

平成 26 年 9 月末時点で江戸東京野菜として承認されている 40 品目



(江戸東京野菜推進委員会で決定し、JA東京中央会が承認した品目)

JA東京グループ®

No.	品 目	種 別	科
1	練馬ダイコン	ダイコン	アブラナ科
2	伝統大蔵ダイコン	ダイコン	アブラナ科
3	亀戸ダイコン	ダイコン	アブラナ科
4	高倉ダイコン	ダイコン	アブラナ科
5	東光寺ダイコン	ダイコン	アブラナ科
6	志村みの早生ダイコン	ダイコン	アブラナ科
7	汐入ダイコン (二年子ダイコン・時無しダイコン)	ダイコン	アブラナ科
8	品川カブ・滝野川カブ (東京長カブ)	アブラナ	アブラナ科
9	金町コカブ	アブラナ	アブラナ科
10	下山千歳白菜	ツケナ類	アブラナ科
11	城南小松菜 (伝統小松菜)	ツケナ類	アブラナ科
12	後関晩生コマツナ (伝統小松菜)	ツケナ類	アブラナ科
13	シントリ菜 (ちりめん白菜)	ツケナ類	アブラナ科
14	青茎三河島菜	ツケナ類	アブラナ科
15	ノラボウ菜	ツケナ類	アブラナ科
16	奥多摩ワサビ	ワサビ	アブラナ科
17	砂村三寸ニンジン	ニンジン	セリ科
18	馬込三寸ニンジン (馬込大太三寸ニンジン)	ニンジン	セリ科
19	東京ウド	タラノキ	ウコギ科
20	内藤トウガラシ	トウガラシ	ナス科
21	寺島ナス (蔓細千成ナス)	ナス	ナス科
22	雑司ヶ谷ナス (改良中山ナス)	ナス	ナス科
23	高井戸半白キュウリ	キュウリ	ウリ科
24	馬込半白キュウリ (馬込半白節成キュウリ)	キュウリ	ウリ科
25	本田ウリ	マクワウリ	ウリ科
26	小金井マクワ	マクワウリ	ウリ科
27	東京大越ウリ	マクワウリ	ウリ科
28	鳴子ウリ・府中御用ウリ	マクワウリ	ウリ科
29	内藤カボチャ・角筈カボチャ・淀橋カボチャ	カボチャ	ウリ科
30	滝野川ゴボウ	ゴボウ	キク科
31	渡辺早生ゴボウ	ゴボウ	キク科

32	砂村一本ネギ	ネギ	ネギ科 ¹⁾
33	拝島ネギ	ネギ	ネギ科 ¹⁾
34	千住一本ネギ	ネギ	ネギ科 ¹⁾
35	早稲田ミョウガ	ミョウガ	ショウガ科
36	谷中ショウガ	ショウガ	ショウガ科
37	タケノコ(孟宗竹)	マダケ	イネ科
38	川口エンドウ	マメ類	マメ科
39	三河島枝豆	マメ類	マメ科
40	足立のつまもの(穂ジソ、ツル菜、木の芽、鮎タデ、アサツキ、メカブ、紫芽)	-	-

* 番号は登録順ではありません。

1) APG 植物分類体系による。

野菜ではないので参考品目となっているもの

	品 目	種 別	科
1	金子ゴールドン	ムギ	イネ科
2	柳久保小麦	ムギ	イネ科
3	古里一号	アワ	イネ科
4	平山陸稻	イネ	イネ科
5	多摩川梨(品種名ではない)	梨	バラ科

* 多摩川梨は品種ではないが古くからあるブランドであるので品目とした。

江戸東京野菜 品目別の説明

1. 練馬ダイコン

尾張大根と練馬の地大根との交配から選抜・改良されたもので、享保年間（1716～1736年）には練馬大根の名が定着していた。五代将軍・徳川綱吉が栽培を命じたとされている。日露戦争後は保存食としての沢庵の需要が高まり、練馬大根は大量生産されるようになる。



2. 伝統大蔵ダイコン

江戸時代、豊多摩郡（現在の杉並区あたり）の「源内」という農民が作り出した「源内つまり大根」が原種。のちに、明治初期、東京世田谷区大蔵の石井泰治郎が、秋つまり大根と代々木の源内大根の自然交雑種を改良し選抜固定した。



3. 亀戸ダイコン

亀戸大根は、文久年間(1860～1864)の頃から昭和初期まで、亀戸香取神社周辺で栽培され始め、さかんに栽培された明治の頃は、「おかめ大根」とか「お多福大根」と呼ばれていたが、大正初期に産地の名をつけて「亀戸大根」と呼ばれるようになった。



4. 高倉ダイコン

大正10年頃、原善助氏が滝の川某種苗商から買った‘みの早生’と思われるダイコンを‘練馬尻細’の間に一作おきに混作し、自然交配でできた後代を選抜してできたとされている。‘高倉大根’の評価が高まると、生産者が集まり、昭和24年高倉大根採種組合を組織し、種子の普及を図った。当時は八王子の高倉をはじめ、大和田、石川町で広く栽培されていた。

5. 東光寺ダイコン

「七生村誌」(1963)によると、同村では特に平山の干し大根が特産で、浅川の清流で洗い天日で乾燥して市場に出荷されていた。さらに、「日野町郷土記」(1933)には生大根が285反作付けされ、「大根八主トシテ東光寺ヨリトレル」と書かれてある。このように、大正、昭和初期の日野地域では広くダイコンが作付され、主に「練馬大根」が栽培されていた。

6. 志村みの早生ダイコン

江戸時代に板橋区志村町の「みのきち」という人が栽培を始め、早生大根だったので「みの早生ダイコン」と呼ばれるようになった。練馬ダイコンから選別された。江戸時代中期の記録には、「早生と晩成のものがあつた」ことや10月中旬のべつたら市に出荷されていたことが記載されている。

7. 汐入ダイコン(二年子ダイコン・時無しダイコン)

江戸時代の明暦2年(1656年)から栽培された。荒川区にある胡録神社は、高田・杉本・竹内の3名永住した際に改築し出来た神社である。その八代目嘉左衛門の頃に汐入ダイコンの栽培が盛んになり、人気の高い作物になった。隅田川上流の荒川地域で作られた物は「荒木田ダイコン」と呼ばれ、下流の汐入地域で作られた物は「汐入ダイコン」と呼ばれた。

8. 品川カブ・滝野川カブ(東京長カブ)

江戸から東京にかけて、主な副食が漬物であったころのカブで、秋に収穫する。現在の北区滝野川付近で栽培されていたことから、「滝野川カブ」と言われていた。江戸時代の滝野川と品川は土地が非常に似ていて、品川で作られた物は「品川カブ」と名付けられる。



9. 金町コカブ

栽培の歴史には2つの説がある。一つは明治末、東金町の長谷碌之助が下千葉中手という品種を四月に早どりできるように改良し、高級料亭に出荷していた。その品種から金町で種を取ったというもの。



二つめは、農商務省の三田育種場（現在の港区三田）で栽培していたフランス産のかぶのタネを明治10年ごろに譲り受けて栽培・採種しているうちに、地元のかぶと自然交配してできたというもの。



10. 下山千歳白菜

世田谷区北烏山の下山義雄（故人）が育成したのが下山千歳白菜。昭和20年代、白菜産地がウイルス病で壊滅的な被害を受けていたなかで、病気に負けず残った白菜であり、注目を浴びた。市民緑地「北烏山九丁目屋敷林」として一般に開放されている下山家の庭には「下山千歳白菜発祥之地」の碑が築かれている。

11. 城南小松菜（伝統小松菜）

城南コマツナは世田谷区、大田区等の城南の暖地向きの固定種であり、明治中期から栽培されていた。固定種と交配種を明確に分けるため伝統と名前をつけている。

12. 後関晩生小松菜(伝統小松菜)

八代将軍・徳川吉宗が鷹狩りに出かけた際、小松川村で休息した。そこで接待役を務めた亀戸香取神社の神主が、この地で取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」「特に名はございません」「それでは“小松菜”と呼ぶが良い」となったとされている。時代は下り、小松菜発祥の地、江戸川区の後関種苗が、昭和25年より晩生小松菜の一系統から集団淘汰を続け固定。38年「ごせき晩生」と命名、市販した。現在は、日本農林社が扱っている。



13. シントリ菜（ちりめん白菜）

昭和 40 年代になり江戸川区、葛飾区、足立区で盛んに作られた。葉全体がやわらかく、火を通して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った。

14. 青茎三河島菜

徳川家康が江戸に入府したのが、天正 18 年(1590 年)。家康は尾張、遠州、駿河などにいた配下の商人から農民までも江戸に連れてきたという。その中で三河の百姓を入植させた地を三河島（現・荒川区尾久周辺）と名付けたとの説がある。そこで栽培されたのが三河島菜であり、江戸の食文化を支えた。



15. ノラボウ菜

天保の大凶作の際、関東郡代官の伊奈備前守が「闇婆菜」の種を、五日市村を含め周辺の 12 の村々に配布するよう命じた古文書が残っている。

16. 奥多摩ワサビ

多摩川の清流と冷涼な気候に恵まれた奥多摩では、既に文化文政の頃には盛んにワサビ栽培が行われていた。文政 6 年（1823 年）の「武蔵名勝図会～海沢村の条」には「山葵この地の名産なり。多く作りて江戸神田へ出す。」とあり、寿司のネタと酢飯の間にワサビをぬった江戸前の握り寿司が考案された頃と、時代は重なる。



17. 砂村三寸ニンジン

砂村三寸人参の起源は「砂町・大島町あたりにおいて、明治 20 年前後に横浜から種子を得て栽培したのが始まりといわれている。」と『江東区史』に記載されている。江戸時代以前は 1m にもなる滝野川ニンジンが主流であったが、収穫が大変なため短根種を導入した。しかし収穫量が滝野川ニンジンと比べ少量になってしまうため当時は普及せず、本格的に普及したのは昭和 40 年代からである。



18. 馬込三寸ニンジン（馬込大太三寸ニンジン）

大田区西馬込の篤農家の品種改良により生まれた 10cm ほどの人参。この三寸人参の元となる西洋種の人参が伝わったのは明治初期の頃で、それまでは滝野川人参に代表される長



さ 1メートルもある長人参が主流だった。

19. 東京ウド

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ていった。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る。



20. 内藤トウガラシ

内藤家の菜園（後の御苑）から広がった野菜の一つ。品種は八房（やつぶさ）トウガラシ。「内藤新宿周辺から大久保にかけての畑は真っ赤に彩られて美しかったという。」（「新宿の今昔」より）。



当時は成熟したものを漬物用や香辛料として使われた。参勤交代のために江戸に屋敷を構えた各地の大名たちは、やがて下屋敷で故郷の野菜を栽培するようになり、現在の新宿御苑とその周辺に家康から受領した約 20 万坪以上もの屋敷を構えていた内藤家（後の高遠内藤家）では、内藤唐辛子や内藤南瓜をはじめとする野菜が作られた。

とくに唐辛子に関しては、文化 7 年（1810）から文政 8 年（1825）にかけて幕府が編纂した「新編武蔵風土記稿」において、「世に内藤蕃椒（とうがらし）と呼べり」と紹介され、近隣の畑一面を真っ赤に染める光景は壮観だったといわれる。また江戸の食に欠かせない調味料として、七色唐辛子などで広く親しまれてきた。唐辛子売りの口上に、「入れますのは、江戸は内藤新宿八つ房が焼き唐辛子」ともうたわれていることでもその普及ぶりが想像される。

21. 寺島ナス（蔓細千成ナス）

「新編 武蔵風土記稿」では、葛飾郡のナスについて「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、寺島辺りでも盛んに栽培されていた。このことから、別名寺島ナスともいう。



22. 雑司ヶ谷ナス（改良中生山ナス）

江戸時代、清戸坂の北側一帯は雑司ヶ谷村の畑（現在の雑司ヶ谷墓地は一部）で、坂の道ぞいには雑司ヶ谷清戸村百姓町があり、江戸への野菜供給基地としてナスのほか、ダイコンや青菜などを生産していた。とくに、味がいいと評判になった雑司ヶ谷ナスは、江戸時代後半から大正時代の中頃までとてもはやされた。



23. 高井戸半白キュウリ

馬込半白節成キュウリと、豊島枝成キュウリの中間的品種で、昭和三十年代まで盛んに栽培されていた品種である。



24. 馬込半白キュウリ（馬込半白節成キュウリ）

馬込半白は大井胡瓜を改良したものであり、胡瓜と瓜（うり）を掛け合わせて改良した。明治30年頃に始まり、改良を重ねて節になる形になったのは、明治37～38年頃であり、馬込半白節成胡瓜と呼ばれるようになった。栽培人が独自に胡瓜販売と、採種して胡瓜の種も販売した。

馬込中丸の篤農家 河原梅次郎は、熱心に改良を重ね品質の高い種の採種を目指した、また馬込半白の普及をするために近隣5～6軒をまとめ、採種組合『大農園』を設立した。梅次郎氏はこの種を『原々種』と呼んでいた。



25. 本田ウリ

まくわ瓜には大きく分けて「金まくわ」と「銀まくわ」があり、黄色いまくわ瓜を「金まくわ」、緑の果皮に縞のあるものを「銀まくわ」と呼んだ。江戸の頃、葛飾区の中川流域から水元にかけて栽培された本田（ほんでん）瓜は、銀まくわの代表格。大振りで甘みは少ないが、日持ちが良いことからよく売れたという。甘いものが少なかった時代、ジューシーなまくわ瓜は水菓子と言われ、三代将軍徳川家光も大好物だった。



26. 小金井マクワ

元々は美濃国本巢群真桑村で生産されていたことからその名前がついているが、元和年間（1615～1624）に江戸幕府に農民を呼び寄せ武蔵国府中（府中市）で栽培させた。小金井市の農家から採れたマクワウリであるため小金井マクワの名称がついている。

27. 東京大越ウリ

江戸時代は北区田端付近で栽培されていた記録がある。しだいに西へ広がり、現在の豊島区、中野区、練馬地区へと広がっていった。昭和に入り練馬区大泉の渡辺正好氏により中生系大越瓜が奈良漬加工用として改良され、泉大越瓜として完成された。奈良漬専用のため、練馬区内の農家は収穫するとすぐ加工業者に売り渡していた。



28. 鳴子ウリ・府中御用ウリ

府中の史実によると、徳川氏の入国以後、幕府への上納の例としては、東京湾に面する品川以南の漁師町、「御菜肴八ヶ浦」、多摩地方で、多摩川の鮎上納、小金井の御用粟、野菜は、葛飾郡隅田村、府中と柏木で、真桑瓜の栽培・上納が課せられていた。



江戸柏木の成子の御前裁について、文政の『江戸町方書上』、一、当所名産鳴子瓜の儀は、元和年中の頃、専ら作り上納致し候由。年々瓜畑を選び、反別・持主名前など書上げ作り申し候由……。」とあり、「鳴子瓜」の名の起こりが説明されている。

府中では、真桑瓜栽培の御用農夫として技術に買われ、美濃国の上真桑

村百姓庄左衛門と下真桑村百姓久右衛門の二人が、府中に召し呼ばれた。彼らは毎年二月初めごろに、美濃から府中へきて、御用瓜の栽培を勤め、上納の御用が済んで、夏八月末には、ふたび美濃へ帰って行った。美濃と府中との間を、毎年、半年ごとに往来していた。

29. 内藤カボチャ・角筈カボチャ・淀橋カボチャ(同じ菊座カボチャである

るが産地が内藤新宿から、角筈、淀橋に移ったことでその名がある。)

内藤家の下屋敷(現新宿) 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ていった。

30. 滝野川ゴボウ

この品種は江戸時代元禄記(1688年~1704年)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。



31. 渡辺早生ゴボウ

渡辺早生ゴボウは滝野川ゴボウから選別された。練馬区大泉の渡辺正好氏が昭和25年に育成し、種苗名称登録を受けた。

32. 砂村一本ネギ

ネギは天正年間(1573~1592年)に摂津(大阪)から砂村(江東区北砂・南砂)や品川などに持ち込まれた。当時の砂村は摂津より寒いためか、定植しても葉が枯れてしまうことがあった。摂津ではネギの葉を食べる習慣があったが、葉は枯れてしまっているため、もったいないと土の中にある軸の白い部分を食べたら非常においしかった。以後、三寸ほどのネギの白い部分を食べる様になった逸話が残されている。

33. 拝島ネギ

昭和初期に水戸から持ち込み、作付けを始めた。その後も平成10年まで市場出荷していたが、柔らかい特性のため育てづらく、生産者は徐々に減少していった。一時期は3~4名程度まで減少してしまったが、平成19年から復活をめざし、平成25年現在では10名程度、栽培している。

34. 千住一本ネギ

千住ネギは、江戸時代、砂村から、千住に伝わってきた根深ネギ。千住はねぎ産地であったことから、集積地になり千住ネギの産地が他に移った後でも、千住に入荷したネギ（「千寿ネギ」はF 1の別品種）を千住ネギと呼ぶ傾向にあるが、いわゆる「千住ネギ」の品種が残っている。



35. 早稲田ミョウガ

地下鉄丸の内線に茗荷谷という駅名がある。江戸時代から大正時代にかけては、早稲田周辺でたくさん栽培され、薬味として愛用されてきた。ミョウガタケは根茎から発生する茎葉を軟化伸長させたもので、江戸職人ならではの芸術品である。また江戸時代には「早稲田は一円に茗荷畠なりき、茗荷畠にあらざれば水田、水田にあらざれば悉く茗荷なり」と記録に残っているほど盛んに栽培されていた。戦前の食べ物が少なかった頃、早稲田周辺はみょうががたくさんあったため、卵とじにして食べたという話もある。



36. 谷中ショウガ

谷中は水に恵まれ、排水も良く、しかも西日に当たらない土地で栽培されていた。谷中ショウガは、「盆ショウガ」ともいわれ、夏の盛りの食欲増進のために、江戸っ子の食卓に上った。現在では地方で作られた「葉ショウガ」を谷中ショウガという名で販売していることが多い。



37. タケノコ（孟宗竹）

孟宗竹が初めて江戸に入ったのは、薩摩藩主島津重豪が宝暦年間（1751～64）に国許から鉢植えにして將軍家に献上し吹上御苑に植えられた。また、江戸鉄砲洲の回船問屋・山路治郎兵衛勝孝が安永年間（1772～81）平塚村戸越（現・品川区武蔵小山）の農業振興に薩摩から取り寄せ栽培。消費拡大にも力を入れた。その後、品川から、目黒、世田谷、さらには東京全域に栽培面積は広がった。孟宗竹は、將軍家から諸大名の大名庭園へ下げ渡されたものも多く、そこから広まったものも多い。東京の孟宗竹は、江戸期以降に、このようにして、増えたもので、数代前から農家の屋敷林の一部になっている。

38. 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、現在の八王子市西北部の檜原町、犬目町、川口町、上川町、美山町)で作られていた。特に昭和30年代は川口農協が生産から販売までの一貫した生産指導を行い、特産化が図られ生産高のピークであった。その後40年代に入ると畑の宅地化や収穫期間が短く収穫に手間がかかることから急速に姿を消していった。



39. 三河島エダマメ

江戸時代、徳川家康は尾張、遠州、駿河などにいた配下の商人から農民までも江戸に連れてきたという。その中で三河の百姓を入植させた地を三河島(現・荒川区尾久周辺)と名付けたとの説がある。その際、「三河島菜」と一緒に「三河島枝豆」も栽培された。明治時代を迎え市街地の拡大や輸送方法の進歩などにより、農地は徐々に工場・宅地へ変貌していったが、荒川の地名を冠したまま生産地を変えて全国に広まっていった。

40. 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)

足立区の地場産業のひとつとして高い生産技術と伝統を誇るつまもの。栽培が始まったのは戦前。男手がない時に母が女手ひとつでやれるようなものを、と始めたのがきっかけだった。



参考品目

練馬金子ゴールデン（麦）

我が国のビール麦栽培は外国から導入された品種によって始められた。本格的に導入されたのは明治時代に入ってからで、明治 30 年代には金子丑五郎氏が育成し、国産ビール麦として明治、大正、昭和まで栽培された。JA 東京あおばではビール加工を目的に 2007 年から栽培を始めた。



柳久保小麦（麦）

江戸時代の嘉永 4 年（1851）、現在の東久留米市柳窪の奥住又右衛門が、旅先から一本の穂を持ち帰って育て、その中から優良な小麦を見つけ出した。良質の小麦粉がとれ、うどんにすると非常においしく香りがよくて人気があり、第二次大戦前まで東京各地や神奈川県など近隣県でも栽培された。また、麦の草丈が長いので、麦藁は農家の「わら屋根」にも利用された重要な品種だった。しかし、戦時中の食糧増産のなかで、収量が少ないこと、倒れやすいことなどから、姿が消えて「幻の小麦」となった。昭和の終わりに、四代目にあたる奥住和夫氏が熱意をもって、農水省生物資源研究所のジーンバンクに保存されていたタネを 300 粒譲り受けて、栽培を復活した。



古里一号（粟）

第二次世界大戦後、東京都農業試験場では都内の各地でつくられていた数多くの品種を集め、品質や収量を比較したところ、古里村（現在の西多摩郡奥多摩町小丹波）でつくっていた一品種がもっとも優れていた。そこで、これを「古里一号」と名づけて普及した。



毎年、宮中新嘗際に献上するため、東京の農家は代表を選び、粟を栽培しており、昭和 34 年から献穀粟には「古里一号」を播種している。

種については、毎年刈り取ったものを JA 東京中央会にて管理しており、時期になると普及センターと種の選別を行い、次年度の奉耕者へ渡す。

平山陸稻（稲）

明治 45 年に日野市平山の篤農家 林丈太郎が発見し固定した。耐乾性に優れ収量も多いことから品種登録をされ、推奨品種として全国に広まった。



多摩川梨（果実）

江戸時代に稲城の代官増岡平右衛門と川島佐次右衛門が山城の国より「淡雪」を持ち帰り江戸に広まったという説がある。「淡雪」は江戸時代の水菓子として名が残っている。

大正時代に「長十郎」が全国的に栽培されるようになると、八王子・日野・立川・稲城・府中・調布・狛江さらに川崎の多摩川流域の梨が「多摩川梨」と呼ばれ、特に「稲城の梨」は有名で、生産量も都内で最も多く品質の良さは高く評価されている。他に「多摩湖梨」（昭和 23 年～）などもあり、昔は東葛西の「新川梨」、羽田の「羽田梨」などもあった。

