



江戸東京野菜
コンシェルジュ

この取組は「東京都新しい公共支援事業」の
助成を受けて運営されているものです。

育成講座がはじまります！

練馬大根、金町こかぶ、伝統小松菜に東京うどなど。
野菜を通して江戸東京のくらしを伝え、
東京の食と農業を守る。
それが「江戸東京野菜コンシェルジュ」です。

江戸東京野菜
コンシェルジュ



江戸東京野菜コンシェルジュ 育成講座が始まります。



江戸東京野菜コンシェルジュとは・・・

東京で生産されている練馬大根、金町こかぶ、伝統小松菜、寺島なす、馬込三寸人参などの伝統野菜は、近年「江戸東京野菜」としてブランド化・普及が進められ、注目を集めています。この江戸東京野菜に関する知識や美味しい食べ方などを身につけ、そのPRを通じて食育活動や東京の農業振興に一役買う案内人が「江戸東京野菜コンシェルジュ」です。

江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会では、平成24年春からこのコンシェルジュを育成する講座を開講し、江戸東京野菜の普及とそれによる地域振興に貢献する人材づくりに取り組めます。

第1期 平成24年5月～6月開講・全7回(平成24年4月募集開始)

※対象:農業生産者、栄養教諭、学生等の専門家(講師養成コース)

第2期 平成24年10月～11月開講予定

※対象:専門家および一般市民

主なカリキュラム

江戸東京野菜の定義と歴史
江戸東京野菜の種類・栽培
江戸東京野菜の食文化
食材としての江戸東京野菜
食育における江戸東京野菜
フードマイレージと地産地消

主な講師

大竹道茂(江戸東京・伝統野菜研究会代表)
江原絢子(東京家政学院大学名誉教授)
中田哲也(農林水産省統計部、「フード・マイレージ資料室」主宰)
酒井文子(食育・野菜料理コーディネーター/江戸東京野菜料理研究家)
宮寺光政(江戸東京野菜生産者)
井上誠一(江戸東京野菜生産者)
いがねこ(学生発「食」による小金井まちづくりサークル)

実施主体 江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会

お問い合わせ

江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会事務局

東京都小金井市本町1-20-3-201 電話/ファクス 042-403-7994 (平日午前10時から午後5時まで)

e-mail edocon831@jcom.home.ne.jp

EDO TOKYO VEGETABLE COLLECTIONS



馬込半白きゅうり

現在の入田区馬込、西馬込で生まれた茎に近い方が淡緑色で、それ以外の六つ七割は白色。「大井胡瓜」をもとに、キュウリとウリを掛け合わせて作った。

金町こかぶ

来歴は二説あり、「下草中手」という品種を早取りできるようにしたという説とフランス産のカブを栽培・採種していったうちに自然交配してきたという説がある。

寺島なす

東京原産で江戸ナスとも呼ばれる。早生種で茎が細く、たくさん枝を出して大量のナスを収める。果実は小さく長卵円形で七、八センチ。

馬込三寸人参

大田区西馬込の篤農家が作り出した。太くて短いニンジン、長さは長くても十三センチ程度だが、太さは七、九センチになる。生で食べても柔らかく、甘みが強い。

東京うど

幕末に占祥寺で栽培が始まり、北多摩(現在は品質生産量ともに日本一の産地となった)畑で太らせた根株を穴蔵に埋めて、白い茎を成長させる。

奥多摩わさび

奥多摩地域では、文化文芸(八〇四一)八二九年ごろには盛んに栽培されていた。里を流流治川にワサビ田が点在し、畑内で収穫されるワサビはほとんどが奥多摩産。

練馬大根

尾張(タイフ)と頭巾の地ダイコンとの交配から選抜された。宝暦年間(一七六一～一七三六)には定着していた。白首系。重さは一、二キロ前後で、長さは一、七メートル。

伝統小松菜

八代将軍、徳川吉宗が小松川村(現・江戸川区)を訪れた際に食べたすまし汁に入っていた青菜。とう立ちが早い晩抽系。甘く柔らかい。

各位

平成 24 年 3 月 30 日
江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会
会長 大竹道茂

江戸東京野菜コンシェルジュ育成事業について

江戸東京野菜の普及推進につきましては、日頃から何かとご理解を賜っておりますことを、厚く御礼申し上げます。

さて、「江戸東京野菜」につきましては生産から消費に至るまでの各分野に携わる方々のご努力で地産地消・食育などとして、評価をいただいております。

つきましては、「東京都の新しい公共事業」の助成を受けて、江戸東京野菜の普及推進を図るとともに食育・地産地消の観点から伝統野菜のみならず食や農業を地域に伝える伝道師の育成として、各分野の方々を対象とした「江戸東京野菜コンシェルジュ育成事業」を下記により行うことになりました。ご参加につき、ご検討いただきますようお願い申し上げます。

記

第1期の講座は、農業関係者、学校関係者(教諭、栄養教諭、栄養士等)、農業や食育などを専攻、あるいは活動をしている学生を対象とした講座です。

募集は、平成24年4月から行います。定員は、30名とさせていただきます。

日程

- 5/12(土) 13:00~17:00 開校式・第1回江戸東京野菜とは
- 5/17(木) 18:30~20:30 第2回江戸東京野菜の食文化1(江戸時代の食を中心に)
- 5/26(土) 13:00~17:00 (予備日)
- 5/30(水) 18:30~20:30 第3回食材としての江戸東京野菜
- 6/09(土) 13:00~17:00 第4回江戸東京野菜の栽培・食育
- 6/14(木) 18:30~20:30 第5回江戸東京野菜の食文化2(江戸時代の食を中心に)
- 6/23(土) 13:00~17:00 第6回地産地消とフードマイレージ
- 6/30(土) 13:00~17:00 第7回畑見学・修了式

第2期につきましては、平成24年秋を予定しており、一般の皆さんにも受講いただけます。

詳しくは、下記「江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会事務局」まで、お問い合わせ下さい。事務局は、(月)(水)(金)の午前10時~午後5時までとさせていただきます。

江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会事務局 小金井市本町 1-20-3 高橋ハイツ 201 号
電話/FAX 042-403-7994 メール edocon831@jcom.home.ne.jp