

品川食育者御中

平成 24 年 10 月吉日
東海道品川宿なすびの花
後援 品 川 区

第一回品川かぶ品評会御案内

目的

(小雨天決行)

昨今の偏った栄養で肥満等の食生活の乱れなど、子供達の健康を取り巻く問題が深刻化しています。そこで私たちは食を通じて地域等を理解する事や食文化の継承を図り自然の恵みや勤労の大切さを理解して貰いたいと食育を勧めている所です。

品川神社境内三の鳥居左手前位置に、平成 9 年に J A 東京 5 0 周年事業で都内江戸野菜ゆかりの地にとその地の特産江戸野菜名の立て看板を立てました、品川神社周辺農産物も品川野菜がありました。

品川蕪・品川葱・大井にんじん・戸越たけのこ・荏ゴマ・居木橋カボチャ・等々の中私達は品川蕪で町おこしをして折ります。品川蕪食育はじめて 6 年目、当初から念願の品評会を実施し 2 0 箇所以上の団体に、地産地消・フードマイレージ・等の大切さを伝承して行きたいと考え、品川蕪ゆかりの品川神社にて品評会を開催したいと願います。

開催日等

平成 2 4 年 1 2 月 1 6 日 (日)

AM 1 0 : 0 0 ~ 1 2 : 0 0

評議委員*予定者

品川浜野区長 江戸野菜研究会会長大竹道茂氏 宮 寺 光 政 氏
岸野 昌氏 都立園芸高校横山先生 上原恭子先生
品川神社小泉宮司 大塚好雄氏 東京シテイ青果
第一ホテル東京シーフォート天王洲野口シェフ・
南青山 HATAKE レストランオーナー神保佳永シェフ

参加招待者

平成 2 4 年度品川蕪種配布者・食育実施者対象・参加して頂ける事が大切！ 江戸野菜関係者・先生達が集合しますよ！！

賞

参加者に各賞を。

江戸野菜を楽しむ

なすびの花会員による江戸野菜による料理試食会
千寿葱の串かつ・品川蕪とん汁・千住葱焼・品川蕪糠漬 等々

江戸野菜の展示

季節の江戸野菜を展示紹介。大蔵大根・練馬大根・亀戸・千寿葱等

費用

費用は全て無料です。皆んなで参加をお待ちしています・・ 以上

復活！江戸東京野菜 東京の伝統野菜

大都市・東京でも数多くの伝統野菜が栽培されています。その歴史は古く、江戸時代、参勤交代で全国から集まった諸大名の持ち込んだ野菜が、江戸周辺の農家に伝わり現在に至るものです。しかし、東京の農地が減少していくにつれ、伝統野菜は存亡の危機に陥っていました。

このような状況下で、JA東京中央会では行政と連携して生産者に伝統野菜の種を配布するほか、東京の伝統野菜をまとめた冊子を発行するなど復活に尽力。その結果、量販店での取り扱いも増え小学校でも栽培

されるなど、裾野が徐々に広がってきました。そこで、同中央会は「江戸東京野菜」をブランド化して商標登録し、現在30品目が「江戸東京野菜」として認定されています。

JA東京むさしと小金井市が同市内の生産者が金町こかぶや伝統大蔵大根、しんとり菜などの江戸東京野菜の栽培を進めるほか、イベントなど通じ地元消費者にPR。JA東京あおばでも、志村みの早生大根、雑司ヶ谷ナス、東京大越ウリなどの5品目を復活させ、地域農業の活性化を図る取り組みが広がっています。

品川かぶ（滝野川かぶ、東京長かぶ）

見た目は小さなダイコンのようですが、カブの仲間です。根は円筒形で長さ20〜24センチ、太さは4〜5センチほどです。現在の北区滝野川付近で栽培されていたことから、「滝野川かぶ」、あるいは「東京長かぶ」とも呼ばれています。葉もおいしく「品川かぶの一本漬け」も販売されています。品川区では品川かぶを使ったケーキや餃子などを商品化して町おこしにもつなげています。

レシピ

品川汁・品川バージョン

材料(4人分)

A 品川かぶ・150g(5ミリ半月切り)、ニンジン・50g(3ミリ半月切り)、ぶなしめじ・100g(ほくししておく)、油揚げ・1/2枚(5ミリ短冊切り)

B 品川かぶの葉・50g(3cm長さに切る)、長ネギ・1/2本(5ミリ小口切り)

鰹だし・500cc、豆乳・200cc、みそ・50g程度

作り方

- ① AとBの材料は材料表通りに切っておく。
- ② 鍋に鰹だしを温めてAの材料を入れ、火が通るまで煮る。
- ③ ①をみそを入れて少し濃い目に調味し、Bの材料を入れて一煮立ちさせる。
- ④ ②に豆乳を加えて1分ほど静かに煮る。



ポイント	・特性	葉もおいしい
	・出荷時期	10月中旬〜1月中旬
	・味	根、葉ともに甘味

冬から春に収穫する主な「江戸東京野菜」

○亀戸大根 ○金町小かぶ ○伝統小松菜 ○練馬大根 ○品川かぶ ○奥多摩わさび ○のらぼう菜 ○滝野川ごぼう ○つまもの

東京・大手町で江戸東京野菜を体験できます。ぜひ取材にいらして下さい！



農業・農村ギャラリー「ミノール」は平成25年1〜3月、「江戸東京野菜特集」と題して、旬・食 体験教室を実施します。講師に江戸・東京野菜料理研究家・野菜ソムリエの酒井文子氏(食育・野菜コーディネーター、NPO法人ミューゼダグリ代表理事)を招き、江戸東京野菜を使ったレシピを紹介します。日程・場所等は次の通りです。

日程

- 1月23日 「金町こかぶの甘辛肉巻き」
- 2月21日 「亀戸大根の胡麻入りフライ」
- 3月21日 「のらぼう白玉のからみ胡麻だれ」

場所

農業・農村ギャラリー「ミノール」
JAビル4階(東京都千代田区大手町1-3-1)
電話:03(3212)2355