

よしもと

日本全国地元野菜アクション

Area local vegetable action

By **Chick's**



『食べることは
楽しい!』を
子どもたちと



あなたの地域を よしもとと一緒に 盛り上げよう!

地野菜の歴史・栄養・商品開発・食育

新宿でタネから
育てた唐がらしも
チャレンジいろいろ
やっています。



Contents

たけだバーキューの唐がらし料理
とうがらし・チャレンジ入賞レシピ
京都・善立寺保育園の食育
日本全国伝統野菜案内

新宿の真ん中で いちごや唐がらしを 育てています



モリンガ苗を定植したのは2019年8月3日。今や3メートルに



吉本興業ホールディングス(株)の東京本部は、新宿区新宿5丁目にあり、社屋は昭和9年(1934)開校、平成7年(1995)に閉校となった旧新宿四谷第五小学校を再利用しています。

校庭(中庭)には、食育が目的の『タベルレガーデン』(YOSHIMOTO Edible garden)があり、いちごや唐がらし、モリンガなどを育てています。いちごは、毎年近隣の幼稚園児がいちご摘みを楽しみ、唐がらしは小学生とクリスマスリースをつくるなど、芸人さんも参加して食育活動に取り組んでいます。

Shinjyuku TOKYO



唐がらしは小さなポットでタネから育て定植



花園幼稚園の園児のいちご摘みは恒例行事

いちごは栃木の「とちおとめ」の生産者から苗を譲ってもらい、秋に苗植えをし、ゴールデンウィーク明けの収穫。唐がらしは東京の生産者から種をいただき、種から育て、夏に苗植えをしています。総務部が中心となって水やりを行い、元気に育っています。



たけだバーベキューさんが つくった唐がらし料理



Chili Con Carne

チリコンカン



たけだバーベキュー

1986年生まれ。兵庫県出身。BBQはもちろん、ピクニック、キャンプなど、野外飯をこよなく愛する芸能界きってのアウトドアフリーク。お肉検定やハーブ検定、キャンプ検定などの資格を所持し、カナダアルバータ州BBQ大使の肩書を持つ。

狩猟免許も所持し、冬にはハンティングたけだとして山をかきわけ獲物を追っている。

著書『超豪快バーベキューアイディアレシピ』（池田書店）ほか、出版本の発行部数は累計23万部を突破するなど、今最も勢いのあるアウトドアタレント。

●たけだバーベキュー
オフィシャルウェブサイト
<http://takeda-bbq.com>

近著『たけだバーベキュー式! ソロキャンごちそう肉レシピ』（宝島社）ばかりではなく、『豪快バーベキューレシピ』（池田書店）などのベストセラーがある、たけだバーベキューさんが、唐がらしというお題でつくったのがテクス・メクス料理のチリコンカルネ。東京本部の中庭にてわずか15分で作りました。初心者にもやさしくもスパイシーな一品です。

1.火が落ち着いてきたらスキレットにオリーブオイルを入れ、カットしたニンニクを炒めます。
2.タマネギとニンジンもしっかりと刻み、豆（水煮缶詰）、牛挽肉、適量の水、コンソメ、白ワインを加え塩、胡椒し、ホールトマトを入れ煮込む。
3.唐がらしを3本ほど加え、さらにじっくり煮込みます。
4.美味しさの見極めはホールトマトの形がなくなりソース状になったときのコク。パセリを仕上げに、バゲットを添えました。



エビとあさりのピリ辛塩焼きそば



1

2



材料はマルちゃんの焼きそば塩、冷凍エビ、あさり缶、あさり缶の汁、キャベツ、ニンニク、唐がらし、中華味の素。1.グリルプレートにニンニクスライス、唐がらし、解凍したエビをオリーブオイルで炒める。2.キャベツ、あさり投入、麺をほぐしよく混ぜる。缶詰めの汁はまんべんなくいきとどくように炒めて完成。

あさり缶の汁が全体の味のポイント

ただだバーベキューさんがYouTubeで発表している焼きそばレシピを列挙すると、「ただだ流こ旨バター焼きそば」「レモンペッパー焼きそば」「イタリアントマト焼きそば」「ツナ昆布焼きそば」「焼きそばベベロンチーノ」「ラー油が効いたピリ辛焼きそば」「すき焼き焼きそば」「牛肉とほうれん草のオイスターソース焼きそば」「納豆焼きそば」「鮭とイクラのはらこ焼きそば」など、具材のアイデアが豊富だけではなく、どれもこれも誰が食べても美味しく、作り方も難しくない。

これは本人いわく「焼きそばは大好きなんです」と、さらなる美味しさを追求しているからなんです。

さて、今回は唐がらしを入れた「エビとあさりのピリ辛塩焼きそば」は、皆さんにも馴染みのあるマルちゃんの焼きそば塩がベースです、粉末ソースは使用せず、中華味の素を入れていきます。

ただださんは、これにアサリのうま味成分の「コハク酸」でうま

味を倍増させ、昆布や鰹ダシのうま味とも違う、海産物とキャベツの甘みとうま味に唐がらしのピリ辛を効かせました。エビも「グルタミン酸」や「イノシン酸」を含んでいますので、科学的にみても美味しさは顔けます。

また、BBQに精通した火の通し方の技術があるのでエビのプリプリとキャベツのざっくり感がアクセントになり、これでちょっと贅沢な中華料理の海鮮焼きそばのように、満足感のある、さすが焼きそば通の仕上がりに。

東京本部で種から育てた唐がらし

新宿の本部中庭に平成26年(2014)の春、岩手県の森谷木材店から超大型プランターを取り寄せ『タベルガーデン』ができました。最初はトマト、バナナピーマン、唐がらし、いちごなどを栽培し、ブルーベリーの原木も植えました。



中庭は建物の白色に日光が反射し、とても陽当たりがよく、野菜の育ちがとても良いのです、社屋にはスズメの巣がたくさんありブルーベリーの実をついばみます。

やがて『タベルガーデン』で栽培する野菜を、春～夏はトマト、夏～秋は唐がらし、そして秋～春はいちごとローテーションが決まり、それ以外でも沖縄野菜、また、新潟県住みます芸人、ホンマチカコさんが長岡市の「おつな姫(枝豆)」を植えたこともありました。

さて、よしもとがナゼ「唐がらし」を栽培しているかと言うと、新宿はかつて日本を代表する唐がらしの生産地だったからなんです。

400年以上前、新宿に20万坪の領土を受領した内藤家(のちの高遠藩主)が栽培しており、秋になると新宿周辺の畑は青空に向かって真っ赤な実ののび、それは美しかったそうです。そんな史実があることで、東京本部でも同じ新宿で、真っ赤に成長する姿を笑い作りしに励む芸人さんたちと共有したく栽培をはじめてみたのです。日本には、それぞれの県に、かぐらなんばん、香川本鷹、島とうがらしなどいろいろな品種があります。今後、全国の唐がらしを育ててみたいですね。

「とうがらし・チャレンジ」 レシピ入賞作品

新宿本部の「タベルガーデン」で無農薬で栽培した『よしもと新宿唐がらし』を天日干しし、昨年5月、食育に興味あるシェフ、料理研究家、管理栄養士、給食や農業関係者にお送りし、唐がらし料理を考えていただきました。応募作22から入賞4作品の発表です。「とうがらし・チャレンジ」は今年も行います。



地獄の一丁目激辛ラーメン(初級編) 星玲奈さん 目白大学専任講師・管理栄養士



【材料】(2人分)
市販のラーメン(しょうゆ)2袋、豚ひき肉100g、ごま油少々、んにく1片、しょうが1片、もやし1/2袋、にら1/2束、豆板醤大さじ1、小ねぎ好きなだけ、唐辛子6本、ラー油少々、半熟卵(まろやかに食べたい方)

【作り方】
1. にんにく、しょうが、にらを粗みじん切りにする。2. フライパンにごま油をひき、んにく、しょうが、豆板醤、豚ひき肉を炒める。3. 肉に火が通ったら、もやし、唐辛子を加えて炒める。食材に火が通ったら、しょうゆラーメンのタレと規定のお湯を入れスープを作る。4. 別鍋にお湯を沸かし麺を茹でる。麺が茹で上がったら麺とスープを器に盛り、その上に小口切にし小ねぎをのせて、ラー油を回しかけたら完成。●唐がらしを早く炒めすぎると焦げるので注意。

よしもと唐がらしのラタトゥイユ 大熊真理さん 「野菜果物ビューティサロン」主宰



【材料】(2~3人分)
ニンニク1片、タマネギ1、ズッキーニ1、ナス2、ピーマン3、トマト1(食べやすい大きさに切っておく)、シメジ1/2パック(石づきを取りほぐしておく)、オリーブオイル大さじ2、塩小さじ1/2、唐がらし2(ハタと種を取り除く)

【作り方】
1. フライパンにオリーブオイルを入れ、ニンニクを入れ弱火にかけ、唐がらしを入れて軽く炒める。2. 1に、タマネギ、シメジ、ズッキーニを入れ、塩を半量を入れ、混ぜながら軽く炒める。ナス、ピーマン、トマトを加えて残りの塩を入れ軽く混ぜ、蓋をして弱火に。10~15分くらいで蓋を開けて中火にし、5分ほど水分をとばしながら混ぜる。3. 皿に盛り付ける。

ごはんのお供に!ピリ辛なめ茸 早川美里佳さん 料理愛好家



【材料】
えのき2株、唐がらし2~3本、酒、みりん、醤油(それぞれ大さじ3)、てん菜糖 小さじ1(家庭でご使用の砂糖で可)

【作り方】
1. えのきは石づきを落とし2cm幅に切ってほぐしておく。2. 鍋に唐がらしを種ごとちぎって入れ、他の材料も全て入れる。(辛さを抑えたい場合は種を除く) 3. 中火にかけ、沸騰したら混ぜ合わせ、弱火にしてとろみが付くまで5分ほど煮る。4. 煮沸した瓶に入れ完成。

気仙沼のホヤロンチーノ 生駒和彦さん いこま気仙沼給食センター代表



【材料】
パスタ200g、ほや中1、ニンニク1片、唐がらし2、大葉(お好み)、オリーブオイル大さじ2、塩小さじ1/2、パルメザンチーズ(お好み)

【作り方】
1. 剥いたほやを食べやすい大きさに切り水分をキッチンペーパーで取る。2. パスタを小さじ1/2塩加減で茹で始め、フライパンにオリーブ油、ニンニクを入れ、弱火で火にかける。3. 火が通ったら唐がらし、ほやを投入し茹で汁を加える。4. パスタを投入しフライパンを振りながら絡める。

唐がらしでクリスマスリースづくり、これも、よしもとの食育なんです。



「唐がらしで何ができるか?」をテーマに、子どもたちとリースを作っています。東京都食育フェア(2019年秋)に出展しブース内で実践したところ、このキットで2日間、児童やご婦人が60人ほど参加し一人30分で完成。盛り上がりました。

スーパーフードの「モリンガ」も「タベルガーデン」で育ちました。



熱帯・亜熱帯地方で育ち、世界の可食植物の中で一番の栄養素を含むモリンガ。沖縄から種を取り寄せ、種から育てたものを「タベルガーデン」で栽培。なんと、1年間で花も咲き、種もとれ3mに育ちました。新宿で育つのは珍しい。

2021年度からの第4次食育推進基本計画

食育ピクトグラムを採用。これはわかりやすい。



食育基本法が制定され16年目を迎えた2021年度は、第4次食育推進基本計画を指針に食育が行われます。今回の基本計画のなかで食育ピクトグラムが採用されたことで推進内容がよりわかりやすくなりました。これらは国連によるSDGs（エス・ディー・エー・ジーズ）の持続可能な開発目標の17の項目と大きく関係するもので、今後の我が国の食育は、①生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進（食育ピクトグラムは1～7）②持続可能な食を支える食育の推進（食育ピクトグラムは8～11）③新たな日常やデジタル化に対応した食育の推進の3本柱が主体です。（食育ピクトグラムの12は全体の総括）また、新しいところでは「エシカル消費」が推奨され、貧困問題への対策が急務です。 農林水産省・出典

あなたの地域をよしもとと一緒に盛り上げよう！

1 よしもとの芸人とともに、地野菜の歴史や栄養を学びませんか？

全国の伝統野菜・地野菜で地方創生を地方自治体さんやメーカーさんたちと掘り起こしと一緒にいきます。もちろん芸人たちも参加して地野菜の歴史や栄養を学び、また専任スタッフによる、ちょっと楽しい子どもたちへ食育授業も行います。



新潟県住みます芸人チカコホシマさんが長岡市の「おつな姫（枝豆）をタベルガーデ」に植えたこともあり、右「農業スタッフの由井和也さん」宮寺光政先生。

2 伝統野菜を素材にした地元ならではの商品開発をしませんか？

全国に住みます芸人が、例えば、鳥根県では奥村集也が邑南町の垣崎醤油店とコラボして地元食材で「おおなんの宝」を商品化。群馬県ではチョッキGT5000が地元川場村の伝統工芸品「生品ほうき」作りにチャレンジ。東京・本部では「新宿よしもと唐からし」を商品化しました。これらは「Cheeky's store」で販売するなど、全国の物産品とともに新しいチャンネルを展開しています。



「新宿で育てた唐からしは、長野県の老舗「八幡屋醸造」さんとコラボしてオリジナル商品「新宿よしもと唐からし」となり販売中です。

3 「食べることは楽しい！」を子どもたちと一緒に。それがよしもとの「食育」です。

毎年のように東京本部で育てたイチゴを近隣の幼稚園児が食べてくれます。時には芸人さんと遊び、楽しい時間を過ごします。「食育」に「お笑い」をプラスして「食べることは楽しい！」を全国の子どもたち、ご家族のみなさんにお届けいたします。



食育専任スタッフ：松木直也

宮城大学大学院食産業学研究所修士過程修了。90年代後半三國清三シェフとのフランス取材において、ジャック・ビューイゼ教授の「食育メソッド」の提唱を知り、子どもたちの食育に携わる。現在、東京都市大学付属小学校での三國シェフの食育授業「ミクコレッスン」は11年目を迎え、京都東山区の善立寺保育園では保育士たちに食育を指導。新宿本社農園で栽培しているイチゴやトウガラシで食育活動を実施し、「新宿よしもと唐からし」を商品プロデュース。

京都市東山区「善立寺保育園」の伝統野菜による食育

福井瞳園長先生ほか保育士12名・調理師2名により、善立寺保育園ではいつも美味しい給食が園児に提供されています。このコロナ禍で今年は実現されませんでした。伝統野菜を作る地元農家さんと園児たちは野菜収穫の体験をします。その思い出を一人一人が絵に描き地元銀行に展示されるなど地域ぐるみの活動です。



「そつえん おべんとうパーティ」は毎年恒例の行事。園長先生が京都の伝統野菜、みぶな、まんがんじとうがらし、くじょうネギなどの野菜を購入し、それらを料理した数々が大きなプレートに小分けして配食されます。園児たちは自分で好きなものを選びお弁当箱に盛り付けし、感謝していただきます。



元気の園児たちは給食が楽しみです。

冬のある週の野菜料理だけを例にあげると(月)切り干し大根とツナサラダ、(火)白菜のゆかり和え+金平ごぼう、(水)南瓜とさつまいもの黒ゴマ和え、(木)もやしの酢の物、(金)厚揚げと根菜の煮物と、食べず嫌いをなくすための味つけのバリエーションが豊富です。毎月の給食献立は安心安全の気配りから始まり、季節の旬を大切にしています。また、園内の畑で野菜栽培や植物観察も行い、いつも賑やか！

善立寺保育園
京都市東山区松原通大和路東2-119-2
<http://www.zenryujihoiku.ku.jp>



日本全国 伝統野菜案内

伝統野菜とは、日本各地で古くから栽培されてきたお宝な地方野菜です。
長い年月をかけて培われてきた栽培技術や料理法など、今、復活を目指す動きが広がっています。

資料：(一社)日本伝統野菜推進協会「伝統野菜都道府県別一覧」、大竹道茂の伝統野菜に関する情報ブログ「江戸東京野菜通信」
「47都道府県・蕨野菜／伝統野菜百科」(成瀬宇平 堀知佐子著)丸善2009年

北海道 Hokkaido

【住みます芸人】オジョー／コロネケン／スクランブル

13品種

大野紅かぶ(おおのべにかぶ)／及部きゅうり(およべきゅうり)／札幌大球キャベツ(さっぽろおおたまきゃべつ)／札幌大長なんばん(さっぽろおおながなんばん)／札幌黄たまねぎ(さっぽろきたまねぎ・さっぽろきいたまねぎ)／札幌白ゴボウ(さっぽろしろごぼう)／サッポロミドリ／食用ユリ(しょくようゆり)／男爵いも(だんしゃくいも)／函館赤かぶ(はこだてあかかぶ)／八列とうきび(はちれつとうきび)／まさかりカボチャ／ラワンぶき

Comment

日本の耕地面積の1/4を有する北海道だが、伝統野菜は特に明確な定義はない。ただ、札幌市は、「市内で栽培された野菜」【品種名に「サッポロ」の地名がついているもの】「現在でも種子があり、生産物の栽培が可能なもの」を「札幌伝統やさい」としている。

青森県 Aomori

【住みます芸人】激情ブルース

10品種

阿房宮(あぼうきゅう)／一町田せり(いちちょうだせり)／大鱈温泉もやし(おおわにおんせんもやし)／おこっぺいも／がんく短(がんくみじか)／荒石かぶ(あらいしかぶ)／清水森なんば(しみずもりなんば)／南部太ねぎ(なんぶふとねぎ)／福地ホワイト(ふくちほわいと)／糖塚きゅうり(ぬかづかきゅうり)

Comment

青森県にも伝統野菜には明確な定義がない。しかし400年以上の歴史がある清水森なんば(弘前藩初代藩主の津軽為信が京都から持ち帰り広めた)が地元の人々によって復活し、他にもおこっぺいも(じゃがいも)など地元でしか手に入らない野菜がある。

岩手県 Iwate

【住みます芸人】アンダーエイジ

15品種

安家地だいこん(あかじだいこん)／阿房宮(あぼうきゅう)／暮坪かぶ(くれつぽかぶ)／琴畑かぶ(ことほかぶ)／地うり・昔きゅうり(じうり・むかしきゅうり)／遠野かぶ(とのかぶ)／橋野かぶ(はしのかぶ)／芭蕉菜(はしような)／畑わさび(はたわさび)／早池峰菜(はやちねさい)／二子さといも(ふたごさいも)／曲がりねぎ(まがりねぎ)／宮守わさび(みやもりわさび)／矢越かぶ(やこしかぶ)／栗(あわ・アマランサス)

Comment

岩手県の伝統野菜も明確な定義はない。しかし、古くからの地野菜が多く、まだ知られていない野菜もある。栗(あわ・世界的なスーパーフード・アマランサス)は、軽米町の邑角子久保(さいかちくほ)VI遺跡から、平安時代の種子が発見されている。

宮城県 Miyagi

【住みます芸人】バクコメ／まつトミ

22品種

余目ねぎ(あまるめねぎ)／仙台長なす(せんだいながなす)／仙台白菜(せんだいはくさい)／仙台芭蕉菜(せんだいはしような)／仙台雪菜(せんだいゆきな)／からとりいも／荒町菜(あらまちな)／石森の垣まめ(いしもりのかきまめ)／一本太ねぎ(いっぽんふとねぎ)絶滅／観音寺せり(かんのんじせり)／黒沼のつぼみ菜・からし菜(くろぬまのつぼみな・からしな)／新道のかき菜(しんどうのかきな)／長下田うり(ながしたうり)／長下田の大豆(ながしたのあずき)／もちとみぎ／他

Comment

宮城県としての伝統野菜の認定はないものの、市町村独自による「仙台市伝統野菜」「登米市伝統野菜」の認定がある。また、宮城県農政部園芸課の「みやぎの野菜」、みやぎ在来作物研究会による「宮城県の伝統野菜」があり特産物としての事業化が進む。

秋田県 Akita

【住みます芸人】きり亭たん方／ちえす

30品種

ひろっこ／秋田さしびろ(あきたさしびろ)／仁井田菜(にいだな)／亀の助ねぎ(かめのすけねぎ)／秋田ぶき(あきたぶき)／松館しほり大根(まつだてしほりだいこん)／仁井田大根(にいだだいこん)／三関せり(みつせきせり)／山内になじん(やまのになじん)／からとり芋(からとりいも)／ちよろぎ／田沢ながいも(たざわながいも)／湯沢ぎく(ゆざわぎく)／粟田カブ(あずくだかぶ)／てんこ小豆(てんこあずき)／とんぶり／カナカブ／平良カブ(たいらかぶ)／じゅんざい／他

Comment

秋田県の伝統野菜は「あきたの伝統野菜」として現在30品種が認定されている。定義は、「昭和30年代以前から県内で栽培されていたもの」【地名、人名がついているなど秋田県に由来しているもの】「現在でも種子や苗があり、生産物が手に入るもの」となる。

山形県 Yamagata

【住みます芸人】ソラシド

85品種

山形赤根ほうれん草(やまがたあかねほうれんそう)／山形青菜(やまがたせさい)／おかひじき／もつてのほか／蔵王かぼちゃ(ざおうかぼちゃ)／悪戸いも(あくども)／掘込せり(ほりこめせり)／三河ぶき(みかわぶき)／金谷ごぼう(かなやごぼう)／小笹うり(おささうり)／ねまがりたけ／南沢かぶ(みなざかぶ)／来迎寺そば(らいごうじそば)／子姫芋(こひめいも)／次年子かぼちゃ(じねごかぼちゃ)／次年子かぶ(じねごかぶ)／牛房野かぶ(ごぼうのかぶ)／神代豆(じんたいめ)／他

Comment

山形県は「食の至宝雪国やまがた伝統野菜」が85品目ありその数日本一。定義は、当該地域で栽培・利用されてきた固有の野菜。自家採種により品種・系統が維持されているもの。年代は概ね昭和20年から栽培されているもの。現在、種子や苗の入手が可能なもの。

福島県 Fukushima

【住みます芸人】へんぎんナッツ

14品種

阿久津曲がりねぎ(あくつまがりねぎ)／信夫冬菜(しのぶふゆな)／会津丸茄子(あいづまるなす)／会津小菊南瓜(あいづこぎくかぼちゃ)／余蔭胡瓜(よかげきゅうり)／慶徳玉葱(けいとくたまねぎ)／立川牛蒡(たちかわごぼう)／いわきとっくり芋(いわきとっくりいも)／おくいも／大久じゅうねん(おおひさじゅうねん)／小白井きゅうり(おしろいきゅうり)／岩代地南瓜(いわしろじかぼちゃ)／岩代五葉黒豆(いわしろごようくろまめ)／岩代紅豆(いわしろべにまめ)

Comment

福島県は「主な伝統野菜」として「ふくしまの伝統野菜」2、「会津伝統野菜」5、「いわき伝統野菜」4、「岩代伝統野菜」3の計14品種の認定がある。この他にも「昔やさい」として各地域で伝承されている地野菜が数多くあり、学校給食でも使用されている。

茨城県 Ibaraki	【住みます芸人】 オスベンギン	3 品種
赤ねぎ (あかねぎ・レッドポワロー) / 浮島だいこん (うきしまだいこん) / 貝地高菜 (かいじたかな)		
Comment 茨城県は、伝統野菜よりも地域ブランド野菜の取り組みが活発で、地名が冠された野菜も多い。伝統野菜としてはレッドポアロー、浮島だいこん、貝地高菜があるが、ほかにも地域伝統野菜の在来作物の種がまだまだ埋もれている可能性がある。		

栃木県 Tochigi	【住みます芸人】 上原チョー / ベリーズ / 似関本賢太郎 / サトウヒロコ	9 品種
鹿沼菜 (かぬまな) / 干瓢 (かんぴょう) / 幸岡ねぎ (こおかねぎ) / 佐野そだち菜 (さのそだちな) / 栃木三鷹唐辛子 (とちぎさんたかとうがらし) / 中山かぼちゃ (なかやまかぼちゃ) / 新里ねぎ (にっさとねぎ) / 水掛菜 (みずかけな) / 宮ねぎ (みやねぎ)		
Comment 栃木県は、伝統野菜の取り組みは県全体では行われていないが、一部では在来種を復活させる動きもあり、昭和初期から始まった栃木三鷹唐辛子など伝統野菜の継承も続けられ、宇都宮市新里町の新里ねぎは江戸時代から自家採種栽培されてきた在来種。		

群馬県 Gunma	【住みます芸人】 アンカンミンカン / ガッツいわせ / チョッキGT5000	21 品種
赤いも (あかいも) / 石倉根深ねぎ (いしくらねぶかねぎ) / 入山きゅうり (いりやまきゅうり) / かき菜 (かきな) / 上泉理想だいこん (かみいずみりょうだいこん) / 京塚かぶ (きょうづかかぶ) / 国分にんじん (こくぶんじん) / 国府白菜 (こくふはくさい) / 下植木ねぎ (しもうえきねぎ) / 下仁田ねぎ (しもにたねぎ) / 十文字だいこん (じゅうもんじだいこん) / 陣田みようが (じんだみょうが) / 高山きゅうり (たかやまきゅうり) / 田口菜 (たぐちな) / 猫の目いんげん (ねこのめいんげん) / 他		
Comment 群馬県は「野菜王国・ぐんま」で下仁田ねぎが有名だが、伝統野菜の取り組みは県全体では行われていない。しかし、各地域で在来種を保存・復活させる動きがあり、南牧村のインゲン豆南牧ぶるう、神流村のアワバタ大豆などの珍しい在来種がある。		

埼玉県 Saitama	【住みます芸人】 天狗 / ボヨンボヨン / 北条ふとし / カートヤング / こりやめでてーな	18 品種
岩槻ねぎ (いわつきねぎ) / 大滝いんげん (おおたきいんげん) / 落合節成きゅうり (おちあいはしなせきゅうり) / 木の芽 (きのめ) / 行田在来枝豆 (ぎょうださいらいえだまめ) / くわい / 埼玉青大丸なす (さいたまあおだいまるなす) / 山東菜 (さんとうな) / さんとうさい / 潮止晩生ねぎ (しおどめおくねぎ) / しゃくし菜 (しゃくしな) / 秩父路ネギ (ちちぶじねぎ) / ちちぶ太白 (ちちぶたいはく) / 富の川越いも (とめのかわこえいも) / 中津川いも (なかつがわいも) / 他		
Comment 埼玉県も伝統野菜の認定は特にないのもの、江戸中期に湿地地帯で始まったとされるくわい、また、比企のらぼう菜は江戸中期の飢饉を救った野菜として古文書にも記されている。天保年間(1830～44)に栽培されていた潮止晩生ねぎは復活を目指す。		

千葉県 Chiba	【住みます芸人】 もぐもぐピーナッツ	12 品種
あじさいねぎ / 大浦ごぼう (おおうらごぼう) / 大多喜の筍 (おおたきのたけのこ) / 黒川寒咲花菜 (くろかわかんざきはな) / 小糸在来大豆 (こいとさいらいだいず) / だるまえんどう / 土気からし菜 (とけからしな) / はくらくり / 房州中生カリフラワー (ぼうしゅうななかりふらわー) / 房州早生一寸そらまめ (ぼうしゅうわせいっすんそらまめ) / 坊主不知ねぎ (ぼうずしらずねぎ) / 矢切ねぎ (やぎりねぎ) / 他		
Comment 千葉県も伝統野菜の認定は行っていないが、地域名を冠したブランド野菜の育成を行い、生産者団体と在来種を守り伝統野菜の保存を継承している。匝瑳市の大浦ごぼう(文化財)は市販されていないが、平安時代中期から栽培されている。		

東京都 Tokyo	【住みます芸人】 キャベツ確認中 / ゆったり感	50 品種
練馬大根 (ねりまだいこん) / 伝統大蔵ダイコン (でんとうおおくらだいこん) / 亀戸ダイコン (かめいどだいこん) / 高倉ダイコン (たかくらだいこん) / 東光寺ダイコン (とうこうじだいこん) / 志村みの早生ダイコン (しむらみのわせだいこん) / 汐入ダイコン (しおいりだいこん) / 品川カブ・滝野川カブ (しながわかぶ・たきのかわかぶ) / 金町コカブ (かなまちこかぶ) / 下山千歳白菜 (しもやまちとせはくさい) / 城南小松菜 (じょうなんこまつな) / ごせき晩生小松菜 (ごせきばんせいこまつな) / 他		
Comment 東京都は「江戸東京野菜」として、江戸期から始まる野菜文化を継承している。定義は「種苗の大半が自給または、近隣の種苗商により確保されていた昭和中期(昭和40年頃)までのいわゆる在来種」または「在来の栽培法等に由来する野菜」現在、50品種が登録。		

神奈川県 Kanagawa	【住みます芸人】 囲碁将棋 / 坂本雅仁 / 堤下敦(インパルス) / アルバトロスしん	48 品種
三浦大根 (みうらだいこん) / 波多野大根 (はたのだいこん) / 鎌倉大根 (かまくらだいこん) / 寺尾二年子大根 (てらおにねごだいこん) / 相模半白節成 (さがみはんじろふしなり) / 万福寺鮮紅大長人参 (まんぶくじせんこうおながにんじん) / 小泉冬越五寸 (こいずみふゆごえごすん) / 株ねぎ (かぶねぎ) / 湘南ねぎ (しょうなんねぎ) / 晩ねぎ (ばんねぎ) / 真ねぎ (まねぎ) / 開成弥一芋 (かいせいやいちいも) / さがみ長寿芋 (さがみちようじゅいも) / クリマザリ (くりまさり) / 他		
Comment 神奈川県は、神奈川県園芸種苗対策協議会が「かながわ ゆかりの野菜」として産地マップをつくり伝統野菜の継承に尽力している。在来種の万福寺鮮紅大長ニンジン、城ヶ島野菜、また、幻の鎌倉大根など歴史ある品種の復活プロジェクトが活発。		

山梨県 Yamanashi	【住みます芸人】 いいしろうたろう / ティカトウ	32 品種
やほたいも / オータムポエム / 種シヨウガ (たねしょうが) / 大塚にんじん (おおつかにんじん) / 浅尾大根 (あさおだいこん) / あけぼの大豆 (あけぼのだいず) / 甲州天空かぼちゃ (こうしゅうてんくうかぼちゃ) / 鳴沢菜 (なるさわな) / 長禪寺菜 (ちようぜんじな) / 甲州もろこし (こうしゅうもろこし) / 大野菜 (おおのな) / 茂倉うり (しげくらうり) / おちあいいも / 水かけ菜 (みずかけな) / 紅花いんげん (べにはないんげん)		
Comment 山梨県も明確な伝統野菜の定義はないが、武田信玄の時代の400余年前から作られている南部町の種シヨウガや丹波山村のおちあいいもがあり、また、甲斐市のやほたいもは江戸時代から続く。現在、「富士の国やまなしの逸品農産物認証制度」を制定している。		

長野県 Nagano	【住みます芸人】 ことつゆでたかの	79 品種
山口大根 (やまくちだいこん) / 上野大根 (うえのだいこん) / 羽広菜 (はひろな) / 赤根大根 (あかねだいこん) / 常盤牛蒡 (と きわごぼう) / 飯田かぶ菜 (いいたかぶな) / 千代ネギ (ちよねぎ) / 鈴ヶ沢なす (すずがさわなす) / 松本一本ねぎ (まつもといつ ぼんねぎ) / 小布施丸なす (おふせまるなす) / 清内路きゅうり (せいのないきゅうり) / ねずみ大根 (ねずみだいこん) / ぼた んごしょう / 三岳黒瀬蕪 (みたけくろせかぶ) / 沼目越瓜 (ぬまめしろうり) / 吉野蕪 (よしのかぶ)		
Comment 長野県には「信州伝統野菜認定制度」があり、現在79種を「来歴」「食文化」「品種特性」という独自の定義で選定。寛永年間(1635年ごろ) から続く諏訪市の上野大根、江戸時代から栽培の須坂市のぬまめしろうり、松本市の一本ねぎなどが今も継承されている。		

新潟県 Niigata	【住みます芸人】 関田将人 / 大谷哲也 / いっすねー! 山脇 / チカコホンマ	33 品種
十全なす (じゅうぜんなす) / 梨なす (なしなす) / 深雪なす (みゆきなす) / 中島巾着 (なかじまきんちやく) / 魚沼巾着 (う おぬまきんちやく) / 鉛筆なす (えんぴつなす) / やきなす (やきなす) / 久保なす (くぼなす) / 笹神なす (ささかみなす) / 柏 崎緑なす (かしわさきどりなす) / 越後白なす (えちごしろなす) / 女池菜 (めいけな) / 長岡菜 (ながおかな) / 大崎菜 (お おさきな) / 城之古菜 (たてのこしな) / 与板菜 (よしたな) / 苧羽節成きゅうり (かりばふしなりきゅうり) / 他		
Comment 新潟県も伝統野菜の定義はないが、在来種や地域野菜のプロジェクトで「長岡野菜」「柏崎野菜」「上越野菜」「魚沼ブランド推奨品」など 積極的だ。特になすの品種が多く、十全なす、梨なす、深雪なす、中島巾着、鉛筆なすなど11品種もある。		

富山県 Toyama	【住みます芸人】 伊藤もとひろ / ノビ山本	21 品種
ずいき / きたち / 千石豆 (せんごくまめ) / 銀泉まくわ (ぎんせんまくわ) / らっきょう / 小佐波みょうが (こさなみょうが) あざつき / 中地山かぶ (なかぢやまかぶ) / 大和 (やまと) / あかざや / 高岡どっこ (たかおかどっこ) / ほうきぎ / 五箇 山かぶ (ごかやまかぶ) / 五箇山ぼべら (ごかやまぼべら) / 平野だいこん (ひらのだいこん) / 真黒なす (しんくろなす) / み ずぶき / 金屋ねぎ (かなやねぎ) / 他		
Comment 富山県の伝統野菜は「北陸の地方野菜」として現在、富山市9、呉東地方3、呉西地方9の全21種がある。この他に絶滅したとされる富山三 尺、上島ねぎ、富山かぶ、草島ねぎ、三谷きゅうり、黒部西瓜などを復活させようと県と生産者が取り組んでいる。		

石川県 Ishikawa	【住みます芸人】 ぶんぶんボウル / 月享方氣	24 品種
五郎島金時 (ごろうしまきんとき) / せり / 金時草 (きんじそう) / 加賀蓮根 (かがれんこん) / 加賀太きゅうり (かがふときゅうり) 加賀つるまめ (かがつるまめ) / 金沢一本太ねぎ (かなざわいっぼんふとねぎ) / たけのこ / へた紫なす (へたむらさきなす) 打木赤皮甘栗かぼちゃ (うつきあかがわあまくりかぼちゃ) / 二塚からしな (ふたつかからしな) / 赤ずいき (あかずいき) / くわい / 金沢春菊 (かなざわしゅんぎく) / 中島菜 (なかじまな) / 沢野ごぼう (さわのごぼう) / 金糸瓜 (きんしりゅう) / 他		
Comment 石川県の伝統野菜は「北陸の地方野菜」として金沢市(加賀野菜)15、能登地方6、加賀地方3の合計24種がある。加賀野菜は昭和20年以 前から栽培され、現在でも主として金沢で栽培されている野菜を認定。また、能登野菜は概ね30年以上の栽培歴史がある。		

福井県 Fukui	【住みます芸人】 笑福亭 笑生 / 飯めしあがれこれお / カリマンタン	23 品種
三年らっきょう (さんねんらっきょう) / 越前白茎ごぼう (えちぜんしろきごぼう) / 新保なす (しんぼなす) / 明星ねぎ (あ かりねぎ) / 坂垣だいこん (いたがきだいこん) / 木田ちりめんしそ (きだちりめんしそ) / 吉川なす (よしかわなす) / カタウ リ / カワズワリ / 菜おけ (なおけ) / 河内赤かぶ (こうちあかかぶ) / 勝山水菜 (かつやまみずな) / 妙金なす (みょうきんなす) 奥越さといも (おくえつさといも) / 嵐かぶら (あらしかぶら) / 穴馬かぶら (あなまかぶら) / 他		
Comment 福井県は伝統野菜を「福井百歳やさい」と名付け、地域共有の宝物としている。定義は「生産者自らが、種をとり栽培している」「100年以 上前から栽培されている」「地域に根ざした作物である」という条件がある。河内(こうち)赤かぶらは900年前からの栽培。		

静岡県 Shizuoka	【住みます芸人】 富士彦 / さこリッチ / ぬまんづ	70 品種
井川おらんど (いかわおらんど) / 地這キュウリ (じばいきゅうり) / 小河内の地ねぎ (ここごうちのじねぎ) / 梅ヶ島大野菜 (う めがしまのおおのな) / すじなし豆 (すじなしまめ) / 金とん豆 (きんとんまめ) / からんべえ / 大代ごんにやく (おおいごんにゃ く) / ゴボウキビ / 在来らっきょう (ざいららっきょう) / ホモロコシ / おおびる / 他		
Comment 静岡県も明確な伝統野菜の定義はないが「静岡在来作物研究会」がある。定義は、ある地域で栽培されている作物で、世代間で継承され ている。栽培者自らの手でたねとり(種子の採取や栄養繁殖)が行われている。特定の料理や用途に用いられている。である。		

岐阜県 Gifu	【住みます芸人】 ミツ星ジョージ	22 品種
あきしまさざげ / あじめコショウ / きくいも / 菊ごぼう (きくごぼう) / 桑の木豆 (くわのみまめ) / 沢あざみ (さわさざみ) 十六さざげ (じゅうろくさざげ) / 千石豆 (せんごくまめ) / 徳田ねぎ (とくだねぎ) / 西方いも (にしがたいも) / 飛騨一 本太ねぎ (ひだいっぼんふとねぎ) / 飛騨紅かぶ (ひだべにかぶ) / まくわうり / 守口だいこん (もりぐちだいこん) / わしみ かぶら / 半原かぼちゃ (はんばらかぼちゃ) / 弘法いも (こうぼういも) / 瀬戸の菊 (せとのたけのこ) / 他		
Comment 岐阜県は「飛騨・美濃伝統野菜」として、「県で主に栽培されていること」「県の気候風土により特性がみられること」「古く(昭和20年以 前)から栽培され、地域に定着していること」を定義とし野菜22品種を認証。本巣市のまくわうりは織田信長が朝廷に献上した。		

愛知県 Aichi	【住みます芸人】 小鈴木	35 品種
宮重だいこん(みやしげだいこん) / 方領だいこん (ほうりょうだいこん) / 守口大根 (もりぐちだいこん) / 八事五寸にんじん(や ごとごすんにんじん) / 碧新鮮紅五寸にんじん (へきなんせんこうごすんにんじん) / 八名丸さといも (やなまるさといも) / 愛知 本長なす (あいちほんながなす) / 天狗なす (てんぐなす) / 青大きゅうり (あおだいきゅうり) / ファーストトマト / 愛知縮輪 かぼちゃ (あいちちりめんかぼちゃ) / 運美アールスメロン (あつみあーるすめろん) / 落瓜 (おちうり) / 金徳(きんびょう) / 他		
Comment 愛知県の伝統野菜の定義は、「50年前には既に栽培が行われていたこと」「名称が地名や人名にちなむなど県に由来していること」「種 や苗が現存していること」「種や生産物が入手可能」の4つを設定し、現在35品種が認定。清須市の宮重だいこんは江戸時代からの栽培。		

三重県 Mie	【住みます芸人】カツラギ/田中哲也 (オレンジ)	6 品種
三重なばな (みえなば) / 伊勢いも (いせいも) / 芸濃ずいき (げいのうずいき) / きんこ (さつまいも) / たかな / 松阪赤菜 (まつさかあかな)		
Comment 三重県の伝統野菜は、これまで独自の品種として定着し生産量や歴史性などで5つの基準を満たした農産物を、美し国「みえの伝統野菜」として認定。現在、松阪赤菜、伊勢いも、芸濃ずいき、三重なばな、きんこ(さつまいも)、たかなの6種が選ばれている。		

滋賀県 Shiga	【住みます芸人】ファミリーレストラン/ノーサイン	19 品種
山田ねずみ大根 (やまだねずみだいこん) / 下田なす (しもたなす) / 杉谷なすび (すぎたになすび) / 杉谷とうがらし (すぎたにとがらし) / 水口かんぴょう (みなくちかんぴょう) / 鮎河菜 (あいがな) / 日野菜 (ひのな) / 北之庄菜 (きたのしょうな) / 豊浦ねぎ (とようらねぎ) / 小泉紅かぶら (こいずみにかぶら) / 兼荘のやまいも (はたしょうのやまいも) / 赤丸かぶ (あかまるかぶ) / 伊吹大根 (いぶきだいこん) / 万木かぶ (ゆるぎかぶ) / 近江かぶら (おうみかぶら) / 坂本菊 (さかもときく) / 他		
Comment 滋賀県は「近江の伝統野菜」として、「原産地が県内で概ね明治以前の導入の歴史を有し、外観、形状、味等に特徴がある特産的な野菜」「種子の保存が確実に行われている」という定義から、江戸時代に全国的に有名だった伊吹大根など19種目認定されている。		

京都府 Kyoto	【住みます芸人】タナからイケダ/きやろつときやべつ/木下弱	29 品種
辛味だいこん (からみだいこん) / 青味だいこん (あおみだいこん) / 茎だいこん (ききだいこん) / 聖護院だいこん (しょうごいん) / 松ヶ崎浮葉かぶ (まつがさきうきかぶ) / うぐいす菜 / すぐき菜 / 聖護院かぶ (しょうごいんかぶ) / 京みず菜 / 壬生菜 (みぶな) / はたけ菜 / もぎなす / 山科なす (やましなす) / 賀茂なす (かもなす) / 鹿ヶ谷かぼちゃ (しかがたにかぼちゃ) / 田中とうがらし (たなかとうがらし) / 桂うり (かつらうり) / えびいも / 堀川ごぼう (ほりかわごぼう) / 他		
Comment 京都府は全国に先駆けて1975年に「京の伝統野菜振興方針検討会」を発足させ、ブランド商品の認証とその生産・拡大を行なった。このことが手本になり、全国で衰退や絶滅の危機にさらされていた野菜を伝統野菜として継承する動きが広がり、今日に至る。		

大阪府 Osaka	【住みます芸人】span! (スパン)	18 品種
泉州黄玉葱 (せんしゅうきたまねぎ) / 毛馬胡瓜 (けまきゅうり) / 玉造黒門越瓜 (たまつくりくろもんしろうり) / 勝間南瓜 (かちまなづな) / つまなきん / 金時人参 (きんときにしん) / 大阪しろな (おおさかしろな) / 天王寺蕪 (てんのうじかぶら) / 田辺大根 (たなべだいこん) / 芽紫蘇 (めじそ) / 服部越瓜 (はつとりしろうり) / 鳥飼茄子 (とりかいなす) / 三島独活 (みしまど) / 吹田慈姑 (すいたくわい) / 高山真菜 (たかやままな) / 高山牛蒡 (たかやまごぼう) / 守口大根 (もりぐちだいこん)		
Comment 大阪府は「なにわの伝統野菜」として、「概ね100年前から大阪府内で栽培されてきた野菜」「苗、種子等の来歴が明らかで大阪独自の品目、品種であり、栽培に供する苗」「種子等の確保が可能な野菜。府内で生産されている野菜」という基準で勝間南瓜など18品目。		

兵庫県 Hyogo	【住みます芸人】山田スタジアム/モンスーン	26 品種
兵庫一寸そらまめ (むこそらいっすんまめ) / 富松一寸まめ (とまついっすんまめ) / 厄いも (あまいも) / 三田うど (さんだうど) / ベツチンうり / 太市のたけのこ (おおいちのたけのこ) / 姫路のれんこん (ひめじのれんこん) / 網干みず菜 (あほしみずな) / 姫路若菜 (ひめじわかな) / 海老いも (えびいも) / 御津の青うり (みつのおうり) / 宍粟三尺きゅうり (しそさんじゃくきゅうり) / 平家かぶら (へいけかぶら) / 朝倉さんしょう (あさくらさんしょう) / 丹波の黒大豆 (たんばのくろだいず) / 他		
Comment 兵庫県は、地域の人々が自らの手で種取りから生産のサイクルを続け、全国流通品種と異なる地域に根ざした個性ある野菜を「ひょうごふるさと野菜」とし、「ひょうごの在来種保存会」は、地域の古老の話を聞き種が維持されている作物を探し出している。		

奈良県 Nara	【住みます芸人】十手リンジン/桂きん	20 品種
大和まな (やまとまな) / 千筋みずな (せんすじみずな) / 宇陀金ごぼう (うだきんごぼう) / ひもとうがらし / 軟白ずいき (ななばくずいき) / 大和いも (やまといも) / 祝だいこん (いわいだいこん) / 結崎ネブカ (ゆづきねぶか) / 小しょうが (こしょうが) / 花みょうが (はなみょうが) / 大和きく (やまときく) / 紫とうがらし (むらさきとうがらし) / 黄金まくわ (おうごんまくわ) / 片平あかね (かたひらあかね) / 大和三尺きゅうり (やまとさんじゃくきゅうり) / 大和丸なす (やまとまるなす) / 他		
Comment 奈良県は「大和の伝統野菜」が20品種認定され、定義は「戦前から県内で生産が確認されているもの」「地域の歴史・文化を受け継いだ独特の栽培方法により「味、香り、形態、来歴」などに特徴を持つ野菜」そのなかでも結崎ネブカは室町時代からの栽培。		

和歌山県 Wakayama	【住みます芸人】わんだーらんど	11 品種
うすいえんどう / 南高梅 (なこうばい) / 新しょうが (しんしょうが) / 湯浅なす (ゆあさなす) / 実山椒 (みざんしょう) / 源五兵衛すいか (げんごべすいか) / 紀州ししとう (きしゅうししとう) / 和歌山だいこん (わかやまだいこん) / 青身だいこん (あおみだいこん) / まびき菜 / 真菜 (まな)		
Comment 和歌山県も明確な伝統野菜の定義はないが、江戸時代から栽培が続く紀州伝統野菜として、旧・名草郡中の島村で栽培されていた和歌山だいこん、北島・野崎・孤島で栽培されていた真菜などがある。また、有田郡湯浅町の湯浅なすは、鎌倉時代に高僧が広めた。		

島根県 Shimane	【住みます芸人】奥村隼也	13 品種
津田かぶ (つたかぶ) / 黒田せり (くろたせり) / 出西しょうが (しゅっさいしょうが) / 秋鹿ごぼう (あいかごぼう) / 出雲おろち大根 (いずもおろちだいこん) / 食えん芋 (くえんいも) / はまぼうふう / おおち銅ねぎ (おろちなべねぎ) / 素麺かぼちゃ (そうめんかぼちゃ) / 雲州人参 (うんしゅうにんじん) / くびきキャベツ / あすつこ / 他		
Comment 島根県も明確な伝統野菜の定義はないが、出雲市出西地区で栽培の出西(しゅっさい)しょうがは、出雲風土記(733年)にもその記載がある。また、松江市津田地区で江戸後期から栽培されているのが津田かぶ。明治に入ると宍道湖周辺で自生の黒田せりが栽培。		

鳥取県 <small>Tokushima</small> 【住みます芸人】ほのまる/山田ちゃーはん	4 品種
三宝甘長とうがらし (さんぼうあまながとうがらし) / 砂丘らっきょう (さきゅうらっきょう) / 伯州美人 (はくしゅうびじん) /	
広留野ダイコン (ひろどめのだいこん) / 砂丘ながいも (さきゅうながいも)	
Comment	
鳥取県も明確な伝統野菜の定義はないが、砂丘地帯で栽培されている砂丘らっきょうは江戸時代の参勤交代のときに付き人が種子を持ち込み栽培され、また、消滅の危機にさらされていた三宝甘長とうがらしは2010年から復活プロジェクトがスタートしている。	

岡山県 <small>Okayama</small> 【住みます芸人】江西あきよし/ハロー植田	13 品種
黒西瓜 (くろにしゅうり) / 衣川茄子 (きぬかわなす) / 鶴海茄子 (つるみなす) / 陶大根 (すえだいこん) / 足守牛蒡 (あしもり	
ごぼう) / 宇土川牛蒡 (うどがわごぼう) / 日指牛蒡 (ひさしごぼう) / 茂平瓜 (もひらうり) / 備前黒皮南瓜 (びぜんくろかわか	
ぼちや) / 万善かぶら (まんぜんかぶら) / 土居分小菜 (どいぶんこな) / 乗 (きび) / 雄町苳 (おまちせり)	
Comment	
岡山県は、2007年に発足した「吉備やさい発掘・再生研究会」が、古来から栽培され、人々の生活に息づいてきた、伝統的な農産物を、古文書などから発掘し、現代によみがえらせ保存することを始め、衣川なす、鶴海なす、宇土川牛蒡、備前黒皮南瓜などを選定。	

広島県 <small>Hiroshima</small> 【住みます芸人】藩飛礼/クレメンズ	33 品種
広島菜 (ひろしまな) / 矢賀ちしや (やがちしや) / 笹木三月子大根 (ささきさんがつこだいこん) / 深川早稲芋 (ふかがわわせ	
いも) / 一本草枝豆 (いっぺんくさえだまめ) / 祇園パセリ (ぎおんぱせり) / 広島おくら (ひろしまおくら) / 観音ねぎ (かんの	
んねぎ) / 太田かぶ (おたかぶ) / 矢賀うり (やがうり) / 青大きゅうり (あおだいきゅうり) / 広島わけぎ (ひろしまわけぎ)	
/ うぐろ大根 (うぐろだいこん) / 近江菜 (おおうみな) / かきちしや / 陸あずき (いんあずき) / ゴキネブリ / 他	
Comment	
広島県は、ある地域で古くから栽培され世代を超えて伝統的な栽培方法で種や株が大切に保存され受け継がれてきた作物を「在来作物」とし、「昭和中期以前から自家採種等によって作り継がれて、品種名が地名人名など広島にゆかりのあるもの」が「伝統野菜」。	

山口県 <small>Hokkaido</small> 【住みます芸人】どさけん/山口ふく太郎・ふく子	33 品種
長門ゆずきち (ながとゆずきち) / 田屋なす (たやなす) / 萩わけぎ (はぎわけぎ) / 萩にんにく (はぎにんにく) / 萩ころげ	
蕪 (はぎころげかぶ) / 萩ごぼう (はぎごぼう) / 角太郎ユズ (かくたろうゆず) / スダイダイ / 穴門柑 (あどなかん) / 夏橙 (な	
つみかん) / 田万川いんげんまめ (たまがわいんげんまめ) / 白おくら (しろおくら) / 彦島春菜 (ひこしまはるな) / 彦島夏播	
甘藍 (ひこしまなつまきかんらん) / 武久蕪 (たけひさかぶ) / かきちしや / 大葉しゅんぎく (おおはしゅんぎく) / 他	
Comment	
山口県は、農業試験場が伝統野菜・果樹マップを作り、萩わけぎ(萩在来系)いんげんまめ(田万川在来系)秋穂ごま(秋穂在来系)とくくり大根(来歴不明)など伝統的な栽培方法で受け継がれてきた伝統野菜33品種を地区ごとに見られるようにまとめている。	

徳島県 <small>Tokushima</small> 【住みます芸人】中山女子短期大学/みっとしー	9 品種
阿波みどり (あわみどり) / 阿波晩生1号 (あわばんせいいちごう) / 阿波新晩生 (あわしんばんせい) / 美馬太きゅうり (み	
まふときゅうり) / なるど金時 (なるどきんとき) / 北川小判いも (きたがわこばんいも) / ごうしゅいも / 臼が谷なす (うすが	
やなす) / 鳴門れんこん (なるどれんこん)	
Comment	
徳島県も伝統野菜の定義はないが、「阿波伝統野菜研究会」や県立城西高校が地域伝統野菜復活研究行い、美馬地区で昔から自家採取で細々と栽培していた美馬太きゅうりを復活させ、地元小学校でも栽培されている。また、鳴門れんこんは100年の歴史がある。	

香川県 <small>Kagawa</small> 【住みます芸人】梶剛/大木亀丸	9 品種
さぬき長さや (さぬきながさや) / 万葉 (まんば) / セレベス / 金時にんじん (きんときになんじん) / さぬきしろうり / 食べ	
て菜 / らりるれレタス / 香川本鷹 (かがわほんたか) / 三豊なす (みとよなす)	
Comment	
香川県も伝統野菜の定義はないが、明治時代からさぬき白瓜が栽培され、手島の島とうがらし香川本鷹は、豊臣秀吉の時代400年以上前に栽培が始まり、また、普通のなすの3倍の重たさの三豊(みとよ)なすは奈良時代に中国から伝わったと言われている。	

愛媛県 <small>Ehime</small> 【住みます芸人】ひめころん/うつつ	14 品種
伊予餅かぶ (いよひかぶ) / 清水一寸そらまめ (しみずいっすんそらまめ) / うすい豆 / 絹皮なす (きぬかわなす) / 松山長な	
す (まつまながなす) / ていれぎ / 紫長大葉高菜 (むらさきながおおぼたかな) / 庄大根 (しょうだいこん) / おうど芋 (おう	
どいも) / 女早生 (おんなわせ) / 血冠だいこん (さらかずさだいこん) / 愛媛早生 (えひめわせ) / 白いも (しろいも) / 地いも (じ	
いも)	
Comment	
愛媛県も伝統野菜の定義はないが、寛永2年(1625)から県下全域で栽培されている女早生さといも、寛永12年(1635)松山藩松平定行が種を持ち込んだ伊予餅かぶらなど古くから継承されている野菜があり、また、まんばも固有種だが、文献や資料は残っていない。	

高知県 <small>Kochi</small> 【住みます芸人】淀家萬月/シナモン	25 品種
十市なす (といちなす) / 十市なす (といちなす) / 十市在来ししとう (といちざいらいししとう) / ビーマン昌介 (しょうすけ)	
/ 弘岡かぶ (ひろおかくあぶ) / 入河内だいこん (にゅうがうちだいこん) / 田村かぶ (たむらかぶ) / 潮江菜 (うしおえな) / 南	
越かぶ (みなこしかぶ) / 焼畑のかぶ (やきはたのかぶ) / 大道高菜 (おどうたかな) / もち菜 (もちな) / 久萬澤ねぎ (くま	
ざわねぎ) / 山内家伝来大根 (やまうちけでんらいだいこん) / 他	
Comment	
高知県は、「土佐の伝統作物」とし、安芸市の入河内大根や大豊町の大豆の銀不老など25品種ある。その中で高知出身の植物学者牧野富太郎博士の意思を継いだ生産者たちが「牧野野菜」として昭和33年で栽培が途絶えていた潮江菜(うしおえな)を復活させた。	

福岡県 <small>Fukuoka</small>	【住みます芸人】 やまだなおき / マサル	12 品種
かつお菜 / 大葉しゅんぎく (おおほしゅんぎき) / 博多中葉しゅんぎく (はかたちゅうぼしゅんぎき) / 三池高菜 (みいけたかな)		
山潮菜 (やましおな) / 博多金時にんじん (はかたきんときにんじん) / 芥屋かぶ (けやかぶ) / 南京豆 (なんきんまめ) / 水芋 (みずいも) / 三毛門かぼちゃ (みけかどかぼちゃ) / 合馬たけのこ (おうまたけのこ) / 博多新ごぼう (はかたしんごぼう)		
Comment 福岡県も伝統野菜の定義はないが、「博多ふるさと野菜を語る会」がかつお菜などの特産野菜をまとめている。伝統野菜では400年前にポルトガル船から大分県に伝わり、宗麟かぼちゃと呼ばれ、その後三毛門(みけかど)地区で栽培する三毛門かぼちゃがある。		

佐賀県 <small>Saga</small>	【住みます芸人】 ひのひかり智 / メタルラック	7 品種
女山大根 (おんなやまだいこん) / 相知高菜 (おうちたかな) / 戸矢かぶ (とやかぶ) / 桐岡なす (きりおかなす) / 佐賀青しま		
うり (さがあおしまうり) / もちとうきび / ばかうり		
Comment 佐賀県は、野菜の産地化が昭和45年(1970)と歴史が浅いのだが、多久町桐岡地区には古来より伝わり農家が自家消費用としていた桐岡なす、江戸時代から栽培していたと言われる女山大根、また明治40年代頃から作られている相知高菜など伝統野菜が5品種ある。		

長崎県 <small>Nagasaki</small>	【住みます芸人】 長崎亭キヨちゃんぽん	16 品種
長崎たかな (ながさきたかな) / 雲仙こぶ高菜 (うんぜんこぶたかな) / 長崎赤かぶ (ながさきあかかぶ) / 長崎長なす (ながさきながなす) / 出島じゃがいも (でじまじゃがいも) / 大しろうが (おおしろうが) / わけぎ / 唐人菜 (とうじんな) / 長崎紅大根 (ながさきあかだいこん) / 辻田白菜 (つじたはくさい) / 夏ねぎ (なつねぎ) / 枝折れなす (えだおれなす) / 木引かぶ (こひきかぶ) / 壱州早生にんにく (いっしゅうわせにんにく) / 唐比れんこん (からこれんこん) / 他		
Comment 長崎県は、「ながさきの伝統野菜」として唐人菜など16品種。定義は、地域独特の品種として、江戸時代など古くから自家採種が行われ、各地域で栽培されてきた野菜。節分や正月等に食材として利用されるなど、地域の食文化と密接につながっている野菜。		

熊本県 <small>Kumamoto</small>	【住みます芸人】 もっこすファイヤー	18 品種
水前寺のり (すいぜんじのり) / 水前寺もやし (すいぜんじもやし) / 熊本ねぎ (くまもとねぎ) / 熊本京菜 (くまもときょうな)		
一文字 (ひともし) / あかどいも / 春日ぼうふう (かすがぼうふう) / 熊本赤なす (くまもとあかなす) / 水前寺菜 (すいぜんじな) / 赤碓からいも (あかささからいも) / 芋の芽 (いものめ) / 黒皮かぼちゃ (くろかわかぼちゃ) / 他		
Comment 熊本県は、「ひご野菜」として細川忠興殿が種を持ち込んだ熊本京菜、宝暦9年(1759)に中国から京都へ、のち熊本で栽培された水前寺菜など15品種。定義は「熊本で古くから栽培され、風土に合っているもの」「食文化にかかわるもの」「地名・歴史にちなむもの」		

大分県 <small>Oita</small>	【住みます芸人】 野良レンジャー	10 品種
ちよろぎ / 久住高菜 (くじゅうたかな) / 臼杵の大しろうが (うすきのおしろうが) / 青長地這きゅうり (あおながじほいきゅうり) / やそぜり / 宗麟南瓜 (そうりんかぼちゃ) / 屋形島いも (やかたじまいも) / 原木しいたけ (げんぼくしいたけ) / みとり豆 (みとりまめ) / 味一ねぎ (あじいちねぎ)		
Comment 大分県も伝統野菜の定義はないが、前出福岡県の三毛門かぼちゃを里帰りさせ2007年より宗麟かぼちゃの栽培を復活させ、また、豊後の竹田地区では300年前から家庭でちよろぎを栽培していた。久住高菜は江戸時代の参勤交代でもち運ばれた、たかなと言われる。		

宮崎県 <small>Miyazaki</small>	【住みます芸人】 嫁恐竜 / チキンナンゴ	14 品種
日向黒皮南瓜 (ひゅうがくろかわかぼちゃ) / 佐土原なす (さどはらなす) / 糸巻き大根 (いとまきだいこん) / 鶴首南瓜 (つるくひかぼちゃ) / 大晩生ふだん草 (だいはんせいふだんそう) / 在来白皮にがうり (ざいらいしろかわにがうり) / 筍イモ (たけのこいも) / 夕顔南瓜 (ゆうがおかぼちゃ) / 在来青皮にがうり (ざいらいあおかわにがうり) / 白なす (しろなす) / 平塚かぶ (ひらつかなす) / すえだいこん / いらかぶ / 都いも (みやこいも)		
Comment 宮崎県は、農業生産法人「百姓隊」が伝統野菜の復活に取り組んでいる。江戸時代から佐土原藩が中心となって栽培した佐土原なす、明治から昭和にかけて傾斜地で栽培をこころみた日向かぼちゃ、西米良村で栽培している珍しい糸巻きだいこんなどが復活。		

鹿児島県 <small>Kagoshima</small>	【住みます芸人】 バイナップルつばさ / 仮屋竹洋	23 品種
有良だいこん (あつただいこん) / 安納いも (あんのいも) / 伊敷長なす (いしきながなす) / 親くい芋 (おやくいも) / 開聞岳だいこん (かいもんだけだいこん) / かわひこ / こうき芋 / 国分だいこん (こくふだいこん) / 桜島だいこん (さくらじまだいこん) / さつま大長レイシ (さつまおながれいし) / 白なす (しろなす) / トイモガラ / トカラ田いも / ながうい / 花岡こしょう (はなおかこしょう) / はやとうり / ハンダマ / フル / ミガシキ / 養母すいか (やほすいか) / 山川だいこん / 他		
Comment 鹿児島県は「かごしまの伝統野菜」として、桜島だいこん、安納いも、さつま大長レイシ、かわひこなど23品種。定義は、鹿児島の人や風土とかがわりが強く、郷土の食文化を支えてきた野菜で、古く(おおむね昭和20年以前)から県内で栽培されてきた野菜。		

沖縄県 <small>Okinawa</small>	【住みます芸人】 ありんくりん / カシスオレンジ / ハイビスカスパーティー	28 品種
ういきょう (イーチューバー) / かずら (カンダバー) / 長命草 (サクナ) / ハネマメ (シカクマメ) / 金時草 (ハンダマ) / ニガウリ (ゴーヤー) / 島ニンジン (チテークニー) / 島らつきょう (ダッチョー) / 田イモ (ターンム) / 苦菜 (ホソバワダン) / シヨモギ (フーチパー) / ヘチマ (ナーペラー) / 島菜 (シマナー) / パパイヤ (パパイヤー) / サトウキビ (ウージ) / 紅芋 (べにいも) / 他		
Comment 沖縄県は「沖縄の伝統的農産物」として、島カボチャ、シカクマメ、島ラッキョウ、野菜パパイヤ、ウンチュー(空芯菜)、モーウィ(毛ウリ)など28品種。定義は、戦前から食されている。郷土料理に利用されている。沖縄の気候・風土に適合している。		

忘れられぬ、信州の味

七味唐辛子の起源は約四百年前、

江戸で生薬を素材として考案されました。

根元八幡屋礒五郎の《七味唐からし》は、

元文元年（1736年）の創業より連綿と忠実に受け継がれ、

信州名物として広く知られております。



根元八幡屋礒五郎

〔本店〕長野市大門町八三（善光寺表参道） 〔本社〕長野市柳町〇二二 〇二〇・二〇二・二五六一七〇

いそごろう | 検索