

新宿御苑で学ぼう！ 江戸東京野菜講座

〈第3回〉

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することになりました。
江戸東京野菜についてわかりやすく解説する講座となっております。
この機会にぜひご参加ください。

【日 時】第3回：2015年9月5日(土) 13:00～16:30

【会 場】新宿御苑「インフォメーションセンター」2階レクチャールーム(東京都新宿区内藤町11)

【講 師】大竹道茂

【受講料】3,500円 ※受講料は当日、受付にお支払いください。

【内 容】「江戸東京野菜には物語がある」

江戸東京野菜について、江戸東京野菜にまつわる物語などをとおして、
わかりやすく解説します。

また、希望者を対象に11時より新宿御苑内の四季折々の自然のみどころや
歴史をご紹介するガイドツアーを開催します。是非お気軽にご参加ください。

〈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
一般財団法人国民公園協会新宿御苑

〈共催〉環境省自然環境局新宿御苑管理事務所

お問い合わせ・お申込みについては裏面をご覧ください。

〈会場図〉



江戸東京野菜にゆかりのある新宿御苑

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、馬込三寸ニンジンなどの伝統野菜は、近年「江戸東京野菜」としてブランド化・普及が進められ、注目を集めています。

江戸東京野菜のひとつ「内藤トウガラシ」や「内藤カボチャ」の発祥の地・新宿御苑は、明治時代に官営農事試験場「内藤新宿試験場」を創設し、日本の近代農園芸において、先駆的な役割を果たした歴史があります。日本の農園芸の発祥の地である新宿御苑において、希少な日本固有の植物種、日本の農業園の歴史や伝統文化への理解を深めていただければ幸いです。

《お問い合わせ・お申込み》

お問い合わせ・お申込み受付メールアドレス
jimukyoku@edo831.tokyo

お申込みの際は、本文に以下の必要事項をご記入の上、送信してください。

希望講座日(7/25もしくは9/5) / 苑内ガイドツアー参加希望(参加もしくは不参加)
氏名 / フリガナ / 郵便番号 / 住所 / 電話番号 / メールアドレス

※受付後、お申込み受付完了の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予め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。



練馬ダイコン

尾張ダイコンと練馬の地ダイコンとの交配から選抜された。昭和年間(一七二八〜一七三六年)には定着していた。白首系。重さは1〜2キロ前後。根は長さ11〜15センチ。



寺島ナス

東京原産で江戸ナスとも呼ばれる。早生種で茎が細く、たくさんの枝を出して大量のナスを実らせる。果実は小さく、長卵形で7〜11センチ。



伝統小松菜

八代将軍・徳川吉宗が小松川村(現・江戸川区)を訪ねた際に食べた、すまし汁に入っていた青菜。とう立ちが遅い晩抽菜。甘く柔らかい。



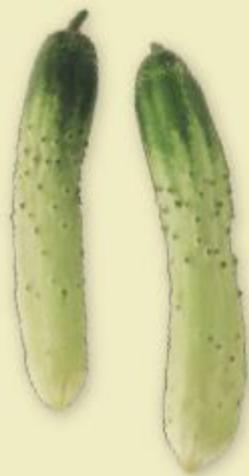
奥多摩ワサビ

奥多摩地域では、文化文政(一八〇四〜一八二九年)ごろには盛んに栽培されていた。現在も深流沿いにワサビ田が点在し、都内で収穫されるワサビのほとんどが奥多摩町産。



馬込三寸ニンジン

大田区西馬込の農園家が作り出した、太くて短いニンジン。長さは一センチメートル程度だが、太さは七〜九センチになる。生で食べても柔らかく、甘みが強い。



馬込平白キュウリ

現在の大田区馬込西馬込で生まれた。茎に近い方が淡緑色で、それ以外の六〜七割は白色。「大井胡瓜」をもとに、キュウリとワリを掛け合わせて作った。



金町コカブ

来歴は二説あり、「下千葉中手」という品種を早取りできるようにしたという説と、フランス産のカブを栽培・採種しているうちに自然交配してきたという説がある。



東京ウド

幕末に吉祥寺で栽培が始まり、北多摩一田は品質・生産量ともに日本一の産地となった。畑で太らせた根株を穴蔵に埋めて、白い茎を成長させる。