

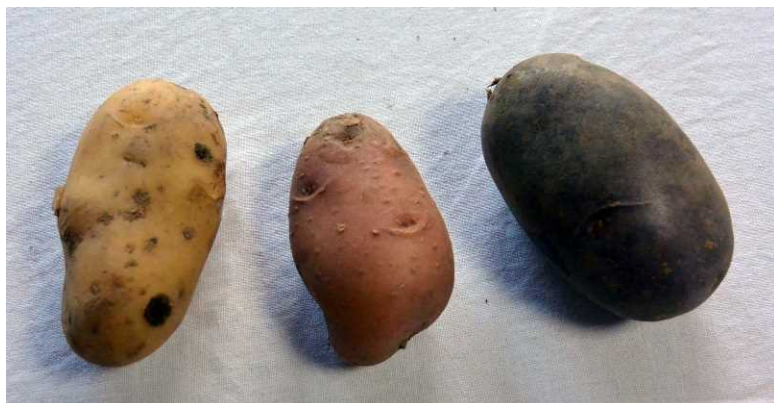
# 幻のじゃがいもがやってくる！ ～在来じゃがいもフェスタ～

10月29日(土) 13:00～16:00

私たちがふだん食べている「男爵いも」や「メークイン」などは、明治以降に導入されたじゃがいも。一方、江戸時代にオランダからやってきたじゃがいもが、今も各地の山深い急斜面でわずかに作られ、物語とともに伝わっています。

それらは、専門家によると「今まで残っていることが奇跡に近い」じゃがいもたちで、遺伝子解析の結果、6つのグループに分かれることがわかりました。

今回の講座は、それら6系統の在来じゃがいもを、主な産地から15種以上そろえ、長年、じゃがいもの原原種栽培に携わってきた専門家の話、食べくらべ、伝統的な食べ方・新しい食べ方の試食など、盛りだくさんの内容で開催します。いつもの野菜とは別に、心ある日本人が脈々と受け継いできた、もう一つの野菜の食文化を、ぜひ体験してください。



3色そろった「井川おらんど」(静岡)



いやだに  
祖谷溪「ごうしゅういも」の圃場(徳島)



講師:野口健氏  
元独立行政法人種苗管理センター孺恋農場長  
長年、農林省の馬鈴薯原原種栽培に携わる一方、在来じゃがいもの存続の謎を追究し、関東以西の23地区で28品種に出会う。「急傾斜の石ゴロ畑で採りたいもに辛みそをつけて食べた味が忘れられず、ファンになりました」。

「中津川いも」の  
味噌っころがし  
(奥秩父)



日時:2016年10月29日(土)13時～16時(12時30分受付開始)

会場:東京都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 参加費:5,000円 定員:40名(定員に達しだい締め切ります)

申込方法:お名前と連絡先を書いて、下記宛て、メールかファクスをお送りください。

伝統野菜プロジェクト事務局 TEL03-5315-4977(10:00～18:00) FAX03-5315-4978

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