

～Autumn Gourmet Festa～  
第2回『テルミナ×江戸東京野菜』開催のお知らせ

- JR 錦糸町駅ビル「テルミナ」(株式会社錦糸町ステーションビル、代表取締役社長:山際 貞史)では「～Autumn Gourmet Festa～第2回『テルミナ×江戸東京野菜』」を2016年9月16日(金)から10月10日(月・祝)まで開催します。
- 「寺島なす」「東京うど」「滝野川ゴボウ」「伝統小松菜」「内藤カボチャ」等の江戸東京野菜を使用したメニューを館内レストランにてご賞味いただけるほか、地階 FOOD GARDEN「九州屋」での江戸東京野菜の販売や専門店での惣菜等の販売を行います。
- 期間中、江戸東京野菜を育てている都内の小学校児童による作品展「わたしの江戸東京野菜展」を開催します。また、4階「有隣堂」にて関連書籍を販売します。
- 9月24日(土)には江戸東京野菜コンシェルジュ協会の大竹道茂さん、上原恭子さん、文京区立金富小学校栄養士の松丸奨さんによる、江戸東京野菜や食育にまつわるトークショーを実施します。
- 本取り組みは、昨年秋に開催した「～Autumn Gourmet Festa～『テルミナ×江戸東京野菜』」の好評により、今年も開催する運びとなったものです。江戸から東京へと時代が移り変わる中で栽培されてきた江戸東京野菜を味わい、知っていただくことを通じて、お客様に気軽に立ち寄っていただける身近な施設を目指して参ります。

## 【実施概要】

名称: 「～Autumn Gourmet Festa～第2回『テルミナ×江戸東京野菜』」

期間: 2016年9月16日(金)～10月10日(月・祝)

## (1) 江戸東京野菜フェアメニューの提供

テルミナ5階レストランフロア「たべテル」9店舗、テルミナ2ダイナー「麵工房 越後」、テルミナ3「四季の蔵」の計11店舗にて、江戸東京野菜限定メニューを提供。

## (2) 江戸東京野菜、惣菜等、関連書籍の販売

テルミナ地階 FOOD GARDEN では、青果店「九州屋」で江戸東京野菜の販売、「CFDeli」「華家名彩」等で江戸東京野菜を使用した惣菜の販売、テルミナ4階「有隣堂」で江戸東京野菜・食育関連書籍コーナーを展開します。

## (3) 専門家によるトークショー (参加無料)

テルミナ5階レストランフロア「たべテル」に専門家3名をお招きし、江戸東京野菜の魅力と楽しみ方や最近の食育についてお話しいただきます。各回先着50名にお野菜プレゼント。

## ○9月24日(土) 14時00分～14時20分

第8回全国学校給食甲子園優勝。TV出演や書籍執筆、食品メーカーのレシピ開発など幅広く活躍されている文京区立金富小学校栄養士 松丸奨さんによる食育講座を実施。

## ○同 15時00分～15時40分

江戸東京野菜コンシェルジュ協会 会長 大竹道茂さんと、同協会の理事で野菜ソムリエでもある上原恭子さんによる江戸東京野菜講座を実施。

## (4) わたしの江戸東京野菜展 (観覧無料)

テルミナ 4 階「テルミナひろば」にて下記 3 校にご協力いただき、江戸東京野菜の「育て方」、「おススメの食べ方」、「スゴイところ」をテーマにした小学校児童の作品展を開催します。(協力校：文京区立誠之小学校、江東区立第五砂町小学校、荒川区立尾久宮前小学校)併せて、テルミナ 5 階レストランフロア「たべテル」で、墨田区の小学校の寺島なす復活栽培物語を筆頭に、江戸東京野菜 42 品目についてのパネル展示を行います。

### 【参加店メニュー一覧】

<p><b>【 天ぷら 船橋屋 】</b> 江戸東京野菜ときのこの天井 東京うどん辛子酢味噌和え</p> 	<p><b>【 築地玉寿司 】</b> ・伝統小松菜のおひたし ・寺島なすの揚げ出し</p> 
<p><b>【 Cielo y Rio ヒガシ 】</b> ・ブラックアングス牛のステーキ 滝野川ゴボウのピューレとバルサミコソース ・寺島なすとベーコンのペンネグラタン</p> 	<p><b>【 雲龍一包軒 】</b> 寺島なすと豚肉の土鍋ご飯</p> 
<p><b>【 酒・肴 四季の蔵 】</b> 寺島なすと伝統小松菜の冷し鉢うにのせ</p> 	<p><b>【 HOMELLA TEXACO CAFE AND TABLE 】</b> 寺島なすのミートグラチネ</p> 
<p><b>【 とんかつ ぴん 】</b> 熟成やまと豚ロースの唐揚 寺島なすのコンポート添え</p> 	<p><b>【 麺工房 越後 】</b> 江戸東京野菜 3 種と蕎麦のセット</p> 

<p>【 吉祥庵 】 江戸東京野菜と海老穴子天せいろ</p> 	<p>【 つきじ 植むら 】 穴子の笹がきごぼう揚げ</p> 
<p>【 おぼん de ごはん 】 東京産寺島なすと秋野菜の麻婆定食</p> 	<p>【 CFDeli 】(デリカテッセン) 寺島なすの南蛮漬け</p> 
<p>【 華家名彩 】(総合惣菜) 江戸東京野菜天ぷら盛り合わせ</p> 	<p>※メニューの一部です。</p>

## 【江戸東京野菜について】

江戸東京野菜とは江戸期から始まる東京の野菜文化を継承するもので、その特徴は固定種にこだわっていることです。種を蒔き、食し、種を採って蒔くことを繰り返し、ものによっては江戸期から種を通して命が今日まで伝えられてきました。この度、フェアメニューで取り扱う野菜は、下記 6 種類です。

### 「寺島なす (蔓細千成ナス)」

江戸時代に記された新編 武蔵風土記稿には、寺島なすについて「東・西葛西領中にて作るもの。他の産に比すれば最も早し。よりにて形は小さいなれど、早生なすと呼び賞美す」とあり、寺島辺り (現在の墨田区) で盛んに栽培されていました。



### 「東京うど」

幕末に吉祥寺で始められたうど栽培は、戦前・戦後を通し、多くの関係者が技術開発、改良に尽力しました。その結果、北多摩一円は品質・生産量ともに日本一のうど産地に成長しました。なお、武蔵野市境の玉川上水には“うど橋”がかかり、たもとの“うどばし子供遊園地”には、うど記念碑が建てられています。



# TERMINA

## 「滝野川ゴボウ」

この品種は江戸時代に滝野川村（現在の北区滝野川）で鈴木源吾により改良、採取され、地名を取って滝野川ゴボウと名付けられました。国内で栽培されるゴボウの9割以上は、この品種の血を受け継ぐとされています。



## 「しんとり菜（ちりめん白菜）」

1965年以降に江戸川区、葛飾区、足立区で盛んに作られました。葉全体がやわらかく火を通しても歯ざわりがよいことから、当時まだ国内で生産されていなかったチンゲン菜に代わる野菜として、中華料理の炒め物やスープに使われるようになりました。



## 「伝統小松菜」

八代将軍・徳川吉宗が鷹狩りに出かけた際、小松川村で休息しました。そこで接待役を務めた新小岩の香取神社の神主が、この地でとれた青菜を彩りにあしらった餅のすまし汁を供したところ、いたく気に入り、「この青菜は何という名前か」とたずね、名がないことが分かった後、「それでは”小松菜”と呼ぶが良い」と吉宗が発言したという説が伝わります。



## 「内藤カボチャ」

内藤家の下屋敷（現在の新宿区）で生産された内藤かぼちゃは、宿場の名物になり、周辺農家に発展し、角筈村、柏木村で地域野菜として定着しました。



## 【会社概要】

会社名:株式会社錦糸町ステーションビル  
所在地:東京都墨田区江東橋 3-14-5  
代表者:代表取締役社長 山際 貞史  
会社設立:昭和 35 年 5 月 4 日  
資本金:1 億 6 千万円

## 【施設概要】

施設名:テルミナ  
所在地:東京都墨田区江東橋 3-14-5 JR 錦糸町駅直結  
店舗面積:約 29,300 m<sup>2</sup>  
電話番号:03-3633-1111  
営業時間:テルミナ AM10:00~PM9:00 5階レストランフロア AM11:00~PM11:00  
テルミナ2ダイナー・テルミナ3 営業時間が店舗により異なります。  
店舗数:111 店舗(2016年9月現在)

### － 本件に関するメディア様からのお問合せ先 －

「錦糸町テルミナ」PR 事務局(ロケーションリサーチ株式会社内) 担当:瀬川  
TEL:03-6450-1257/FAX:03-6450-1268 e-mail:[ysegawa@location-research.co.jp](mailto:ysegawa@location-research.co.jp)