

食べておいしさを知る 野菜の学校 2014  
講座「日本の伝統野菜・地方野菜」

# 神奈川の伝統野菜

「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5年目を迎えました。1月の「野菜の学校」は、神奈川を取りあげます。

食べくらべは「三浦大根」を中心に、数多くのだいこんのルーツとされる「方領大根」と、F1種の青首だいこん。

このほか伝統野菜では、「万福寺大長人参」「小泉冬越五寸人参」「湘南ねぎ」「大山菜」「弥一(さといも)」「相模半白」など。また、寒締めほうれん草やキャベツなど地方野菜も揃える予定です。

講師の北浦健生さんは、神奈川県農業技術センターで「湘白(だいこん)」や「サラダ紫(なす)」の育種にたずさわり、現在は、同センター北相地区事務所 所長、兼研究課長として地域の野菜を研究しておられます。

当日は神奈川の野菜を使った試食を用意します。ふるってご参加ください。



三浦大根

三浦大根はふだん見慣れている青首のすらりとしたものとはずいぶん違います。ふっくらとした下ぶくれで長さはおよそ60cm 重さ3kg、大きいものは5~8kgにもなるとか。

東京のお正月の「なます」用になくはない三浦大根。  
12月26日(金)、東京卸売市場で今年も、年に1度だけ競りにかけられます。年末恒例の市場風景です。

日時:2015年1月10日(土) 13時~16時  
※12時30分受付開始  
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  
講師:神奈川県農業技術センター  
北浦健生氏  
参加費:5,000円

<お問い合わせ>

03-5315-4977(10:00~18:00)

ワーズワークス内[野菜の学校]事務局 草間壽子

[kusama@wordsworks.co.jp](mailto:kusama@wordsworks.co.jp)