



瀧野川人参



亀戸大根



三河島菜

三河島菜

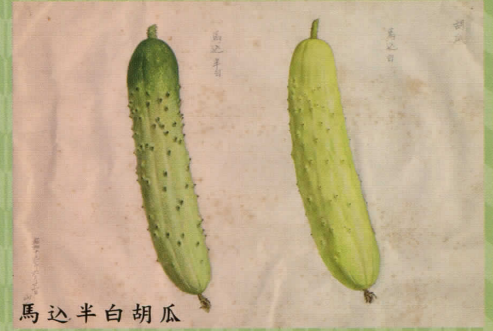


練馬大根

練馬大根



金町小蕪



馬込半白胡瓜



蔓細千成(寺島茄子)



瀧野川牛蒡



獨活

獨活



獨活根株

# 江戸東京野菜 細密画

東京都農林総合研究センター所蔵

# カメイド 亀戸ダイコン

## ～江戸東京野菜～

「亀戸大根」の栽培は、江戸時代末期の文久年間（1861～64年）に始まり、現在の江東区亀戸の香取神社周辺が栽培の中心地であったとされます。栽培が盛んであった明治の頃には、「おかめ大根」とか「お多福大根」と呼ばれていましたが、大正初期には産地の名を付して「亀戸大根」と呼ばれるようになりました。

その当時、根も葉も丸ごと浅漬けにしておいしい「亀戸大根」は、江戸っ子に大変な人気であったようです。その後、東京の都市化に伴い生産量は激減しましたが、最近では江戸東京野菜として改めて注目されるようになり、料理店やシェフからの注文や、地元の伝統野菜として直売所や学校給食などへの出荷が増えつつあります。



ばんせい  
ごせき晩生コマツナ  
～江戸東京野菜～

小松菜発祥の地、江戸川区の後関種苗が、昭和25年（1950年）より晩生小松菜の一系統から集団選抜を続けて固定、昭和38年（1963年）に「ごせき晩生」と命名し、市販しました。トウ立ちの遅い晩抽系で、多収性を目標に育成した晩抽性品種です。葉は大きく、厚く、基部まで伸び、食味が良く、甘く、柔らかい小松菜です。

「小松菜」は八代将軍・徳川吉宗が鷹狩りに出かけたおり、昼食をとるために立ち寄った小松川村（現在の江戸川区）の神社で出された澄し汁の具材の「青菜」をたいそう気に入り、まだ名前のなかった「青菜」に、地名を入れた「小松菜」と命名したとの説があります。「ごせき晩生」は江戸時代から食べられていた純系の小松菜に最も近い品種と考えられます。



テラジマ  
**寺島ナス**  
～江戸東京野菜～

「寺島ナス」は、江戸時代に寺島村（現在の墨田区東向島付近）で栽培されていたナスで、大正12年（1923年）の関東大震災により一度途絶えましたが、平成になって再び栽培されるようになりました。「蔓細千成（つるぼそせんなり）ナス」とも呼ばれ、枝は細く、丸みのある卵形で光沢のある実をたくさん着けます。

果実は、一般的なナスよりも小振りで7月～9月に収穫します。また、果肉は良く締まり、甘みがあり、漬け物のほか炒め物などにも適します。最近では**江戸東京野菜**として注目されるようになり、栽培が増えています。北多摩地域では庭先販売や直売所などで見かけるようになりました。食味の良さから今後、生産が増えることが期待されています。

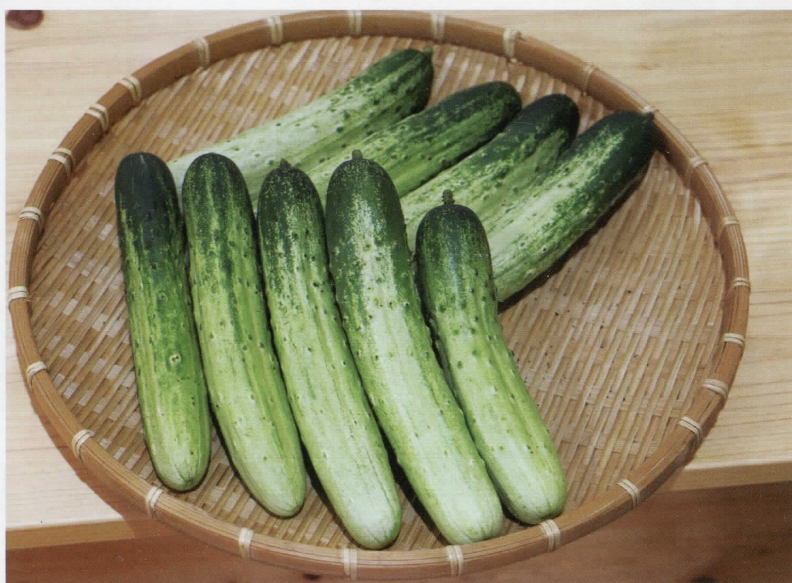


マゴメ ハンジロ

# 馬込半白キュウリ

～江戸東京野菜～

「馬込半白キュウリ」は、明治時代に大田区馬込の河原梅次郎氏によって改良された品種です。現在、一般に食されているキュウリは、果皮が緑色でイボ（とげ）が白い華北系品種ですが、このキュウリは、果実の柄に近い部分が緑色で、そこから先端に向けて全体が白く、黒いイボを持つ華南系品種です。食感は軟らかく、浅漬けやサラダに適します。果皮の黄化が早いため、鮮度が求められ、現在のキュウリ品種に比べるとウリ類独特の苦みがあり、懐かしい風味を楽しめます。最近では江戸東京野菜として再び注目されはじめています。北多摩地域では直売所をはじめ、量販店の地場野菜コーナーなどで見かけるようになりました。個性的なビジュアルとテイストを是非、お楽しみください。



マゴメ サンズン

# 馬込三寸ニンジン

～江戸東京野菜～

「馬込三寸ニンジン」は、大田区馬込で明治時代から大正時代にかけて日本に伝わった西洋ニンジン「砂村三寸」と「川崎三寸」の交配により作出され、昭和25年（1950年）に種苗名称登録されました。江戸東京野菜の中では比較的新しい野菜です。鮮やかな朱色で、長さは約10cm（3寸）、円錐形で先が丸みを帯び、柔らかで甘く、和食やカレーに適します。

