

2階の花壇で「品川かぶ」育てました♪

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は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(大阪)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。



伝統大成ダイコン
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。



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。



奥多摩ワサビ
日本原産の伝統香辛料で、文政6年(1823)の「武蔵名勝図説」の多摩・梅沢村の項に「山菜(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
大田区西馬込の葛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。



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」と呼ばれるようになった。



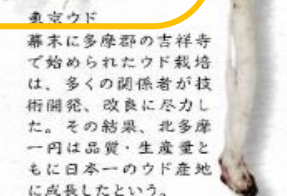
内藤カボチャ
信州高遠藩・内藤家の下屋敷があった場所は現在「新宿御苑」となっているが、この菊座形のカボチャは同屋敷をはじめ周辺の角宮村や柏木村でも栽培され、地場野菜として定着していった。



内藤トウガラシ
品種は八房(やつふさ)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。新宿の信州高遠藩・内藤家周辺で栽培されたことから、この名がある。



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「品川菜」といわれた。北区滝野川産のものは「滝野川菜」。



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。



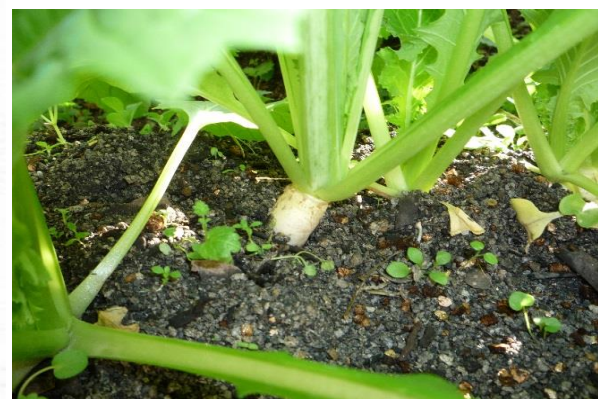
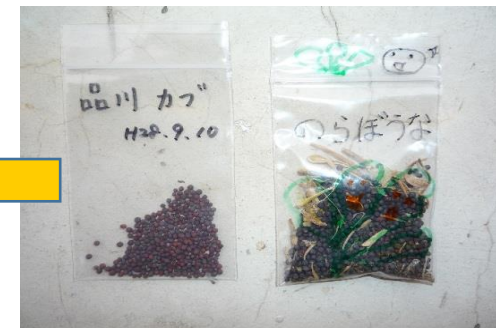
ノラボウ菜
明和4年(1769)に関東郡代官が、食用・油用として「蘭菜(じやばな)」の種を、五日市村など12村に配布するよう命じた古文書が残る。のち、この菜が天明や天保期の大火作の際に人命を救った。

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。よって形は小さいけれど、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。

(江戸東京野菜写真提供：福島秀史)



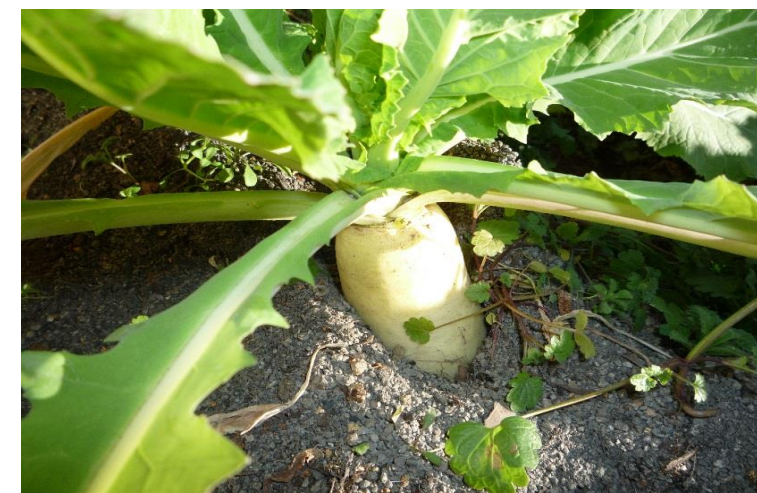
10月13日 種まき



10月20日 発芽



今日の様子





♪ 収穫 ♪



葉と根に分けます



洗います



皮をおきます

きのこや他の野菜と一緒に煮て



食べやすくカット

栽培した「品川かぶ」は、放射性物質の測定を実施済で、教育委員会から合格の知らせをいただいています。測定結果は、文京区のHPで確認することができます。



温かいスープのできあがり♪