薬草教室だより

令和 4 年 9 月 16 日発行 第 5 号

東京都薬用植物園 〒187-0033 東京都小平市中島町 21-1 TEL042(341)0344

知っていますか? 江戸東京野菜

福島秀史 ㈱小城プロデュース

【講師プロフィール】

福島秀史(ふくしまひでふみ)

所属:株式会社小城プロデュース代表取締役

経歴: 1965年生まれ中央大学商学部卒業

☆ オギプロファームの農 園 主

☆ 株 式 会 社 小 城 プロデュース 代 表 取 締 役

☆ NPO法 人 江 戸 東 京 野 菜 コンシェルジュ協 会 理 事

☆多摩・八王子江戸東京野菜研究会代表

☆ 都 市 農 地 活 用 保 全 アドバイザー

☆東京都立特別支援学校外部専門員登録

企業理念

Corporate Philosophy

農を元気に食を楽い!

複雑に移りゆく現代社会は、「価値尺度(価値のものさし)」の変革時期であると言えます。今、私たちの中にある「ものさし」がうまく機能しなくなってしまったら、新しい「ものさし」が必要です。

まさに『「新しい幸せのものさし」は自分でつくる時代』が訪れたのではないでしょうか。

今まで存在していた一本化・画一化された「ものさし」を、これからの時代に合う自分だけの「ものさし」 に持ち替えられるよう、「情熱」と「知恵」を結集し一つでも多くの「新しい幸せのものさし」を発見し具現 化することに努め、これからの世の中に貢献して参りたいと考えております。



会社概要

Corporate Profile

社 名 株式会社 小城プロデュース OGI PRODUCE LTD

所 在 地 〒192-0045

東京都八王子市大和田町3丁目5番9号 Tel. 042 (649) 9517

Fax. 042 (649) 9518

代表取締役 福島秀史

設 立 平成29年4月7日

出 資 金 1,000,000円

事業内容 1.広告代理業及び広告業

2. グラフィックデザイン、コンピューターグラフィックの企画、立案及び制作

浅川大橋南

3. 販売促進活動の企画、運営及び管理並びに販売促進物品の製作及び販売

4. 各種イベントの企画、制作、運営及び管理

5. 各種出版物の企画、制作、販売並びに執筆

6. マーケティング等に関する企画、調査並びに各種コンサルティング業務

7. 農作物の生産、加丁及び販売

8. 農作物加工品の企画開発、製造及び販売

9. 農作物、農作物加工品の仕入及び販売並びに直売所の企画、運営及び管理

10. 農業関連事業に関わる各種イベントの企画、運営及び管理

11. 体験農園、観光農園の企画、運営及び管理

12. 飲食店業

13. 前各号に附帯関連する一切の業務



※1多彦・八王子江戸東京野菜研究会とは、当社内で江戸東京野菜に おける一切の活動(セミナー、イベント、負責活動など)を行う際の 屋号です。





価値ある強い農業を目指 して、種まきから食卓までをトータルプロモーション

事業領域

Field of Business



農業及び食関連企業や団体の商品広告制作

消費者に伝える各種ツール、店頭POPを使った売場作りや、商品をより魅力的に見せるためのロゴやパッケージデザインを はじめとしたブランディングなど、農や食に関する企業様の広告制作や販売促進のご提案を行っております。

具体的事例

〈広告制作〉

ポスター / カタログ / パンフレット リーフレット / CI / ロゴマーク パッケージ / ディスプレイ / イラスト 新聞広告 / 雑誌広告 / ラジオ広告 交通広告 / WEB

〈プロモーション〉

販売促進 / ノベルティ / キャラクター キャンペーン / イベント企画 ブランディング / PR / 地域活性活動



お米ラベル



川口エンドウ ロゴ/のぼり



農作物の生産・販売 (江戸東京野菜をはじめとした固定種作物中心)

当社は品種の選定を行い、種まきから収穫まで一貫して 行う農業生産者であり、農作物の販売を行っております。





自社農作物また他生産者の 農作物を独自流通

自社で農作物を生産しているため、最短で新鮮な農作物を お届けすることが可能です。また他生産者とのネットワークを 活かし、タイムリーな集荷出荷ができるシステムを実現 します。

具体的事例

まさに旬の野菜を採れたて 新鮮なまま最短時間でお届け いたします。畑で採ってその まま配達することも。すでに 飲食店様や一般の方々からも 大変ご好評いただいており ます。可能な限りお客様の ニーズに合わせて柔軟に対応





農作物加工品の 企画·製造·販売

旬な農作物の魅力や特徴を活かした独自のアイデアに よる企画販売を行っています。特に地域おこしにつながる 加工品に力を入れています。





江戸東京野菜を使った『江戸東京 野菜ジェラート』を企画・販売して おります。使われている素材は全て 八王子産。素材の魅力を最大限に 活かし作られたジェラートです。





PRグッズ販売及び レンタル

地域の特産品を用いて、その魅力を存分に感じることが できるPRグッズの販売・レンタルを行っております。









(学校での講義、生活者へのセミナーなど)

地元の学校で昔からある江戸東京野菜を用いて栽培から 種とりまでを行う栽培授業『種のリレー』を行っています。 一般向けにはマルシェをはじめセミナー、生産地見学や 野菜の食べくらベイベントなども開催しております。

具体的事例

だけでなく、味に対していろいろな 意見を持ったり、想像を巡らせたり できる授業を行っています。



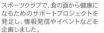




培った経験、実績を礎に他生産者 並びに農業及び食関連企業や 団体などへのコンサルティング

前述の活動実績を活かし、強い農業を実現するための コンサルティング業務を承っております。







農業スタイル/ 固定種野菜、無肥料自然栽培

農地<貸借>/ 八王子市内 約8000㎡<8反>

市街化調整区域 約2500㎡ 生産緑地 約5500㎡

生産物/年間100種 江戸東京野菜等の固定種野菜、山菜、果樹













軒先直売所の設置 2020.6月より



オギプロファームで 現在生産している江戸東京野菜<19種>



- 高倉ダイコン
- 伝統大蔵ダイコン
- 亀戸ダイコン
- 品川カブ
- 金町コカブ
- ごせき晩生小松菜
- シントリ菜
- 青茎三河島菜
- ノラボウ菜

- 木の芽
- 寺島ナス
- 内藤カボチャ
- ・ 滝野川ゴボウ
- 砂村一本ネギ
- 川口エンドウ
- 八丈オクラ
- ハ王子ショウガ
- ・ 滝野川大長ニンジン
- 東京大越うり

主な販路

- •飲食店
- •自社直売所
- ・ネットでのお任せ 野菜セット全国発 送
- •個人宅配達

「江戸東京野菜」とは…

現在50種類が認定されている

江戸時代から始まる東京の野菜文化を継承するとともに

種苗の大半が自給または近隣の種苗商により確保されていた

昭和中期(40年代)までの野菜、いわゆる在来種、または在来の栽培等に由来する野菜のことで

現在、または今後販売していくことを目的に生産されているものについて

江戸東京野菜推進委員会で承認されJA東京中央会が決定したものをいう (JA東京中央会が2011年に「江戸東京野菜」を商標登録)

2022年9月現在の江戸東京野菜<50品目>

<アブラナ科>

- 1. 練馬ダイコン
- 2. 伝統大蔵ダイコン
- 3. 亀戸ダイコン
- 4. 高倉ダイコン
- 5. 東光寺ダイコン
- 7. 汐入ダイコン

(二年子ダイコン、時無しダイコン) (馬込半白節成キュウリ)

- 8. 品川カブ 滝野川カブ (東京長カブ)
- 9. 金町コカブ
- 10. 下山千歳白菜
- 菜)
- 13. シントリ菜(ちりめん白菜) 34. 雑司ヶ谷カボチャ
- 14. 青茎三河島菜
- 15. ノラボウ菜
- 16. 奥多摩ワサビ
- <セリ科>
- 17.砂村三寸ニンジン
- 18. 馬込三寸ニンジン (馬込大太三寸ニンジン)
- 19. 滝野川大長ニンジン
- 20. アシタバ
- <ウコギ科>
- 21. 東京ウド

<ナス科>

- 22.内藤トウガラシ
- 23.寺島ナス(蔓細千成ナス)
- 24. 雑司ヶ谷ナス(改良中生山ナス) 44. 三河島エダマメ
- 25. おいねのつる芋
- <ウリ科>
- 6. 志村みの早生ダイコン 26. 高井戸半白キュウリ
 - 27.馬込半白キュウリ
 - 28. 白岩(しらや)ウリ
 - 29.本田(ほんでん)ウリ
 - 30、小金井マクワ
 - 31.東京大越ウリ
- 11. 城南小松菜 (伝統小松菜) 32. 鳴子ウリ 府中御用ウリ
- 12. ごせき晩生小松菜(伝統小松 33. 内藤カボチャ 角筈カボチャ 49. 治助イモ 淀橋カボチャ

 - <キク科>
 - 35. 滝野川ゴボウ
 - 36. 渡辺早生ゴボウ
 - <ネギ科>
 - 37、砂村一本ネギ
 - 38. 千住一本ネギ
 - 39. 拝島ネギ
 - <ショウガ科>
 - 40.早稲田ミョウガ
 - 41. 谷中ショウガ
 - 42. 八王子ショウガ

- <イネ科>
- 43、タケノコ(孟宗竹)
- <マメ科>
- 45. 川口エンドウ
- <アオイ科>
- 46. 八丈オクラ
- <ヒルガオ科>
- 47.あめりか芋
- <その他>
- 48. 足立のつ まもの (穂ジソ、ツル菜、木の 芽、鮎タデ、あ さつき、 メカブ、紫芽)

 - 50.ミツバ

亀戸(かめい ど)ダイコン

- ・くきが白い!
- おかめダイコンとよばれていた

練馬(ねりま)ダイ

コン

5代将軍徳川 綱吉(つなよ し)が作らせた といわれてい る 伝統大蔵(でんとう おおくら)ダイコン

先までほぼ 同じ太さ

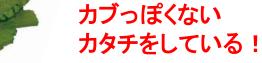


東光寺(とうこうじ)ダイコン

たくわん用のダイコ ン。からみが強め。

江戸時代、いたばしの「みのきち」という人がさいしょに作ったといわれている

志村(しむら) みのわせダイコン



品川(しながわ)カブ



ビッグサイズ! 重さ7kgほどにも なる

下山千歳白菜 (しもやまちとせ はくさい)



江戸時代、ひと びとの飢餓(き が)を救ったと いわれている

ノラボウ菜 (のらぼうな)





滝野川大長ニンジン (たきのがわおおながに んじん)

ごぼうのようにとても 長いニンジン。 長さは 1メートルほど。

奥多摩の山の清流(せいりゅう)に沿ってわさび畑 がある

奥多摩 (おくたま) ワサビ

4メートルほど穴を 掘ってその中で光 に当てず栽培

東京ウド



10センチほどの小さくて かわいい!コマのような 形をしている

馬込三寸ニンジン (まごめさんずんにんじん)

内藤トウガラシ (ないとうとうがらし)



江戸時代、今の新宿(しんじゅく)あたりは内藤トウガラシの一大生産地だった

馬込半白キュウリ (まごめはんじろきゅり)

江戸東京野菜のキュウリ は上だけが緑でほとんど は白色をしている



寺島ナス (てらしまナス)



タマゴほどの 小さいナス。

アシタバ

八丈オクラ (はちじょうおくら)

おいねのつるいも



八丈島や大島などの 伊豆諸島でつくってい る。青汁の原料として も有名。



伊豆の八丈島でつくっ ている丸い形をしたオ クラ。



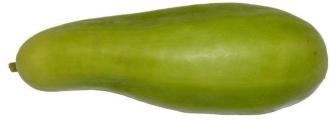
山梨県都留(つる)の おいねさんという人が 檜原村(ひのはら)に 嫁入りした際に持って きたといわれている

本田(ほんでん)ウリ



銀まくわ

奈良漬けに向いたウリ



東京大越ウリ

小金井マクワ



江戸時代、今の新宿(しんじゅく)あたりは内藤 カボチャの一大生産地 だった



内藤カボチャ 角筈カボチャ 淀橋カボチャ



鳴子ウリ 府中御用ウリ 金まくわ

江戸東京野菜は江戸~昭和40年代までの固定種

固定種

- ・世代毎に選抜・淘汰され、遺伝的に安定した品種。地域の気候や風土に適応した伝統野菜、地方野菜(在来種)を固定したもの
- 自家採取が可能。自然交雑に注意が必要
- ・旬があり形、大きさなどが揃いにくいため流通にのりにくい
- ・地域の食材として根付いている(伝統料理など)
- ・形などが個性的で豊かな風味を持つ

F 1種(ハイブリッド種、一代交配種)

- 異なる性質の野菜の種を人為的に掛け合わせてつくった雑種の一代目
- ・自家採取ができない<F2(F1の種から採取した種)になると、多くの株にF1と異なる性質が現れる>種苗メーカーから都度購入
- 生育が旺盛で大きさや風味が揃いやすい
- ・大量生産・大量輸送・周年供給などに適用しやすい

遺伝子組み換え作物

・生物の細胞から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し植物などの細胞の遺伝子に組み込み新しい性質を持たせる(野菜のDNAを直接操作する方法)

固定種

いわば「自然な」遺伝のかたち。 長い年月をかけて遺伝を繰り返 し今の形になっている





大きい/香りの良い 大きい/香りの良い

一代交配種 (F1種)

品種改良(掛け合わせ)を行う。 違う品種の野菜を人間が意図的 に掛け合わせてできた野菜



味が良い



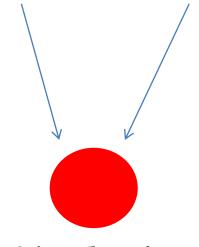
乾燥に強い

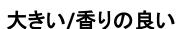


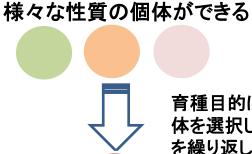
味が良い



特定の害虫に強い 遺伝子







育種目的にかなった個体を選択しさらに交配を繰り返して安定した種として確立(何代も交配が必要なため時間がかかる)

味が良く乾燥に強い (但し一代限り 次代には同じものはできない)



遺伝子組み込み

遺伝子組み換え作物

自然界ではありえないDNAを挿

入し新しい性質を持たせる



味が良く特定 の害虫に強い

江戸東京野菜の魅力~普及コンセプト~

江戸東京野菜 < 固定種 > オルタナティブ* もう一つの価値の選択肢



魅力を伝えるためには?

作物を売る だけではなく 作物の情報も売る

決して万能型ではないがキラリと光る個性がある!!

香味姿歷旬繼

*オルタナティブとは どちらか一方の, 二つ(以上)のうちの一つを選ぶべき; 他にとるべき. 二者択一; 選択肢; 他の手段, 掛け替え.

八王子の江戸東京野菜 高倉ダイコンとは?



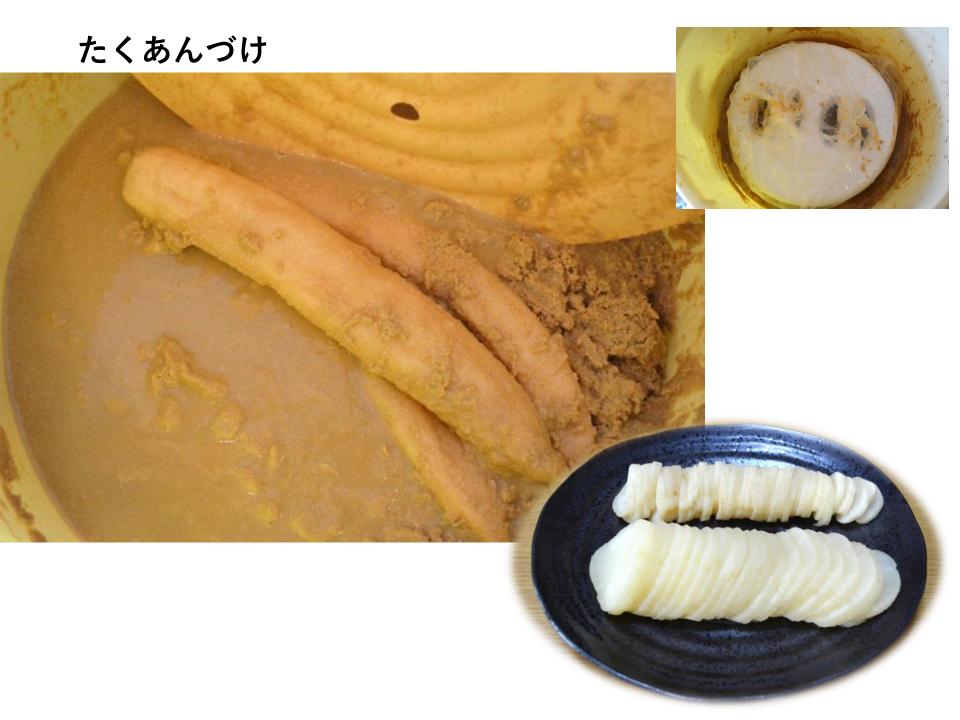
高倉ダイコンとは?

いつから 作り始めたの? 大正(たいしょう) 10年ごろ (99年前)

どこで作り始めたの?

大和田町 高倉町 石川町

※八王子事典 かたくら「郷土を築いた人たち」 (読売新聞八王子支局、1952年)による



高倉ダイコンとは?

だれが 作り始めたの?

原善助さん

(はらぜんすけさん) 1895年(明治28年)~1970年(昭和45年) 八王子市高倉町で高倉ダイコンを作り始めた。

高倉ダイコンの栽培期間

9月初旬に種まき 23~27cm間隔



11月下旬~12月初旬に収穫



1週間 干し作業



12月初旬~1月中旬 干しダイコンとして出荷





高倉ダイコンの干し風景は 「八王子八十八景」に選ばれている

「八王子八十八景」の選定事業は、 21世紀の八王子の顔にふさわしい景観を市民の皆さまと共に選定していこうという取組みで、平成12 年度から始まり、皆さまから候補地を募集し、お気に入りの候補地の投票なども行いながら、「八王子八十八景選定委員会」で最終的な選定を行いました。

選定にあたっては、「みどり・公園の景」、「水辺の景」、「歴史・文化の景」、「まつり・行事の景」、「建築物の景」、「みち・まちかどの景」の6種類に分類し、各地域ごとの景観特性やバランスなども考慮いたしました。

今後は、「八王子八十八景」をきっかけとして市民の皆さまと、魅力あふれるまちづくりや優れた都市景観形成につながる活動を展開していきたいと考えております。 以上文章 八王子市HPより抜粋



八王子の江戸東京野菜 川口エンドウ

川口エンドウは、八王子市川口地区(旧南多摩郡川口村、現在の八王子市北西部の楢原町、犬目町、川口町、上川町、美山町)で作られていた、キヌサヤエンドウの在来品種。



川口エンドウの種



川口エンドウの特徴

川口エンドウは赤い花を咲かせ、さやは通常の絹さやより大きめで甘味があり固めの食感が特徴。 出荷時期は5月初旬~5月下旬



川口エンドウの歴史

八王子市川口農業協同組合が作成した 「川口農協30年のあゆみ」(昭和52年)には

「たまたま昭和30年6月の理事会に於いて(中略)川口地区で従来より生産されている川口豌豆をとりあげ生産より販売までの一貫した生産指導を行い、組合員と組合との結合をはかった」

と記されている。

売り上げは、同冊子によると 昭和33年度 1,688(千円)

34年度 3,940

35年度 4,390

36年度 4,566

37年度 2,819

38年度 4,622



川口エンドウの歴史

ところが昭和40年に入ると...

- ●畑の宅地化が進み
- ●連作を嫌うため5年同じ畑に作れないこと
- ●収穫に手間がかかる割に収穫期間が短いこと などから急激に姿を消していった...

「郷土・川口の歴史」(八王子市川口中学校PTA発行/非売品 昭和45年刊)には

「【川口エンドウ】の産地として名をあげた川口も、手間のかかるエンドウの栽培はほとんど行われていません。ここ二、三年で全く姿を消すのではないでしょうか」と書かれてしまうほど減少が目立った。

川口エンドウ普及プロジェクトによるブランド構築

品質基準 <栽培方法、サイズ、色、形など> 荷姿基準 <袋のサイズ、オリジナルラベルの貼付> 価格基準 <100g250円/1袋>



江戸東京野菜 ブランド構築に欠かせない ネットワーク&ファンづくり

多摩・八王子江戸東京野菜研究会の発足 https://ja-jp.facebook.com/**tama**hachi.**edo**tokyo/

NPO法人江戸東京野菜コンシェルジュ協会発足 https://www.edo831.tokyo/

東京の伝統野菜の普及とそれにかかわる人材 育成に取り組んでいます

江戸東京野菜 ブランド構築に欠かせない ネットワーク&ファンづくり

講座開設



イベント開催





地元の鎮守、神社との情報共有と地域財産の普及に努める





武蔵国の守り神

大國魂神社は、大國魂大神[おおくにたまのおおかみ]を武蔵国の守り神としてお祀りした神社です。 この大神は、出雲の大国主神と御同神で、大昔、武蔵国を開かれて、人々に衣食住の道を教えられ、又、 医療法やまじないの術も授けられた神様で、俗に福神、又は縁結び、厄除け・厄払いの神として著名な 神様です。

