

2022年度

# 「江戸東京野菜コンシェルジュ育成講座」 総合コース（第10期）のお知らせ

この講座は、東京の伝統野菜である「江戸東京野菜」の魅力を伝えるエキスパート「江戸東京野菜コンシェルジュ」の資格取得講座として、2日間にわたって開催し、最後に検定試験を行う総合コースです。あなたも東京の農業や食文化を学び、伝統野菜のコンシェルジュになってみませんか？

## 第1日目

9月17日(土) 9:30～16:30

### 講座内容と講師

「江戸東京野菜には物語がある」大竹道茂  
「江戸東京野菜コンシェルジュの歩む道と食育」大竹道茂  
「江戸東京野菜と各品目について」水口均  
「伝統野菜を守るって？」渡邊和嘉  
「グループワークショップ」

## 第2日目

9月24日(土) 9:30～17:00

### 講座内容と講師

「江戸東京野菜の流通と飲食」佐藤勝彦  
「食材としての江戸東京野菜」上原恭子  
「伝統野菜をつくった人々 - 種子屋の近代史」阿部希望  
「これだけは知っておきたい野菜栽培の基礎」梶谷正義  
「江戸東京野菜のPR」福島秀史  
「検定試験」(上記講座をすべて受講した方が対象となります)

## 受講料

一般 35,000円(税込)

学割 20,000円(税込)



## 「江戸東京野菜コンシェルジュ」とは？

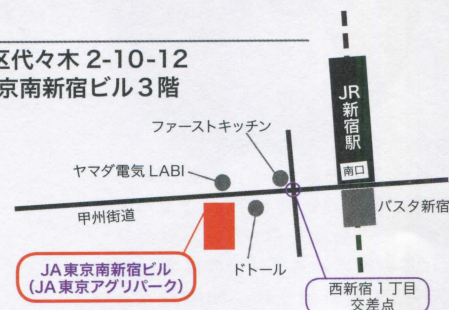
東京で生産されている練馬ダイコン、金町コカブ、伝統小松菜、寺島ナスなど、土地の人が種をとり、それを播くことで命をつないできた東京の伝統野菜は「江戸東京野菜」として、現在50品目がJA東京中央会より認定されています(裏面参照)。

これらの野菜の生い立ちや歴史、栽培法、食べ方などを学び、その知識をもとに食育活動や東京の農業振興に貢献する人材が「江戸東京野菜コンシェルジュ」です。

江戸東京野菜コンシェルジュ協会では、2012年春から、このコンシェルジュを育成する講座を開講し、現在多くのコンシェルジュが江戸東京野菜の普及と地域振興に貢献する人材として、各分野で活躍しています。

## 会場

渋谷区代々木2-10-12  
JA東京南新宿ビル3階



## お問い合わせ・お申込みは

お問い合わせ & お申込み受付メールアドレス  
[jimukyoku@edo831.tokyo](mailto:jimukyoku@edo831.tokyo)

お申込みの際は、本文に以下の事項をご記入のうえ、送信してください。  
講座名(第10期総合コース)/氏名/フリガナ/郵便番号/住所/電話番号/メールアドレス  
\*受け付け後、お申込み受付完了メールをお送りいたします。受信設定をされている場合は上記アドレスが受信できるように、あらかじめ設定変更をお願いいたします。  
\*定員になり次第、受け付けを締め切らせていただきます。

# 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は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50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。



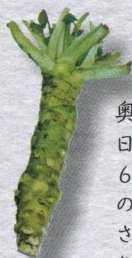
**伝統大蔵ダイコン**  
江戸時代、豊多摩郡(現在の杉並区あたり)の源内という農民が作りだした「源内つまり大根」が源。のちに明治初期、世田谷区大蔵の石井泰治郎氏が、秋つまり大根と、代々木の源内大根の自然交雑種を改良し、選抜固定した。



**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。



**江戸ダイコン**  
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。



**奥多摩ワサビ**  
日本原産の伝統香辛料で、文政6年(1823)の『武蔵名勝図絵』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。



**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。



**馬込半白キュウリ**  
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。



**内藤カボチャ**  
信州高遠藩・内藤家の下屋敷があった場所は現在「新宿御苑」となっているが、この菊座形のカボチャは同屋敷をはじめ周辺の角筈(つのはず)村や柏木村でも栽培され、地場野菜として定着していった。



**内藤トウガラシ**  
品種は八房(やつふさ)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。新宿の信州高遠藩・内藤家周辺で栽培されたことから、この名がある。

**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う。



**ノラボウ菜**  
明和4年(1767)に関東郡代官が、食用・油用として「關婆菜(じゃばな)」の種を、五日市村など12村に配布し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。



**寺島ナス(蔓細千成ナス)**  
『新編 武蔵風土記稿』に葛飾郡の茄子について「他の産に比すれば最も早し。よりに形は小さいなれど、早生なすと呼び賞美す」とあり、寺島辺りでも盛んに栽培されていたことから名づけられた。