

The Herbs

New Year 2018

Feature／アルテミシア類

Topics／海外ハーブ事情

植物園紹介

研修会報告



JAPAN HERB SOCIETY

特定非営利活動法人



11月の月例会報告

「江戸東京・伝統野菜」講座

日時 平成29年11月10日(金)

13時30分～15時30分

参加者 19名

場所 JA東京南新宿ビル 3階

講師 江戸東京・伝統野菜研究会

代表 大竹道茂氏

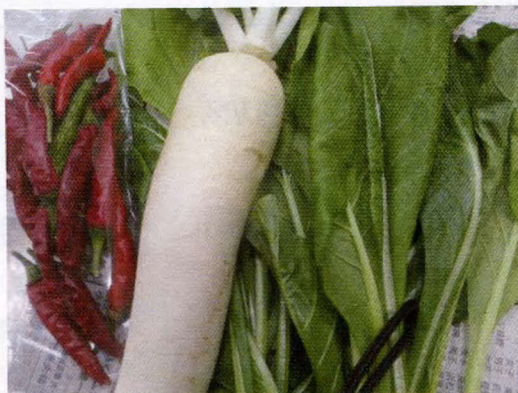
内容 江戸東京野菜には物語がある

をテーマに伝統野菜「江戸東京野菜」とは。人の手によって種から種へと命をつなぎつづける東京の伝統野菜の物語について、そして育成にまつわる文化や見分け方、特性などについてお話しいただきました。

講師を務めていただいた江戸東京・伝統野菜研究会の大竹道茂さんはブログ「江戸東京・野菜通信」で情報発信をされています。

「江戸・東京野菜」は「江戸期から始まる東京の野菜文化を継承するもの」、「江戸の都から、多摩地区を含めた東京で、栽培されてきた野菜」、「固定種、又は従来の栽培法等に由来する野菜等」と定義されるそうです。

今回の講座では「江戸・東京野菜」に関する様々な由来やエピソードなど



お土産に頂いた内藤トウガラシ、亀戸ダイコン、コマツナ

についてお話ししていただきました。江戸時代に尾張から種を取り寄せて栽培が始まった「練馬大根」は後に庄内地方でも栽培されるようになったといわれています。また神奈川県で現在栽培されている「三浦大根」は「練馬大根」と地元の「高円坊」という品種をかけあわせたものだといわれています。

その他徳川八代將軍吉宗が鷹狩に出かけた時に会った「三河島菜」や早稲田界隈に畑があった「早稲田ミョウガ」、現在は新宿御苑になっている内藤家の菜園で栽培が始まった「内藤トウガラシ」についても興味深いエピソードを聞くことができました。

参加された神山みどりさん(カリスハーブスクール在籍)のコメント
題名通り江戸東京伝統野菜には、確かに物語があった！

約2時間ノンストップの大竹先生のお話は盛り沢山で、あつという間でした。

古地図で見ると今の埋め立てられる前の江戸の町は海岸で、そこには浜大根が沢山自生していたそうだし、もしかしたら、あなたが毎日何気なく歩いている道端にも、大根の可愛い花が咲いているかも！

江戸時代の人たちもこれと同じ野菜を食べていたのかしら？と、少しの歴史ロマンを感じながらお土産の亀戸大根と小松菜を美味しくいただきました。

大竹道茂先生はじめ企画された皆様、本当にお疲れ様&有難うございました。

第2弾を楽しみにしております。



日比谷に入江を埋め立てて出来たお濠

2018 新春ランチの会

「学んで食す 江戸東京・伝統野菜」

2018 年 1 月 15 日 (月) 12:00～14:00

フレンチレストラン ミクニマルノウチ



写真はイメージです

人の手によって種から種へと命をつなぎつづける東京の伝統野菜の物語をミクニレストランで食しながら、三国清三シェフ（予定）と江戸東京・伝統野菜研究会の大竹道茂代表からお話し頂きます。

お申込みは

お電話・FAX・メールにて事務局までお願いいたします。

*** 氏名、会員番号、携帯№、メール ***

参加定員を確認後、お振り込みをお願いいたします。

入金の確認をもって正式受付とさせていただきます。

お申込み締切り 1 月 10 日 (水) (この日までご入金の方)

なお、キャンセルも 1 月 10 日までとさせていただきます。

定員 40 名

参加費 会員 5,500 円 一般 6,000 円

振込先：ゆうちょ銀行 ジャパンハーブソサエティー

記号番号：00120-3-571781

お申し込み お問い合わせは JHS 事務局

TEL 03-5212-4300 FAX03-5212-4301

「訂正」参加費 会員 5500 円 一般 6000 円に変更になります。

お詫びし訂正させていただきます。

フレンチレストラン **mikuni Marunouchi**

TEL 03-5220-3921

JR 東京駅南口 徒歩 5 分

JR 有楽町駅国際フォーラム口 徒歩 3 分

千代田線 二重橋前 1 番出口 徒歩 3 分

〒100-0005 千代田区丸の内 2-6-1 丸の内

ブリックスクエア アネックス 2F

