

## 第4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、2018年9月7日(金)から9月30日(日)までの期間、「第4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、「滝野川ごぼう」「内藤かぼちゃ」「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や惣菜の販売、青果専門店「九州屋」での野菜販売を行います。

また、9月8日(土)には、江戸東京野菜コンシェルジュ協会及び栄養士の「専門家によるトークショー」、9月15日(土)には江戸東京野菜を使ったワークショップ「野菜スタンプでサコッシュバッグを作ろう」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4年目となる江戸東京野菜フェアですが、今年は飲食・食品の14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、料理人の方々からも好評を博しています。



とんかつ ぴん「ニユートーキョーカレーと江戸東京野菜と一口 ロースカツ」

## 【実施概要】

名称：第4回 テルミナ×江戸東京野菜フェア

期間：2018年9月7日(金)～9月30日(日)

(1)江戸東京野菜フェア限定メニュー、惣菜の販売

テルミナ5階「たべテル」、テルミナ3より飲食11店、テルミナB1階 食品フロア「FOOD GARDEN」より「紅燈籠」、「華家名彩」の惣菜2店が参加し、フェア限定メニュー、惣菜を販売します。※メニューに数に限りがあります。

(2)江戸東京野菜の販売

テルミナB1階 食品フロア「FOOD GARDEN」の青果専門店「九州屋」で、フェアメニューで使われる江戸東京野菜のほか、季節限定で入荷予定の江戸東京野菜の販売を行います。

(3)江戸東京野菜に親しむイベントの実施

9月8日(土)には「専門家によるトークショー」、9月15日(土)には「野菜スタンプでサコッシュバッグを作ろう」を実施し、江戸東京野菜の歴史についてのお話や、実際に触れることを通して、東京の伝統野菜“江戸東京野菜”の魅力を知っていただくイベントを実施します。

## 【参加店一覧】計4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〈日本料理〉、雲龍一包軒〈中華料理〉、築地玉寿司〈江戸前寿司〉、Cielo y Rioヒガシ〈トラットリア・ピッツェリア・カフェ〉、とんかつ ぴん〈とんかつ〉、HOMELLA TEXACO CAFE AND TABLE〈グリルダイニング〉、吉祥庵〈そば・うどん〉、天ぷら 船橋屋〈天ぷら〉、なんくるないさー〈沖縄料理〉、kawara CAFE & DINING〈カフェダイニング〉

◇テルミナ3

酒・肴 四季の蔵〈居酒屋〉

◇テルミナB1階 食品フロア「FOOD GARDEN」

九州屋〈青果〉、華家名彩〈総合惣菜〉、紅燈籠〈中華惣菜〉

## 【イベント内容】

○「専門家によるトークショー」

9月8日(土)

14時～ 松丸奨さん

16時～ 大竹道茂さん・上原恭子さん

(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)

文京区立金富小学校栄養士 松丸奨さん、江戸東京野菜コンシェルジュ協会 会長 大竹道茂さん、同協会理事 野菜ソムリエプロの上原恭子さんによる食育、江戸東京野菜の歴史や復活の取り組み、野菜の特徴や食べ方等にまつわるトークショー。

各回30分程度。参加無料、先着50名に江戸東京野菜のプレゼント付。

○「野菜スタンプでサコッシュバッグを作ろう」

9月15日(土) 11時～16時

(テルミナ4階 テルミナひろば)

自然からのメッセージを汲み取りつつ、葉っぱ・木の実・野菜をありのまま丹念に描き上げる葉画家(ようがか) 群馬 直美さんによるワークショップ。江戸東京野菜のいろいろな形を使った野菜スタンプで、お子様から大人まで、アートなサコッシュバッグ作品を制作できます。

参加無料(税込500円以上の当日お買上げレシート提示で1名参加)、先着50名。

### 【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、フェアで取り扱う野菜は、下記8種類です。

#### 「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)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。

#### 「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)で栽培されていた野菜。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」

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)で栽培されていた野菜。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。

#### 「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奥多摩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であるとされる。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つたとされる。つまものは彩だけではなく、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なされてきた。

#### 「おいねのつるいも」※九州屋での販売のみ

江戸時代に伝わったとされるじゃがいもで、現在は檜原村の急峻な斜面で育てられている。昔、「おいねさん」という人が作り始めたという説と、山梨県都留(つる)の女性が種芋を持って檜原村に嫁いでじゃがいもを栽培した説があることから、その名が付いたと伝わる。



Cielo y Rioヒガシ「自家製ベーコンと彩り野菜  
内藤とうがらしを使った辛いペンネアラビアータ」



吉祥庵「江戸東京野菜と海老・穴子の天もり蕎麦」



江戸東京野菜「寺島なす」

#### 【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  
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 : 109店舗(2018年8月現在)

「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

[画像一括ダウンロードURL]

<https://www.atpress.ne.jp/releases/164797/image164797.zip>

[添付ファイル]イベントポスター

[https://www.atpress.ne.jp/releases/164797/att\\_164797\\_1.pdf](https://www.atpress.ne.jp/releases/164797/att_164797_1.pdf)