

# はじめての江戸東京野菜講座

(2019年度)

## 江戸東京野菜には物語があります。

この講座は、東京にも伝統野菜があることを  
もっと多くの方に知っていただきたいとの願いから開催します。  
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。  
和食が世界から注目されるなか、初心者の方にも楽しんでいただける入門講座です。  
この機会にぜひご参加ください。

(受講されたあと、さらに詳しく知りたい方には別途専門コースもご案内します。)



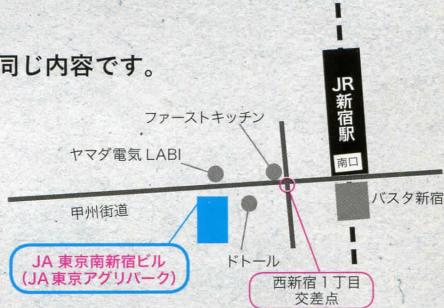
| 日 時 | 4月20日(土)13:00～16:00  
= 6月15日(土)13:00～16:00 ] いずれも同じ内容です。  
8月31日(土)13:00～16:00

| 会 場 | JA東京南新宿ビル3階  
渋谷区代々木2-10-12(右地図参照)

| 講 師 | 大竹道茂(江戸東京野菜コンシェルジュ協会会長)  
上原恭子(江戸東京野菜コンシェルジュ協会理事)

| 内 容 | 江戸東京野菜にまつわるエピソードや歴史をとおして、  
江戸からの食文化の変遷と、種から種へと命をつないで伝わってきた  
東京の伝統野菜について、食味体験も含めてお話しします。

| 受講料 | 一般3,500円 学生またはフォローアップ: 2,000円  
(フォローアップ:これまでに当協会の講座を受講したことのある方)



お申し込み・お問い合わせ受付メールアドレス: [jimukyoku@edo831.tokyo](mailto:jimukyoku@edo831.tokyo)

\*お申し込みの際は、メールタイトルを「はじめての江戸東京野菜講座申し込み」とし、  
本文に以下の事項をご入力のうえ、送信してください。

ご希望の月日 / 氏名 / フリガナ / 郵便番号 / 住所 / 電話番号(できれば携帯) / メールアドレス /  
割引対象の方は「学生」または「フォローアップ」と明記

\*受付後、申込み受付完了メールをお送りいたします。  
受信設定をしている場合は、上記アドレスが受信できるように設定変更してください。  
\*定員になり次第、受付を締め切らせていただきます。



主催: 特定非営利活動法人 江戸東京野菜コンシェルジュ協会

# 江戸東京野菜って？

江戸時代から昭和40年代頃まで、東京都内の農地で数世代以上にわたって栽培されていた固定種（自家採種した種子からほぼ同じ形質のものが育つもの）の野菜をいいます。それぞれの野菜にはさまざまな物語があり、味や形など個性あふれる特徴も。まさに東京の伝統野菜で、現在49品目が認定されています。



砂村一本ネギ

天正年間（1573～1592）に摂津（大坂）から、江戸の砂村（現在の江東区北砂・南砂）や品川などに持ち込まれた葱。関東では葉葱の栽培が難しく、根本を土寄せして白葱が生まれたという。



伝統大蔵ダイコン

江戸時代、豊多摩郡（現在の杉並区あたり）の源内という農民が作りだした「源内つまり大根」が源。のちに明治初期、世田谷区大蔵の石井泰治郎氏が、秋つまり大根と、代々木の源内大根の自然交雑種を改良し、選抜固定した。



奥多摩ワサビ

日本原産の伝統香辛料で、文政6年（1823）の『武藏名勝図絵』の多摩・梅沢村の項に「山葵（わさび）この地の名産なり、多く作り手江戸神田へ出す」とある。



ノラボウ菜

明和4年（1767）に関東郡代官が、食用・油用として「闇婆菜（じやばな）」の種を、五日市村など12村に配布するよう命じた古文書が残る。のち、この菜が天明や天保期の大凶作の際に人命を救った。



内藤トウガラシ

品種はハ房（やつぶさ）唐辛子。七色唐辛子（七味と呼ぶのは上方風、江戸では七色）などに調合され、広く親しまれてきた。



馬込三寸ニンジン

大田区西馬込の篤農家の品種改良により生まれた、長さ10cmほどの人参。元となる西洋種の人参が伝わったのは明治初期の頃で、それまでは「滝野川人参」に代表される長さ1mもある長人参が主流だった。



内藤カボチャ

信州・高遠藩内藤家の菊座南瓜（きくざかぼちや）は新宿で名をはせ、周辺の角筈村や柏木村でも栽培されるようになり、地場野菜として定着していった。

伝統小松菜

8代将軍・徳川吉宗が鷹狩りに出かけた際、小松川村で休息した。そこで食べた青菜をいたく気に入り、地名から名付けたとされている。



亀戸ダイコン

文久年間（1860～64）の頃から昭和初期まで、亀戸香取神社周辺で栽培され、明治の頃は先端の葉の形から「おかめ大根」「お多福大根」と呼ばれていたが、大正初期に産地の名をつけて「亀戸大根」と呼ばれるようになった。



馬込半白キュウウリ

瓜と「大井胡瓜」を掛け合わせて改良した下半分が白い胡瓜。明治30年頃から改良を重ね、節になる形になったのは明治37～38年頃で、「馬込半白節成（ふしなり）胡瓜」と呼ばれるようになった。



品川カブ

（滝野川カブ、東京長カブ）漬け物として食べられ、現在の品川区付近で栽培されていたことから「品川蕪」といわれた。北区滝野川産のものは「滝野川蕪」。



東京ウド

幕末に多摩郡の吉祥寺で始められたウド栽培は、多くの関係者が技術開発、改良に尽力した。その結果、北多摩一円は品質・生産量ともに日本一のウド産地に成長したといふ。