

八百屋塾通信 Vol.15

八百屋塾ホームページをごらんください
▼「八百屋へ行こう」で検索
<http://www.shoukumi.or.jp/index.htm>

江戸東京野菜 (夏・秋)

現在、江戸東京野菜推進委員会によって認定されている品種は50。今回はそのなかの、夏から秋の代表的な野菜を紹介します。

鉄道も、トラックも、クーラーもなかった時代、人口が急激に増えた江戸は慢性的な生鮮野菜不足でした。周辺の農家だけでなく、武家の下屋敷などでさまざまな野菜がつくられ、土地に合うものが江戸東京野菜として残っていききました。



●**寺島ナス**
古文書に「早生なすと呼び賞美す」とある寺島ナス。関東大震災後、生産が途絶えていたが、2009年に復活



●**内藤トウガラシ**
高遠藩内藤家の下屋敷(現・新宿御苑)で作られた八つ房トウガラシ。大流行のそばに合うスッキリした辛さが評判だった



●**馬込半白キュウリ**
馬込村(現・大田区馬込)は昔からキュウリの産地。明治時代に土地の篤農家が改良して普及

●**内藤(角筈・淀橋)カボチャ**
内藤家の下屋敷(現・新宿御苑)で栽培された内藤カボチャは宿場の名物になり、産地が角筈、淀橋へ移っていった



●**谷中ショウガ**
「谷中」は葉ショウガの代名詞。江戸時代の産地は谷中本村(現・西日暮里)。「盆ショウガ」とも呼ばれたお中元の贈答品



●**早稲田ミョウガ**
江戸時代から大正時代にかけて早稲田周辺で栽培されていた。2010年に発見



●**本田(ほんでん)ウリ**
三代將軍徳川家光も大好物だったという、マクワウリ。「本田」は緑に縞が入る「銀マクワ」の代表



●**おいねのつる芋**
おいねさんが山梨県都留地区からタネいもを持って檜原村に嫁いたのが始まりとされるジャガイモ



●**アシタバ**
江戸時代から八丈島の薬草として知られる。東京の島しょ部に自生し、主に若芽を食べる



●**東京ウド**
穴蔵で軟化させるのは他の産地にはない、独特の栽培法。料亭むけの高級食材

■夏から春の江戸東京野菜

上でご紹介したほかに、雑司ヶ谷ナス、治助イモ、高井戸半白キュウリ、白岩ウリ、小金井マクワ、東京大越ウリ、鳴子ウリ・府中御用ウリ、雑司ヶ谷カボチャ、八王子ショウガ、三河島エダマメ、八丈オクラなどが、江戸東京野菜として認定されています。

■動画コーナー、始めました！

実行委員長たちが、「おまさり」の収穫体験に行ったようすがご覧いただけます。

動画ページへは、[こちらから](#)→



■江戸東京野菜の情報は八百屋塾ホームページで

◆2019年12月15日 課外授業「江戸東京野菜山分け」 ◆2017年11月12日 やっちゃば秋葉原学べるマルシェ ◆2015年8月9日 江戸東京野菜産地視察研修 ◆2011年8月21日 講演 江戸東京・伝統野菜研究会代表大竹道茂氏

八百屋塾ホームページへは、[こちらから](#)↑

