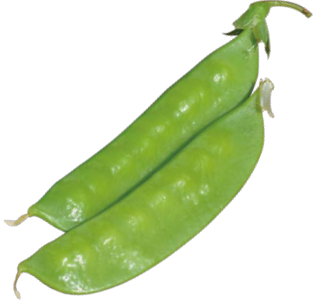
江戸東京野菜
コンシェルジュ



2020年度

江戸東京野菜講座

EDO TOKYO TRADITIONAL VEGETABLES

江戸東京野菜には物語があります

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講座を開催します。

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中、初心者の方にも楽しんでいただける入門講座や

江戸東京野菜コンシェルジュ資格取得講座など、様々な企画をご用意しております。

この機会にぜひご参加ください。

Course 1
はじめての江戸東京野菜 入門講座

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。

日 時

〔第1回〕 4月18日(土)13:00～16:00
〔第2回〕 6月13日(土)13:00～16:00
〔第3回〕11月28日(土)13:00～16:00
※いずれも同じ内容です

受講料

一般／3,500円(税込)
学生またはフォローアップ／2,000円(税込)
※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

Course 2
江戸東京野菜コンシェルジュ 育成講座総合コース

東京の伝統野菜である江戸東京野菜の魅力を、
伝えることのできる専門家
『江戸東京野菜コンシェルジュ』の
資格取得講座(検定試験も実施)です。
2日間にわたり、深く詳しく解説いたします。

日 時

〔第10期〕 9月5日(土)、9月12日(土)
9:30～16:30
〔第11期〕 2月6日(土)、2月13日(土)
9:30～16:30
※いずれも同じ内容です

受講料

一般／35,000円(税込)

Course 3
ベテラン農家は語る ～ 檜原村の江戸東京野菜 ～

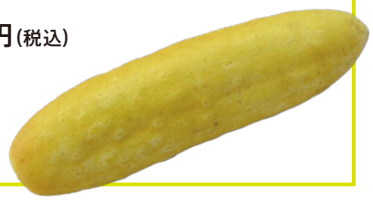
檜原村の地域活性に取り組んでおられ、
おいねのつる芋や白岩ウリなどを
栽培・普及されている鈴木留次郎氏に
ご登壇いただき、お話をうかがいます。

日 時

7月18日(土)13:00～16:00

受講料

2,000円(税込)



お申し込み / お問い合わせ jimukyoku@edo831.tokyo

お申し込みの際は、下記必要事項をご記入の上、送信してください。

ご希望の講座名／氏名／フリガナ／郵便番号／住所
電話番号(できれば携帯電話)／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、申し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。

受講会場
JA東京南新宿ビル3階
渋谷区代々木2-10-12

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

江戸東京野菜とは…

江戸東京野菜とは、種苗の大半が自家採種または近隣の種苗商により確保されていた江戸から昭和中期（40年代）までの野菜、いわゆる固定種の野菜です。それぞれに物語があり、味や形など個性豊かで魅力あふれる江戸東京野菜は東京の伝統野菜として注目を集めており50種類がJA東京中央会により認定されています。

八王子ショウガ

八王子ショウガは昭和初期にあきる野二宮神社でしょうが祭りが開催されていた際に入手しその後八王子の加住町で栽培が始まった。

馬込半白キュウリ

大井胡瓜を改良したものであり胡瓜と瓜を掛け合わせている。明治30年頃に始まり改良を重ねて節になる形になったのは明治37～38年頃である。

品川カブ・滝野川カブ

現在の北区滝野川近辺で栽培されていたことから「滝野川カブ」と呼ばれていた。品川で栽培されていたものを「品川カブ」と名付けられた。

のらぼう菜

関東郡代官の伊奈備前守は天保の大飢饉の際、五日市村をはじめとする周辺の12の村々に「闇婆菜」の種を配布するよう命じたとされている。

東京ウド

幕末に吉祥寺で栽培が始まり、戦前・戦後を通し多数関係者が技術開発・改良に尽力し北多摩一円は品質・量とも日本一のうど産地に成長していった。

伝統大蔵ダイコン

江戸時代、源内という農民が作り出した源内つまり大根が原種。明治初期に石井康治郎氏が秋づまり大根と源内大根の自然交雑種を選抜固定。

馬込三寸ニンジン

明治初期、元となる西洋種の人参が伝わり、その後大田区西馬込の篤農家による品種改良で生まれた10センチほどの短根種人参。

おいねのつる芋

急峻な斜面が多い檜原村の地形を利用して栽培。「おいねのつる芋」という名は「おいねさん」という人が作り始めたと言われ山梨県の「都留（つる）」の地名からきているという。

奥多摩ワサビ

多摩川の清流と冷涼な気候に恵まれた奥多摩地区では文化文政時代にはすでに奥多摩ワサビが盛んに栽培されていた。

内藤カボチャ・角筈カボチャ・淀橋カボチャ

江戸時代、内藤家の下屋敷（現新宿御苑）で栽培され内藤新宿宿場町の名物となり、その後周辺の角筈、淀橋に産地が拡がりその名がついた。

千住一本ネギ

千住ネギは、江戸時代に砂村から千住へ伝わってきた根深ネギ。千住はネギ産地であったことから集積地になった。

亀戸ダイコン

文久年間（1860～1864）から亀戸香取神社周辺で栽培が始まり明治時代はおかめ大根等と呼ばれ大正時代には産地の名をつけ亀戸大根となった。

ごせんの井戸菜

八代将軍徳川吉宗が小松川村へ鷹狩りに出かけた際に食べたすまし汁に入っていた青菜をとても気に入り小松菜と名付けたとされている。

寺島ナス

『新編武蔵風土記稿』には「東・西葛西領中にて作るもの。他の産に比すれば最も早し。よりて形は小さいなれど、早生なすと呼び賞美す」とある。

写真提供：福島秀史（おいねのつる芋以外）、大竹道茂（おいねのつる芋）