

たくさんの味わいに出会える 中央線沿線の農業に注目！

中央線沿線には、さまざまな街の表情があります。ビルが立ち並ぶ都心部や閑静な住宅街など街の魅力もさまざまですが、たくさんの農作物が採れる緑豊かな場所だということを知っていますか？ ためには住宅街の奥まで、足を伸ばしてみてください。ひとつ角を曲がってみると、たくさんの農地があることに気がつくはずです。

そこで基本となっているのが、都市型農業のメリットを最大限に活かした地産地消の農作物の生産です。近年では消費者の嗜好の変化に合わせて、多種多様な農作物が作られているのも特徴で、江戸東京野菜などの希少な作物も身近に楽しめます。

今回は、魅力がいっぱいの中央線沿線の農業と、その中でも特に野菜にスポットを当ててご紹介していきます。

中央線沿線で採れるさまざまな野菜や果物たち



小松菜

古くから東京を中心として栽培されてきた小松菜は、中央線沿線の農業を代表する冬の野菜です。採りたての新鮮な小松菜は火を通さずサラダやジュースにしても抜群のおいしさ。



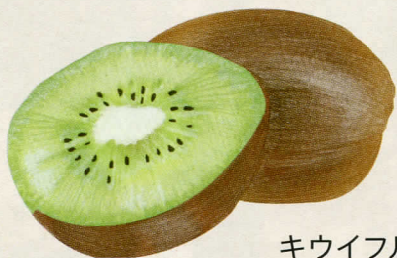
東京うど

江戸時代、尾張（現在の愛知県）から栽培方法が伝わったとされる東京うど。中央線沿線の武蔵野地区を中心に、現在でも広く栽培されている江戸東京野菜のひとつです。



内藤とうがらし

江戸時代、現在の新宿御苑に江戸屋敷を構えていた内藤家（後の高遠内藤家）の敷地で栽培されていたのが、内藤とうがらしです。江戸の食生活に欠かせない香辛料として広まりました。



キウイフルーツ

鮮度がおいしさの決め手となるキウイフルーツは、三鷹市を中心として生産されています。2009年には「中央線が好きだ。」のポスターにもなり、さらに認知度と人気が高まりました。



寺島なす

ふっくらとした丸みを帯びた卵型のフォルムで、ギュッと詰まった歯ごたえのある実が特徴的な寺島なす。油との相性がよく、天ぷらや炒め物にするとおいしさが引き立ちます。



江戸東京野菜とは…

野菜本来の味わいが楽しめる
人気の江戸東京野菜

江戸東京野菜とは、江戸時代から伝わる伝統野菜や古くから東京が産地となっている固定種の総称で、現在は約30種類ほどの野菜が栽培されています。代表的なものには、小金井市などで作られている「のらぼう菜」やサラダにも向いている「しんとり菜」、風味のよい「東京長かぶ」、一般的な大根よりもはるかに大きな「伝統大蔵大根」などがあります。どれも風味豊かで、野菜本来の味わいが楽しめるので、最近は大きな注目を集めています。

中央線沿線では、武蔵野市や三鷹市、小金井市、国分寺市などの広い地域で江戸東京野菜が作られています。生産者や地域の人が、街興しの一環として地元の飲食店などとタッグを組み、より多くの人に江戸東京野菜を知ってもらう活動も広がりをみせています。



江戸の香辛料として親しまれてきた「内藤とうがらし」の生産を手掛けている三鷹市の富澤剛さん。普及活動に尽力しています。

