

メニューに使われる江戸東京野菜のご紹介

第1弾：寒いからおいしいんだよ！

2月26日（水曜日）から28日（金曜日）まで



ごせき晩生コマツナ

コマツナは、八代将軍、徳川吉宗が鷹狩りに出かけ、小松川村（現江戸川区）の茶屋で休息したところ、青菜の吸い物をいたく気に入ったという逸話があります。

ごせき晩生コマツナは、現在の品種と比べ、歯ごたえが柔らかく甘みがあるといえます。



亀戸ダイコン

亀戸ダイコンは、江戸時代後期から栽培され、明治期にはおかめ大根、お多福大根などと呼ばれていました。大正期に産地である江東区亀戸の香取神社周辺にちなんで命名されています。

根本が白く、葉とともに浅漬けなどで食されています。



金町コカブ

金町コカブは、明治期に品種改良されたものといわれています。フランス産の西洋系カブの血統をもち、現在一般のカブの品種の多くは金町コカブの改良種がたくさんあります。

小ぶりです。生食でもよし、漬けてよし、加熱してもよい味わいだといわれています。

第2弾：早春の江戸東京野菜

3月9日（月曜日）から13日（金曜日）まで



東京ウド

東京ウドは、幕末期に吉祥寺で栽培方法が始まったといわれています。ウドの根株を地中の暗い室で柔らかく白く芽吹かせた東京ウドは、高級な野菜として今日も高い評価を得ています。

立川市、国分寺市、小平市など北多摩地域を中心に産地化されています。



ノラボウ菜

ノラボウ菜は、全国で多くの地方品種となったカラシナ系のカキナの一品種です。

五日市村（現あきる野市）をはじめとした周辺の村々で地方品種として定着しています。

早春から脇芽をかき取るようにして収穫し、浸し物や炒め物などに重宝します。