

ゆかりのある新宿御苑で 「江戸東京野菜」を学ぼう!



はじめての 江戸東京野菜 講座

2016年
5月28日(土)
6月25日(土)
10月15日(土)

初心者の方にも楽しんでいただける
入門講座です。



| 時間 | 13:00 ~ 16:00

| 会場 | 新宿御苑インフォメーションセンター
| 受講料 | 各3,500円
| 定員 | 各30名(先着順)

江戸東京野菜の エキスパートが語る “夏野菜”講座

2016年
7月16日(土)
8月27日(土)
9月17日(土)

エキスパートが、さまざまな視点からお話します。

| 時間 | 13:00 ~ 15:30

| 会場 | 新宿御苑レストランゆりのき
| 受講料 | 各2,000円
| 定員 | 各25名(先着順)



新宿御苑 STUDY & CAFÉ

2017年2月25日(土) 11:00 ~ 13:30

新宿御苑の歴史話と、大正期の宮中晩さん会メニューを!

| 会場 | 新宿御苑 レストランゆりのき | 受講料 | 2,500円 | 定員 | 25名(先着順)

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

*お申し込みの際は、メールタイトルを「新宿御苑講座申し込み」とし、本文に以下の事項をご入力の上、送信してください。

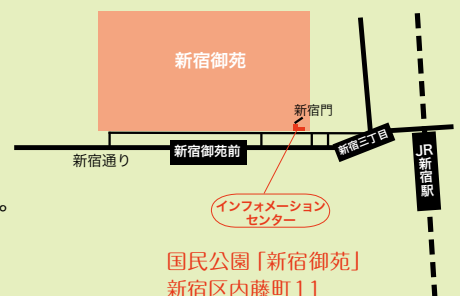
希望講座名 / 期日 / 氏名 / フリガナ / 携帯番号 / メールアドレス

*受付後、申込み受付完了メールをお送りいたします。

*定員になり次第、受付を締め切らせていただきます。

*受付完了メールが届かない場合は、お手数ですが下記までお電話ください。

TEL. 090-2423-0831



国民公園「新宿御苑」
新宿区内藤町11

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42種類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。



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。



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。



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。

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。



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。

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」。



新宿御苑と江戸東京野菜

新宿御苑は、江戸時代には信州^{たかとう}・高遠藩 内藤家の下屋敷のあったところ。内藤家の菜園では「内藤カボチャ」「内藤トウガラシ」が栽培され、特産物となりました。明治になると、その地に官営農事試験場「内藤新宿試験場」が設けられ、日本の農業・園芸の先駆的な役割を担いました。



内藤トウガラシ

品種は八房(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。



内藤カボチャ

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。



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。

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。

