

# 江戸東京野菜のお惣菜 初秋セットに 使用した野菜について

天候不順のため、予定していた野菜の収穫ができず、内容を変更することがあります。ご了承ください。

## 谷中しょうが

江戸時代に「谷中本村」と呼ばれた荒川区西日暮一帯で栽培されていた。収穫がお盆の時期にあたるため、商人や職人、寺社等が、お中元の贈答品に利用し、江戸中の評判になったという。以来「谷中」はしょうがの代名詞、今でも粋な符丁として市場等で使われている。



谷中しょうがの甘酢漬け

## 寺島なす

墨田区東向島にある「白鬚神社」の周辺はかつて寺島村と呼ばれ、なすの産地だった。享保20（1735）年の『続江戸砂子温故名跡志』には、「寺島なす」が江戸近郊の名産と記されている。農家は船を使って、千住や本所四ツ目、神田の青物市場等に出荷していたという。



寺島なすのコンフィチュール

## おいねのつるいも

江戸時代にわが国に入ったとされる古いタイプのじゃがいも。奥多摩の檜原村の古老によると、何代か前のおいねさんという女性が山梨県都留郡から嫁いできて、「つるいも」が奥多摩に伝わった。その名は地名「都留」にちなむ。小ぶりで煮くずれず味が濃い。



おいねのつるいもの揚げ煮ころかし

## 早稲田みょうが

穴八幡神社から神田川へのなだらかな北斜面に昔から自生。江戸時代、徳川幕府が発行した『新編武蔵風土記稿』（1828年）にも紹介された。大ぶりで香りがよく、全体に赤みが美しいので、薬味のほか漬物や汁の具などに用いたという。



江戸東京野菜8種のピクルス

## 滝野川ごぼう

滝野川村（現在の北区）でごぼう栽培が始まったのは元禄年間（1688～1704）。この地域は黒土に深く覆われて水はけもよく、根菜の栽培に適していた。篤農家の努力で香り高く柔らかな品種が作られ、現在、国内で産するごぼうの9割以上がこの品種に連なる。



滝野川ごぼうと檜原村の手づくりこんにやく有馬煮

## 東京うど

うどの軟化栽培が江戸に伝わったのは文化年間（1800年代初め）頃。現在、立川など多摩地域を中心に栽培されている。品種改良と栽培技術の進歩によって、東京は、地下ムロで育てる「軟化うど」の生産量全国一。真っ白な肌、みずみずしくシャキッとした歯触りとさわやかな香りが特徴。



東京うどの南高梅梅酢漬け

## 内藤とうがらしと内藤かぼちゃ

江戸時代、新宿御苑は信州高遠藩主内藤家の下屋敷だった。その畑で作られたとうがらしは、『新編武蔵風土記稿』（1828年）に「四ツ谷内藤宿及び其辺の村々にて作る、世に内藤蕃椒と呼べり」と書かれている。品種は「八房」といい、実が房のように集まって上を向いてつく。また、この地域はかぼちゃの栽培も盛んで、「内藤かぼちゃ」とか「淀橋かぼちゃ」といわれた。



内藤とうがらしの葉のピリ辛つくだ煮 江戸東京野菜の焼きびたし

## 江戸東京野菜の生産者のご紹介

国分寺市

「小坂農園」小坂良夫さん



小坂さんは、この地で代々農業を営んできた歴史ある農家。今回のお惣菜に入っている「谷中しょうが」は、30年以上作り続けている自慢の品です。

小平市

「岸野農園」岸野昌さん



岸野家がこの地に住むようになったのは約280年前とか。今回のお惣菜のためには、「滝野川ごぼう」と「内藤かぼちゃ」「内藤とうがらし」をお願いしました。

西東京市

「矢ヶ崎農園」矢ヶ崎宏行さん



矢ヶ崎さんは約20種類もの江戸東京野菜を作っています。今回は、「寺島なす」「早稲田みょうが」「馬込三寸にんじん」「金町小かぶ」を使わせてもらいました。