

## 第5回 テルミナ×江戸東京野菜フェア開催のお知らせ

- 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:小野 伸司)では、2019年10月18日(金)から10月31日(木)までの期間、「第5回 テルミナ×江戸東京野菜フェア」を開催します。
- 期間中は、墨田区にゆかりの「寺島なす」をはじめ、「内藤かぼちゃ」「滝野川ごぼう」「内藤とうがらし」等東京を発祥起源とする伝統野菜“江戸東京野菜”を使用したフェア限定メニューの販売を行います。
- また、10月19日(土)には、NPO 法人江戸東京野菜コンシェルジュ協会及び、内藤かぼちゃの生産者を変えた「専門家によるトークショー」、10月26日(土)には学校で江戸東京野菜を栽培する小学生児童を変えた「小学生がおすすめ！旬の伝統野菜マルシェ」など、さまざまな切り口で“江戸東京野菜”の魅力をお伝えします。
- テルミナでの開催は2015年秋の第1回から今年で5回目となる江戸東京野菜フェアですが、今回は飲食店10店舗が参加。種を通して受け継がれ続けてきた江戸東京野菜を味わい、その歴史や復活の取り組みを知っていただく身近な機会として、毎年お客様はもちろん、参加店の厨房からも好評を博しています。

## 【実施概要】

名称:第5回 テルミナ×江戸東京野菜フェア

期間:2019年10月18日(金)～10月31日(木)

## (1)テルミナ×江戸東京野菜フェア限定メニューの販売

テルミナ5階「たべテル」、テルミナ3より飲食店10店舗が参加し、フェア限定メニューを販売します。

## 【参加店一覧】計10店

## ◇テルミナ5階 レストランフロア「たべテル」

つきじ 植むら&lt;日本料理&gt;、雲龍一包軒&lt;中華料理&gt;、築地玉寿司&lt;江戸前寿司&gt;、Cielo y Rio ヒガシ&lt;トラットリア・ピッツェリア・カフェ&gt;、とんかつ ぴん&lt;とんかつ&gt;、HOMELLA TEXACO CAFE AND TABLE&lt;グリルダイニング&gt;、吉祥庵&lt;そば・うどん&gt;、天ぷら 船橋屋&lt;天ぷら&gt;、おぼん de ごはん&lt;定食&amp;カフェ&gt;

## ◇テルミナ3

酒・肴 四季の蔵&lt;居酒屋&gt;

## (2)「専門家によるトークショー」の開催

日時：10月19日(土) 13時00分～13時30分

講師：大竹 道茂さん・上原 恭子さん・渡邊和嘉さん  
(オオタケ ミチシゲ) (ウエハラ キョウコ) (ワタナベ カズヨシ)

場所：テルミナ5階 レストランフロア「たべテル」エスカレーター前

内容：江戸東京野菜コンシェルジュ協会 理事長 大竹道茂さん、同協会理事野菜ソムリエプロ 上原恭子さん、内藤かぼちゃ生産者 渡邊和嘉さんによる江戸東京野菜にまつわるトークショー。  
 なお今回はテーマ野菜である内藤かぼちゃの生産者を交え、生産者目線での江戸野菜の魅力についても触れる。参加無料、先着50名様に江戸東京野菜をプレゼント。



江戸東京野菜コンシェルジュ協会  
大竹 道茂さん



上原 恭子さん



内藤かぼちゃ生産者  
渡邊 和嘉さん

## (3)「小学生がおすすめ！旬の伝統野菜マルシェ」の開催

日時：10月26日(土) 12時00分～16時00分

場所：テルミナ5階 レストランフロア「たべテル」エスカレーター前

内容：過去に開催した第2回テルミナ×江戸東京野菜フェアの際に江戸東京野菜に関する小学校児童の展示会である「わたしの江戸東京野菜展」を開催した経緯を踏まえ、今回は江戸東京野菜の一種「亀戸大根」を栽培する江東区立第二亀戸小学校の児童と新宿に縁ある「内藤かぼちゃ」を栽培する新宿区立西新宿小学校の児童及び今回のメニューフェアに江戸東京野菜を提供する株式会社果菜里屋にご協力を依頼し、1日限りのマルシェ企画を開催。



内藤かぼちゃ



寺島なす



内藤とうがらし



滝野川ごぼう

※販売品目のイメージとなります。

【フェア限定メニュー一覧】

※メニュー内容は一部変更になる場合がございます。

◇テルミナ 5 階レストランフロア「たべテル」

**おぼん de ごはん <定食&カフェ>**

内藤かぼちゃと秋野菜の麻婆定食 税込 1,265 円  
使用野菜)内藤かぼちゃ



◇テルミナ 5 階レストランフロア「たべテル」

**HOMELLA TEXACO CAFE AND TABLE**

**<グリルダイニング>**

江戸東京野菜のエンチラーダス 税込 1,210 円  
使用野菜)内藤かぼちゃ、寺島なす



◇テルミナ 5 階レストランフロア「たべテル」

**Cielo y Rio ヒガシ <トラットリア・ピッツェリア・カフェ>**

- ① 内藤かぼちゃとゴルゴンゾーラの窯焼きニョッキグラタン 税込 1,020 円
- ② 滝野川ごぼうと牛タンの赤ワイン煮込み 税込 1,290 円
- ③ 寺島なすと内藤とうがらし ナポリサラミのピッツァカラブレーゼ 税込 1,620 円

使用野菜)①内藤かぼちゃ ②滝野川ごぼう ③寺島なす、内藤とうがらし



◇テルミナ 5 階レストランフロア「たべテル」

**とんかつ ぴん <とんかつ>**

内藤かぼちゃと寺島なすのはさみ揚げ 税込 626 円  
使用野菜)内藤かぼちゃ、寺島なす



◇テルミナ 5 階レストランフロア「たべテル」

**つきじ 植むら <日本料理>**

内藤かぼちゃようかん〜滝野川ごぼうチップ添え〜  
使用野菜)内藤かぼちゃ、滝野川ごぼう 税込 650 円



◇テルミナ 5 階レストランフロア「たべテル」

## 吉祥庵 〈そば・うどん〉

- ① 江戸東京野菜と海老・穴子の天もり蕎麦

税込 1,616 円

- ② 江戸東京野菜の天ぷら盛り合わせ

税込 880 円

使用野菜)

- ① 内藤かぼちゃ、寺島なす、つる菜、むら芽  
② 内藤かぼちゃ、寺島なす、滝野川ごぼう、つる菜



◇テルミナ 5 階レストランフロア「たべテル」

## 天ぷら 船橋屋 〈天ぷら〉

- ① 江戸東京野菜天ぷら盛り合わせ 税込 980 円

- ② 江戸東京野菜かき揚げ 税込 980 円

使用野菜)

- ① ② 内藤かぼちゃ、寺島なす、滝野川ごぼう、つる菜



◇テルミナ 5 階レストランフロア「たべテル」

## 築地玉寿司 〈江戸前寿司〉

- むら芽と本鮪の奥多摩わさび和え 税込 748 円

使用野菜)奥多摩わさび、むら芽



◇テルミナ 5 階レストランフロア「たべテル」

## 雲龍一包軒 〈中華料理〉

- 寺島なすの辛み炒め 税込 1,320 円

使用野菜)寺島なす、内藤とうがらし



◇テルミナ3

## 酒・肴 四季の蔵 〈居酒屋〉

- ① ごぼうとえびのかき揚げ 税込 770 円

- ②内藤かぼちゃのとりつくねまんじゅう 税込 825 円

使用野菜)①滝野川ごぼう ②内藤かぼちゃ



## 【江戸東京野菜について】（出典：NPO 法人江戸東京野菜コンシェルジュ協会）

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、フェアで取り扱う野菜は、下記 8 種類です。

### 「内藤かぼちゃ」

信州高遠藩の城主内藤清成が徳川家康から授かった屋敷（現在の新宿御苑）で栽培していた野菜。甲州街道の一番目の宿場として内藤新宿が出来た頃には宿場町の名物となった。昭和 40 年代（1965 年～1974 年）、西洋カボチャが導入されると栽培されなくなったが、最近になって上品な甘さが評価され、注目を集めている。



### 「内藤とうがらし」

同じく信州高遠藩の城主内藤清成が徳川家康から授かった屋敷（現在の新宿御苑）で栽培していた野菜。品種は八房（やつぶさ）トウガラシ。その香りやうま味から、江戸の食に欠かせない七色唐辛子等として親しまれた。梅雨時に収穫された柔らかい葉は、葉唐辛子として佃煮で食されていた。



### 「寺島なす（蔓細千成ナス）」

享保 20 年（1735 年）の『続江戸砂子温故名跡志』に、「寺島茄子 西葛西の内也。中の郷の先、江戸より一里余」と記され、江戸時代中期には寺島村（現在の墨田区西部）特産の江戸ナスとして有名になった。2009 年 5 月、墨田区立第一寺島小学校の開校 130 周年記念事業として、寺島なすの復活栽培がおこなわれ、現在では東向島駅前商店街にて栽培されている。



### 「滝野川ごぼう」

日本には中国から薬草として伝来したが、江戸時代元禄期（1688 年～1704 年）に滝野川（現在の北区滝野川在）の鈴木源吾により改良され、野菜として食べられるようになった。現在、市場流通しているゴボウの約 9 割は滝野川系のゴボウといわれている。



### 「奥多摩わさび」

多摩川の清流と冷涼な気候に恵まれた奥多摩地区では、江戸時代後期にはすでにワサビが盛んに栽培されており、将軍家にも献上されていたと伝わる。昭和 40 年代（1965 年～1974 年）まで、奥多摩地区は東京都中央卸売市場におけるワサビ出荷量第 2 位の生産地だった。



### 「足立のつまもの（つる菜・むら芽）」

つまもの歴史は古く江戸の料亭街の近く、三河村（荒川区荒川）で刺身の「つま」や「けん」といった料理のあしらいで使うものを栽培するようになったことが始まりとされる。これは江戸の食文化の発展と密接に関係していて、料理方法や料亭料理の発展があつての事であった。足立につまもの栽培が導入されたのは明治末期で、これは荒川をはさんだ対岸という地理的な事情があったとされる。つまものは彩りだけではなく、味のアクセントや薬効も期待でき一年中需要があることから、一品目であっても早生から晩生まで品種を揃えたり、早どり・遅



どりの技術で生産期間を長くするなど江戸時代からさまざまな工夫がされてきた。

## 【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 小野 伸司  
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(テルミナ2、テルミナ3)  
所在地： 東京都墨田区江東橋 3-14-5 JR 錦糸町駅直結  
電話番号： 03-3633-1111  
営業時間： テルミナ全館 10:00~21:00、5階レストランフロア 11:00~23:00  
テルミナ2ダイナー・テルミナ3については、営業時間が店舗により異なります。  
店舗数： 104 店舗(2019 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・FAX:03-5244-9484 e-mail:[ysegawa@location-research.co.jp](mailto:ysegawa@location-research.co.jp)