

2023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いたします。

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、

江戸東京野菜にまつわる事柄について深く学び、東京の農業や地域振興につながる

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

江戸東京野菜の命を守り、未来につなげることは

【SDGs】持続可能な社会の実現に寄与するものと考え、それに向けた人材育成をしております。

尚、年間予定のため、状況により変更、中止等がある場合がございますのでご了承ください。

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〕 5月13日(土) 13:00~17:00

〔第2回〕 7月22日(土) 13:00~17:00

〔第3回〕 11月25日(土) 13:00~17:00

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)

フォローアップ割引はこれまでに当協会の講座を受講した方が対象です。
学生の方は学校名を明記の上お申し込みください。

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、江戸東京野菜についての深い知識と東京の農業や食文化を学びます。江戸東京野菜の普及とそれによる地域振興に貢献する人材育成を目的としています。

日時

〔第11期〕 9月9日(土)、9月16日(土)
9:30~17:00

〔第12期〕 2月10日(土)、2月17日(土)
9:30~17:00

*資格取得には2日間の全講座を受講、検定試験の受験が必要となります。

受講料

検定試験料も含む

一般/35,000円(税込) 学生/20,000円(税込)

第11期、12期は同内容となります。講座内容の詳細は後日お知らせいたします。

上記講座はすべてJA 東京南新宿ビル3階(渋谷区代々木 2-10-12)での開催となります。

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。

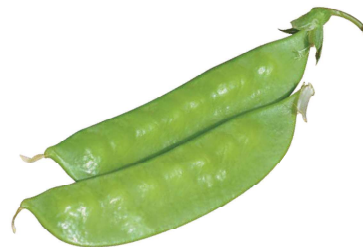
〔タイトル: ご希望の講座名
本文: 氏名/フリガナ/郵便番号/住所電話番号(携帯)
メールアドレス〕



※受付後、お申込受付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。
※準備の都合上、直前のキャンセルは承りかねますのでご了承ください。
体調不良等でやむを得ず欠席される場合はご相談ください。

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

<https://www.edo831.tokyo/>



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52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よ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・滝野川カブ

現在の品川・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。



こうし

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。



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つまり大根と源内大根の自然交雑種を選抜固定。



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。



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。



東京ウド

幕末に吉祥寺で栽培が始まり、戦前・戦後を通して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。



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には恵まれた奥多摩ワサビが盛んに栽培されてきた。



内藤カボチャ・角筍カボチャ・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、その後周辺の角筍、淀橋に産地が拡がりその名がついた。



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。



松川シソ

八代將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名付けたとされている。



寺島メー

『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。