

企画講座
「食べて学ぶ江戸東京のお野菜」
開催報告書



平成24年12月13日

1 目的

- ・荒川区や東京都において伝統的に栽培されていた野菜を知ってもらうことで、歴史や都市環境の変化等を学び、食物の地産地消や生物多様性等に関して考えるきっかけを作る。
- ・地域の特色ある野菜を、「歴史」や「食」、「栽培」を通して知ってもらうことで、地域への愛着を高める。

2 開催日時

- ・第1回 平成24年8月25日(土)
 - ・第2回 平成24年11月3日(土)
 - ・第3回 平成24年12月8日(土)
- いずれも時間は、午後2時～4時の2時間の開催

3 参加者数

- ・第1回 39名
 - ・第2回 24名
 - ・第3回 34名
-
- 累計 97名

4 講座概要及び参加者アンケート結果

次ページ以降参照

5 参考資料及び添付資料等

- (1) 参加者名簿
- (2) アンケート結果
- (3) 参加費収支報告書
- (4) 収支報告書証拠書類

(1) 第1回概要

① テーマ

「江戸東京の伝統野菜ってなあに？」

② 講師

江戸東京・伝統野菜研究会 代表 大竹 道茂 氏

③ 内容

第1回は、導入編として、「江戸東京野菜とはなにか」、「荒川区はどんな所だったのか？」ということについて、ご説明いただきました。そのことに、関連して、野菜は本来旬があるもの、固定種の野菜は季節に基づいてその地域の生活の中で受け継がれてきたもの、とのお話がありました。

政治経済の一大中心地であった江戸から東京への移り変わりの中で、三河島など近郊にある野菜の生産地は、それを支えた地域の一つであり、三河島菜などの江戸の伝統野菜が栽培されていました。三河島菜が荒川区から絶えてしまってから、東北仙台で再発見され、区立小学校で栽培されるまでの「三河島菜復活」の道程についても、ご紹介いただきました。

④ アンケート結果（主なご意見）

- ・江戸時代はどんな調理方をされていたのか興味を持ちました。
- ・大変勉強になりました。地産地消で江戸の野菜が普及すると良いですね。
- ・実際に育てている所を見たい、そして調理などをしてみたいです。
- ・江戸東京野菜がこんなにもたくさんの種類があるとおもっていませんでした。大変おもしろかったです。



寺島ナス（揚げ浸しにして、試食しました）



第1回の講師 大竹道茂先生

(2) 第2回概要

① テーマ

「伝統野菜が育ったまち あらかわ！！ 三河島菜と汐入大根」

② 講師

樹木医・荒川区環境課 彦坂 雅男 氏

③ 内容

第2回では、特に荒川区のお野菜に焦点をあて、三河島菜、汐入大根を中心に特徴や関連する文献等を見ました。明治以降の細密画では、これらの野菜の細かな描写や育成に関する説明がなされています。そこから、三河島菜といっても、その種類は様々あったことがわかります。また、荒木田大根も汐入大根も、同じ二年子大根（種を秋に蒔いて、年明け2、3月に収穫する）という固定種であることもわかっています。

さらに、講座の後半では、江戸～昭和の地図をもとに、荒川区の環境変化、都市化の過程で、農地が失われていったことを学びました。

また、三河島菜や汐入大根などが衰退していったかという背景には、都市化による農地の消失と、白菜や青首大根など、輸送・消費しやすい野菜がもてはやされたということが原因としてあるのだということを知りました。

④ アンケート結果（主なご意見）

- ・荒川区の歴史、成り立ち等、大変興味深く楽しかった。昔と現在とのつながりが実感させられた。実際に種を探し出して栽培するなど、興味がつきない。
- ・野菜の名称と地域名称のなりたち等と現在の地名の関わりが一層興味深くその細部は時代小説を彷彿され楽しく拝聴した。
- ・荒川区と農業は、現在の町の様子からは想像もつきませんでした。今日のお話を伺って、昔の様子のイメージが膨らんで興味がつきません。現在は、日本中、世界中から東京に野菜、果物などが入り、一見豊かそうに見えますが、近郊から農産物が供給されていた時代の豊かさというものを感じました。
- ・三河島菜の衰退が良く分かった。三河島菜を食べて、茎は甘味があったけれども、葉はにがみがありました。



三河島菜（参加者の方が栽培したものです）



(1) 第3回

① テーマ

「あらかわの伝統野菜をおいしく食べよう」

② 講師

東京食材ともんじゃを楽しむお店 押上よしかつ 店主 佐藤 勝彦 氏

③ 内容

第3回は、実際に、三河島などの江戸東京野菜を調理されている、飲食店主である佐藤勝彦氏のお話しです。

江戸東京野菜を提供するうえ配慮されていることとして、野菜の個性を生かす、野菜にまつわるストーリーを説明する、旬を大事にする、作り手とのフェアトレードを挙げていました。それらを丁寧に、客（消費者）に伝えていくことで、より一層その存在を特別なものとして、その時期にそのもの（野菜）を、食べられる喜びを感じることに繋がっていくのです。

また、最後に「郷土料理は地場農業とつながっている、東京に郷土料理はあるだろうか」、「食物の味は、その土地の環境が作り出す味なのだ」というお話しがありました。日本全国や外国からの食材を多く利用する東京に住んでいる私たちが実感として感じ、また環境について考えさせられる言葉でした。

④ アンケート結果（主なご意見）

・こだわりの食材から生まれる問題点を発送転換で乗り切り現在に至る苦勞と経緯に感服。是非お店で味わいたいと思う。

試食会楽しく美味でした。頂いた三河島菜を早速自宅で調理してみます。

・身近に伝統野菜が存在していることを知り、新鮮でした。自分のこれからの生活の中で、使う機会が出てくるかどうか、あることを望んでいます。

・東京で作っている野菜は低農薬という事がとても意外でした。あとは、東京の農地は広くないので、すみずみまで手をかけられるという事に関しては、学校での部活動で、せまいなか作業しているので、とても納得でした。

（都立農産高等学校の生徒さんの感想より）



宮寺農園の三河島菜（ハウス栽培）

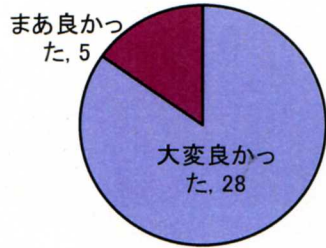


お野菜カフェ（試食会）の様子

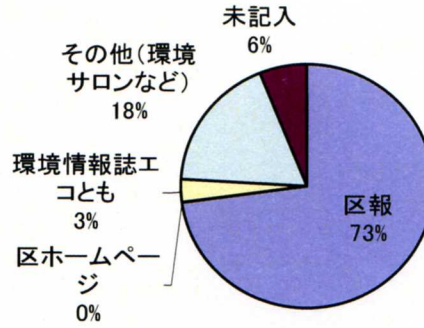
第1回アンケート結果

今日の講座の内容について

どちらとも言えない, 0 あまり良くなかった, 0 良かった, 0

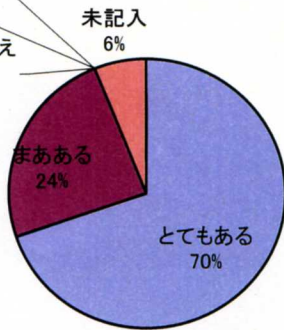


この講座をどうやって知りましたか



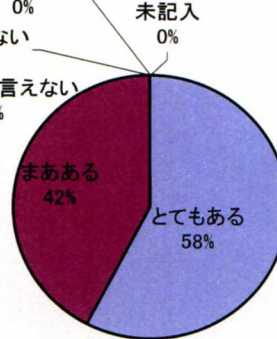
環境への興味

まったくない 0%
あまりない 0%
どちらとも言えない 0%



食の安全・安心への興味

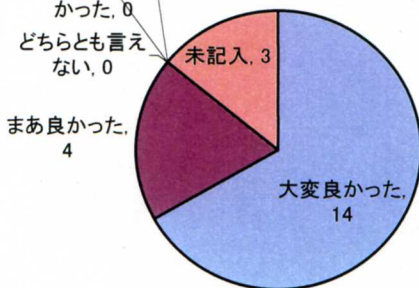
まったくない 0%
あまりない 0%
どちらとも言えない 0%



第2回アンケート結果

講座の内容について

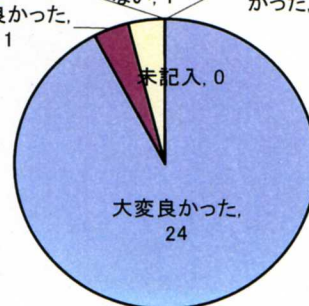
良くなかった, 0
あまり良くなかった, 0
どちらとも言えない, 0



第3回アンケート結果

講座の内容について

良くなかった, 0 どちらとも言えない, 1 あまり良くなかった, 0
まあ良かった, 1



第1回参加者アンケート
(自由意見)

参加動機	その他ご意見
三河島菜の実物を見たかった	
江戸野菜について学びたいと思いました	
前々から興味があって、いい機会だったので	
食育に関心があり、子ども達に伝えたいため	
最近家庭環境の変化に依り物事に対して問題意識を持つようになったところ、タイミング良く目にした講座でした。	講座の内容も新鮮でおもしろく、試食もおいしく満足でした。伝統野菜を使った料理教室も興味有
江戸記の時代小説によく近郊農村からの野菜が江戸に運ばれる様子が出る。区役所の広報で、荒川野菜(東京野菜)の本を購入してみたり、居住地が昔どんな所だったかとても興味がある。新聞紙上でも、最近ちらほらと同様の試みが紹介されている。	寺島ナス試食について、とてもしっかりした歯ごたえで満足。食べごたえがあった。たくさんの種類があるのが驚き。また、歴史も非常におもしろい。身近な土地に色々な事があったのと、実際の物がむすびつくおもしろさがあり、こんな生活に密着したことをもっと知りたい。
江戸野菜に興味があったので	江戸時代はどんな調理法をされていたのか、興味を持ちました。また栽培されていた地元ではどんなふうに食されていたのかも知りたいと思いました。
料理が好きなので食材に興味があり、どんなものなのか？という事で、参加希望しました。	食材(江戸東京野菜)を知ることに並行して、料理法(レシピ)も知りたいと思いました。
江戸伝統野菜に興味があったため	
食文化に興味がありましたので、申しました	江戸東京野菜について、もう少し勉強したいと思います。栽培から食事会が一連でやると面白いかもしれない。三河島菜など荒川区由来のものを
小学校教育で食育をしているため、自分自身江戸東京の野菜について、知りたかった	江戸東京の野菜について、よくわかりました。今日教えていただいたことを子どもたちに伝えていきたいです。できれば、学校で、出前授業のように教えてくださればうれしいです。本日はありがとうございました。
地域の伝統について、調べているから	種について、もっと調べたくなった
区報を見て	
生まれ育った農家(汐入)で、その昔汐入大根を育てていた話を子供のころから聞いていたので。	大変勉強になりました。地産、地消で江戸の野菜が普及すると良いですね。円楽師匠の「目黒の秋刀魚」の話は面白かった。
老年になって、食べる量が減りましたので、素材から吟味した食生活を目指したいと思っていましたときに、この開催を知りました。	先生のお話しがとても魅力的でした。古いお野菜の話なのでどうかと思っていたのですが、非常にわかりやすく、関心を深めることができました。
江戸野菜に興味があったのであるため	
固定種、在来種の野菜に興味があった	育てて学ぶ江戸東京のお野菜
「東京の伝統野菜ってなあに」まさにそのとおり。どんなことを学ぶのだろう、楽しみ	
江戸東京野菜とは？何かと思いました	
江戸東京野菜について何か教えていただこうと思いました。	
観光ガイドとして、荒川の野菜について、お客様にご案内したので、参加させていただきました。	

第1回参加者アンケート
(自由意見)

子供に話を聞かせたかった	
江戸野菜について、色々知りたかったので	実際に育てている所を見たい、そして調理などをしてみたいです
三河島菜、枝豆、谷中生姜の江戸野菜に興味があったから	
江戸野菜に興味があったので	
伝統野菜に興味がある 食材の安全、地元の地産地消に関心がある	おもしろかった 興味深いお話しだった
三河島菜の事を知りたかったので	江戸東京野菜がこんなにも沢山の種類があると思っていませんでした。大変おもしろかったです。

第2回参加者アンケート
(自由意見)

講座で学んだこと、印象に残ったこと、感想	その他ご意見
荒川区に田畑がない事をさびしく思いました。江戸東京野菜はこのままでは、なくなりつつある植物なので、考えなければならぬなと思いました。	
三河島菜の衰退が良く分かった。三河島菜を食べて、茎は甘味があったけれども、葉はにがみがありました。	
荒川区の歴史、成り立ち等、大変興味深く楽しかった。昔と現在とのつながりが実感させられた。実際に種を探し出して栽培するなど、興味がつきない。	
もっと具体的に栽培方法を知りたかった。(土や肥料など)三河島菜、おいしかったです。	
荒川区の歴史について、理解を深めた。地産について、谷中ショウガの産地が荒川区と聞いていたが良く分かった。古地図の紹介ありがとうございました。	
交雑しやすい科がある事を知る。固定種の野菜は育てるのに難しい様ですが、(味が)本来の味がうれしいです。	育てることを体験希望
第1回に参加できなかったので、講座の内容で古い地名などももう少し聞きたかったです。	
荒川区と農業は、現在の町の様子からは想像もつきませんでした。今日のお話を伺って、昔の様子のイメージが膨らんで興味がつきません。現在は、日本中、世界中から東京に野菜、果物などが入り、一見豊かそうに見えますが、近郊から農産物が供給されていた時代の豊かさというものを感しました。	
土の話が聞けてよかった。三河島菜を実際にみることができ、試食もできてよかった。茎の部分に甘味があった。	
野菜の名称と地域名称のなりたち等と現在の地名の関わりが一層興味深くその細部は時代小説を彷彿され楽しく拝聴した。	次回が楽しみです。
観光ガイドとしても大変役に立ち、楽しい時間がもてました。	意外に認知されておらずビックリします(このカレッジが)何か広める方法？
三河島菜のルーツや荒川区の過去がどんな場所であったのか住んでいる現在の私が知っておくことから、これからの江戸伝統野菜を活かしていくべきなのか疑問とに直す必要性を感じました。コンクリになっている現在の土地には野菜にとって良い土壌が有るのではないか？この土地が畑であった事におどろきました。	今現在作ってみたくても畑が無いので、これからの伝統野菜を見直し荒川でも伝えていく方法が知りたい、文化を残すには！

第2回参加者アンケート
(自由意見)

<p>荒川区の地域性について知り、その地域の産物がわかりやすく理解出来ました。伝統野菜は深い味わいがありますね。</p>	<p>知識として知ることは出来ますが、庭がないので、育成できないのが残念です。</p>
<p>汐入在住11年、勉強になりました。</p>	
<p>荒川区の地形と川の流れて伝統野菜がわかり理解できた。</p>	
<p>種の交雑の話がおもしろかった。</p>	
<p>荒川区の成り立ちのお話しとともに、伝統的な野菜の育成にも深くかかわっていたことがわかりました。都市の変遷につれて、野菜の種類が変わってきたということは、野菜が進化したということなのか、固有の性質が失われてしまったということもありますか？</p>	<p>伝統野菜を熱心に栽培されている方がいるのを知りましたが、そのご苦勞が実生活の中で、どのように食べられているか、特色を生かした食事はどのようにアレンジされているか知りたいと思います。</p>
<p>写真が多くわかりやすかった。</p>	
<p>地理の歴史を学ぶ必要を感じた。</p>	<p>費用がかかっても江戸野菜を食べてみたいです。</p>
<p>時代の流れに埋没した三河島菜を試食して、甘味と苦味を満喫</p>	
<p>荒川区、野菜の話しが良くわかり、勉強になりました。</p>	

第3回参加者アンケート
(自由意見)

講座で学んだこと、印象に残ったこと、感想	この講座に関する意見 今後のエコセンターの講座全般に関するご要望
三河島菜、汐入大根を使うことで、江戸野菜を知る機会ができました。	
地元で伝統野菜の色々を栽培から食べるまで、試されている事を知らなかったし、感動もした。少しずつでも浸透して行けば良いのですが。これから、自由時間を持つ人が増えてくるので、何とかもっと多くの人に知ってもらいたいものです。	基本的な事として、食に関する事を多方面から見る事が出来た。今回の企画は色々な面で発見の講座でした。
環境という視点を踏まえ、「食べる」を考えることは、とてもよい勉強になった	多世代が交流できるような内容
3回出席しました。荒川区の地勢の話、仙台に残っていた三河島菜、試食させていただき、楽しい講座でした。	日頃環境サポーターにて、情報を聞いています。区民の皆様はこの様なセミナーがあるのを知らない方が多いので残念です。
伝統野菜(江戸)を残すというのは、大変な苦勞があることを知りました。鎌倉野菜という伝統野菜が手に入るのと同様になったらと思います。	次も続けて、深いものにしていただきたい。
前回いただいた種をいろいろな人にお分けして、育てている様なので、実物として、三河島菜を見せてあげたいと思います。学んだこの機会に江戸野菜をもっと普及するように願います。	
こだわりの食材から生まれる問題点を発酵転換で乗り切り現在に至る苦勞と経緯に感服是非お店で味わいたいと思う。試食会楽しく美味でした。頂いた三河島菜を早速自宅で調理してみます。	
荒川区の伝統野菜「三河島菜」「汐入大根」荒川区は農村で野菜を作っていた事にあたりまえの事なのに、びっくり。種をいただき、我が家でも「塩漬け」「揚げとの煮びたし」を作り大変おいしくいただきました。	観光ボランティアとして、お客様にお話しするときに、自分で作り食して、実感として、お話しできることがうれしく思います。ボランティアの会で皆様にも食していただきました。
一般的な野菜として、人参なら人参、大根なら大根といった感じで、料理をしてきましたが、野菜そのものの美味しさからメニューを考えたいと思いました。	料理に関した事を考えてもらいたい気がします。
江戸東京野菜の歴史等到大変興味を持ち、これから、食べ方について、勉強したいと思います。	荒川の野菜が詳しく解るようになりました。
今住んでいる汐入の事がよくわかりました。ありがとうございます。	
三河島菜がおいしかったです。	
身近に伝統野菜が存在していることを知り、新鮮でした。京野菜とかTVの料理番組でその地方独特の野菜が育てられ日常に食べられていることは知っていたが、自分のこれからの生活の中で、使う機会が出てくるかどうか、あることを望んでいます。佐藤氏のお話は、実際に業務として、携わっていただける具体的な内容で、よくわかりました。ご苦勞のほどが、実感として伝わり有益でした。	今年はいろいろな企画に参加させていただきました。ありがとうございます。できる限り、きれいな空気、きれいな水を保てる生活を保持できるように、努めたいと思いますので、参考になる講座があれば幸いです。

第3回参加者アンケート
(自由意見)

<p>郷土料理としての知識を持つともっと理解できると思った。野菜といっても、奥が深いですね。</p>	<p>準備等大変と思いますが、生でなく油でいためたり、もう少し、料理した状態の野菜を食べてみたいと思います。</p>
<p>勉強になりました。帰りましたら、ご近所の方にもお話ししたいと思います。</p>	
<p>ルートがないのが、残念ですね。我が家のベランダ栽培では無理でしょうね。</p>	<p>佐藤先生のお話しが良かったです。</p>
<p>実際に取り扱っている飲食店の立場から、具体的な仕入れや野菜の取扱いについての話があり参考になった。話も大変分かりやすかった。講師の熱い思いが伝わってきた。</p>	
<p>よしかつさんの食材へのこだわりは素晴らしいです。</p>	<p>荒川区内で三河島菜、汐入大根を育てられないか。</p>
<p>自由意見なし</p>	
<p>郷土料理＝地場農業という視点</p>	
<p>経営者からの観点で、色々な話を聞かせていただいて非常に勉強になりました。学校では、江戸野菜の詳しい事は勉強できないので、今日特徴などの話を聞けてありがたいと思いまし</p>	
<p>東京で作っている野菜は低農薬という事がとても意外でした。あとは、東京の農地は広くないので、すみずみまで手をかけられるという事に関しては、学校での部活動で、せまいな作業しているので、とても納得でした。一度押上よしかつに行ってみたいと思いました。店主の佐藤さんもお話しが上手でおもしろい講座でした。</p>	
<p>江戸東京野菜は環境がつくる味。農産高校生としては、とても、タメになる講座でした。</p>	
<p>私は農産高校の食品科ではあまり野菜のことを詳しくやらなかったのですが、今回の講座とても良かったです。美味しいお野菜ごちそう様でした。ありがとうございました。</p>	
<p>江戸東京野菜について、あまり知らなかったのですが、この講座を受けて本当に良かったです。</p>	
<p>ダイコンの種類などや調理の仕方など聴けて良かったです。</p>	
<p>江戸東京野菜について、全く知らなかったけれど、今回の講座で少し知ることができました。今後あまり聞く機会もないので、本当に良かったです。</p>	
<p>江戸東京野菜は形によって料理を変えるとよい。 汐入大根の葉は油と相性がよい。 三河島菜は大きいため、そのまま寿司にするのもよい。 江戸東京野菜は、環境が作り出す味である。 感想、江戸東京野菜の良さをあらためて知った。三河島菜、美味しかったです。</p>	