

食べておいしさを知る 野菜の学校 2015  
講座「日本の伝統野菜・地方野菜」

# 江戸東京野菜(秋・冬)

「日本の伝統野菜・地方野菜」は、NPO法人野菜と文化のフォーラムが主催する「食べておいしさを知る野菜の学校」のシリーズ講座としてご好評いただいております、ことしで6年目を迎えました。その6回目、11月のテーマは「江戸東京野菜(秋・冬)」です。

東京の伝統野菜を守る活動は、江戸期から始まる野菜文化を継承するもので、固定種にこだわり、種を通して命が今日まで継続されていることを重視しています。

「江戸東京野菜」を認定するのは、東京都やJA東京グループの役職員などによる江戸東京野菜推進委員会です。この9月25日に2品目が追加され、42品目になりました。

[野菜の学校]は、これまで春と夏の江戸東京野菜を取りあげています。今回は秋冬。かぶ、だいこん、ごぼう、じゃがいも、かぼちゃなどが登場予定です。



品川かぶ

講師は、江戸東京野菜コンシェルジュ協会理事の上原恭子さん。地元東京はもちろん、全国各地の数多くの生産者とのつながりや、料理講師としての豊富なキャリアをいかして、江戸東京野菜を元気にする活動に力を注いでおられます。東京が注目されるいま、地産地消の野菜として、ますますその動きに目が離せない、現場のお話をうかがいます。毎回ご好評の、地域の食材を使った料理の試食は、その地に伝わっている食べ方や、スタッフオリジナルの斬新なレシピで用意します。食べくらべは、主役の「品川かぶ」を中心に、一般的なかぶと長かぶ。どうぞご期待ください。

日時:2015年11月7日(土)13時~16時 ※12時30分受付開始。

講師:江戸東京野菜コンシェルジュ協会 理事 上原恭子氏

会場:東京青果物商業協同組合ビル8階会議室(千代田区神田松永町104番地)

JR秋葉原駅中央改札口徒歩2分

<お問い合わせ>03-5315-4977(10:00~18:00)  
ワークスペース内[野菜の学校]事務局 草間壽子  
[kusama@wordsworks.co.jp](mailto:kusama@wordsworks.co.jp)

参加費:5,000円