜひ譲っていただき、皆で育て交流を深めたいです。また、収穫後は地元の方にも広めていきたいです。
私は学生で、農学専攻でもどちらかという町づくりのことを勉強しているのですが、やはり町あるきや観光に関する調べ物をすると必ず伝統の農林漁業のおはなしに触れることとなります。本日の講演内容も、かつて別の目線で調べたことのある野菜や農地の名前が出てきて、野菜を主人公にして見るとまた違った顔が見えてきて、たいへん面白く拝聴いたしました。食べることが大好きで、練馬区に住んでいることもあり、とても身近なおはなしに感じました。どれもぜひ食べてみたいです・・・!
大変面白く楽しかったし、興味深かったです。 私は料理が大好き、食べるのも、作るのも大好きで食農・全般に興味があります。欧米(NY、BXL)に住んだ事があり、食材自体の多様な文化にも興味があります。江戸っ子でもありますので江戸野菜の粋な伝統に深く感動致しました。 練馬に住んでおりますので、大根の話はためになりました。 (「食と農の検定2級」も取得致しました)
参加して良かったです 私も東京都多摩地区に住んでいながら地元東京の野菜をよく知らずにいました。今回の講座を機会に江戸東京野菜についてもっと学びたいと思いますので、総合講座にも参加します。
野菜の歴史・江戸の歴史からの話が聞けて、とても、印象深く、さらに深く、学びたいという思いが強くなりました。東京生まれ、東京育ちなのに、練馬・亀戸大根・小松菜くらいしかわからず、種類の多さにびっくりです。さまざまな取り組みを紹介していただき、参考になりました。
食べ比べでは、同じナスでも味が違い、素材に合った料理を作ることの大切さを感じました。
江戸東京野菜のそれぞれの野菜の栽培の歴史的経緯 食の文化の継承を通じて、人と人、また地域がつながり広がっていくことがすばらしいと感じました。 ナスのジャム、初めて食べました。 レシピを教えてくださいましたので作ってみたいと思います。
・大竹先生の講義は大変興味深い内容でした。 ・タネとりの問題、全体の生産量、流通量のモンダイ等、もう少し詳しく知り たいと思います。 ・江戸東京野菜はJA東京の管内だけのものなののでしょうか。
寺島ナスのジャムがねっとり感がありとてもおいしかった。 ・江戸東京野菜から始まる(小学校での食育、街おこし)の事例がとても参考になりました。 ・ナス(野菜)のジャムが意外でしたが、とてもおいしかったです。 ・寺島ナスのソテーはソースがおいしかったです。
・歴史文化との関り ・食育・給食への普及 ・ナスは、ナスらしい食べ方がいいと思います!
大竹先生のブログを時々拝見していますが、やはり直接お話を伺い、熱意や情熱を感じました。実際に食べくらべができて良かった。又、その他の江戸東京野菜を見てみたかった。寺島ナスのジャムは歯ごたえがあってえごみが消えておいしかった。
昔の野菜なつかしく、戦前の野菜を思い出しました。 今は見た目を良く
なかなか知る機会のない江戸東京野菜の概要がわかりとても面白かったです。 食べ比べは同じナスでも見た目、食感、味が違って自分で作る時の品選びの参考になるし、食する機会のない野菜を味わえて貴重でした。 大竹先生の自己紹介があればよかったのと、主催団体の講師であれば紹介する際の言葉遣いが気になりました。
大変興味深く、楽しく拝聴致しました。 江戸東京野菜の物語、学校での取組みなど「食」だけでなく、様々に波及していく江戸東京野菜の魅力にはまりそうです。
地産地消とはただ土地で生産したものを消費するのではなく、土地の遺伝子(タネの遺伝子)を引き継ぐことが重要なのだということを感じました。そのことが地域の食文化の多様性を継承していく事にもつながるのだと思います。
A ・歴史が野菜にある事が面白かったです。 ・種がどこに売っているのか? ・伝統野菜面白い! ・伝統野菜の6次産業化も面白いと思いました。
B ・ナスのジャム初めて食べました、美味! ・寺島ナスの油との相性がバツグンに良い事おどろき!とろみが出る。
以前から江戸東京野菜に関わらせていただいているのですが、新しく出てきた品種なども多くとても勉強になりました。