

	<p align="center">伝統の江戸東京野菜 練馬大根の復活ストーリーも紹介 講演会 「復活する江戸東京野菜」 開催</p>	
<p>と き</p>	<p>1月12日(日)午後2時~3時45分</p>	
<p>と ころ</p>	<p>石神井公園ふるさと文化館(石神井町5-12-16)</p>	
<p>12日、練馬大根に代表される江戸東京野菜の魅力を知ることのできる講演会が開催され、会場には約100人が来場した。</p> <p>JA東京あおば常務理事 渡邊 和嘉(わたなべ かずよし)氏を講師に迎えて開催。練馬大根や雑司ヶ谷茄子などの江戸東京野菜は、江戸周辺の土地や気候に合うように品種改良され長く栽培されていた伝統野菜。一時は生産が激減していたが、近年個性的な野菜として注目されている。今回の講座では、江戸東京野菜の特徴や復活の取り組み、練馬の農業の変遷、野菜をおいしく味わう地産地消活動などについて紹介した。</p> <p>北区から参加した60代の男性は、「伝統野菜への関心が高まっているなかで、貴重な話がきけました。昔ながらの地元に根付いた野菜を食べることはとても大切だと思います」と話してくれた。</p> <p>石神井公園ふるさと文化館では、1月25日(土)から3月16日(日)までの期間、今回と同じ江戸の「食」をテーマにした特別展「江戸の食文化」を開催する。練馬大根はじめ、江戸の「食」を支えた食材や調理法などについて紹介する。</p>	 <p align="center">【講演の様子】</p>  <p align="center">【講演の様子】</p>	

【開催の経緯と当日の様子】

本講演は、「野菜を通じて地域の歴史や文化を学び、練馬の農業の特徴である都市農業に興味を持ってもらいたい」と、石神井公園ふるさと文化館が企画した。講師の渡邊氏は、*練馬大根を復活させる取り組み*について触れ、「引き抜くのが大変で一時はほとんど生産されなくなっていた練馬大根ですが、現在ではおよそ1万4千本が生産され、区立小中学校の給食でも提供されています」と話していた。

【特別展「江戸の食文化」を開催】

江戸時代後期、江戸のまちでは、特色ある食文化が発展した。江戸の食を支えた食材のうち、野菜類に関しては江戸近郊の村々から供給され、「練馬大根」もそうした野菜のひとつ。

本展では、和本や浮世絵などを通じて、にぎりずし・そば・てんぷらなどの江戸の特色ある食文化と、江戸の食を支えた食材のうち「練馬大根」について紹介する。(会期中、展示替えあり)

- 会期 1月25日(土)~3月16日(日)
- 会場 石神井公園ふるさと文化館
- 観覧料(その他、割引制度あり)
- 一般 300円、高校・大学生 200円、
- 65~74歳の方 150円、中学生以下と75歳以上の方無料



江戸の屋台模型てんぷら屋
三浦宏氏(制作・所蔵)
石崎幸治氏(撮影)