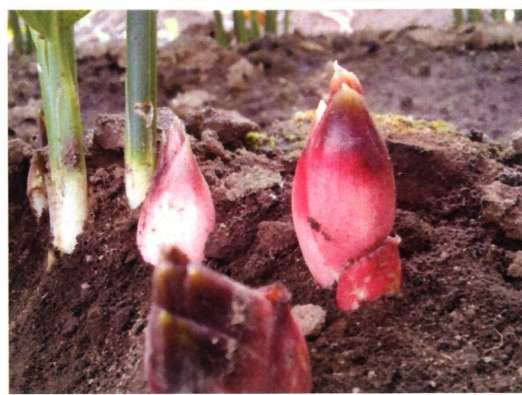
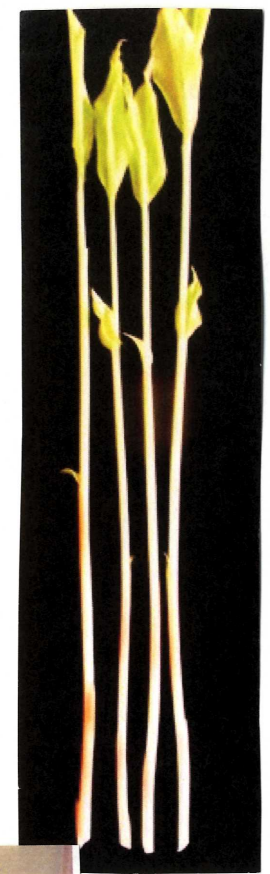


江戸東京野菜

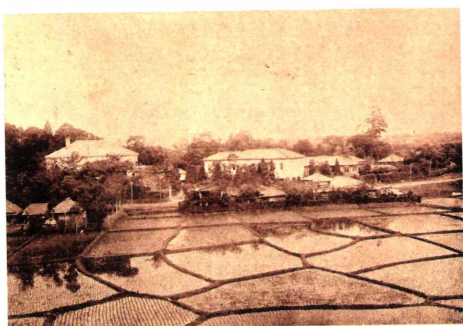
早稲田みょうが



みょうがたけのさいばいの様子



みなさんが住んでいる町の周辺(早稲田・鶴巻地区)で江戸時代からさいばいされていた野菜です。



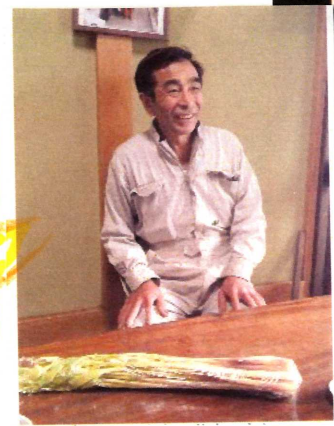
江戸時代、現在の早稲田大学周辺は田んぼとみょうが畑が広がっていたそうです。ところが... 住宅が増えて、いつのまにかみょうが畑はなくなってしまいました...

2010年 早稲田みょうが ぞうさく隊により 発見!!

半地下のあなをほって植えて、太陽の光が当たらないようにカーペットをかぶせてさいばいしています。

早稲田みょうが 復活!!

早稲田みょうが 復活の立役者 ねりまく 糸馬区の 井えりさん



早稲田みょうがのとくちょう

- 江戸時代にさかんにつくられていた。
- 赤みが濃く、大ぶりで、香りが強い。
- 旬は9月下旬~10月中旬。
- みょうがのくきの部分 = 「みょうがたけ」は春の味覚として食べられる。

江戸時代、徳川の将軍も食べていたそうです



早稲田みょうが

くらべてみょうが



市販のみょうが

今日の給食には... みょうがたけを使っています。 南大立名は < 早稲田みょうがの卵とじ > です。

約70センチメートル



調理員さんが料理します!!

よくかんで、みょうがの香りや味わいを

楽しみましょう! どの味かな? どの食感かな?