

東京都新しい公共支援事業  
－新しい公共の場づくりのためのモデル事業

江戸東京野菜コンシェルジュ育成事業  
事業の実施内容及び実績に関する報告書

平成 25 年 3 月

江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会

# もくじ

<b>1. 地域の課題</b>	1
<b>2. モデル事業の概要</b>	1
(1) 事業の目的	
(2) 事業の内容	
<b>3. マルチステークホルダーの概要</b>	2
<b>4. 実施事業の詳細な内容</b>	4
(1) 事業全体の企画運営	4
(2) コンシェルジュ育成のためのプログラム作成	6
(3) コンシェルジュ育成事業のPR	10
(4) 江戸東京野菜コンシェルジュ育成講座の実施	13
(5) 江戸東京野菜コンシェルジュ派遣活動の実施	22
<b>5. 事業実施上の課題</b>	37
<b>6. モデルとして他のNPO・行政等に紹介する仕組み</b>	38
<b>7. 平成25年度以降の予定</b>	38
参考 協議会議事録（全20回）	39

## 1. 地域の課題

「食育」や「地産地消」の普及推進が全国的に取り組まれている中、小金井市においても近年、地域ブランドとして定着しつつある「江戸東京野菜」の普及推進活動や食育・地産地消に関する取組が行政や各種団体等によって行われているが、その推進に関わる人材の不足や、活動主体間の情報・連携の不足、農業生産環境の停滞等によって、必ずしも十分な効果が表れているとはいえない。

今後、食文化の見直し等の観点からも重要と思われるこのような活動を、当地域で効果的かつ継続的に進めるためには、行政とNPO等多様な主体がより積極的に連携を図るとともに、その普及推進を担う人材を育成することが求められていると考える。

## 2. モデル事業の概要

### (1) 事業の目的

本事業では、「江戸東京野菜」を切り口に、関連する団体等が連携して、その普及推進を図る人材「江戸東京野菜コンシェルジュ」を育成するとともに、食育・地産地消の観点から、伝統野菜のみならず食や農業を地域に伝える伝道師として、学校教育や社会教育の現場にコンシェルジュを派遣する仕組みを構築する。それによって小金井市における食育や地産地消の普及推進、農業の活性化に寄与することを目的とする。

### (2) 事業の内容

#### 1) 江戸東京野菜コンシェルジュ育成活動

##### ①食育・地産地消に関する現状・ニーズの把握（事業全体の企画）

地域の現状から求められるコンシェルジュ像を整理し、その育成と派遣・普及の方法について検討する。

##### ②コンシェルジュ育成プログラムの作成

コンシェルジュ育成のための研修等プログラムの検討、育成のための教材資料の作成、関係団体の調整等を行う。

##### ③人材の募集（事業のPR）

地域の生産者、大学生、小中学校の栄養教諭等を主としつつ広く一般市民をも対象に、コンシェルジュの候補となる人材（プログラム受講生）を募集するとともに、一般に向けた事業のPRを図る。

④コンシェルジュ育成プログラムの実施

育成プログラムを実施し、コンシェルジュを育成する。

**2) 江戸東京野菜コンシェルジュ派遣活動**

①コンシェルジュ派遣内容の企画

江戸東京野菜を普及するためのコンシェルジュ派遣活動の内容を企画検討し、派遣先および関係団体との調整、広報等を行う。

②テキスト等の作成

派遣活動で使用（配布）するテキスト等、普及用教材を作成する。

③コンシェルジュ派遣の実施

小中学校、公民館、福祉施設、民間企業等を対象に、コンシェルジュを派遣し、普及活動を実施する。

④とりまとめ

コンシェルジュ育成活動および派遣活動の成果を見直し、以後の円滑な事業展開に向けた検討・修正等を行う。

**3. マルチステークホルダーの概要（役割分担等）**

本事業は、江戸東京野菜の普及推進に関わる団体等を構成員として組織された「江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会」によって企画立案、実施されるものである。同協議会を構成する団体と役割は以下の通りである。

■特定非営利活動法人ミュゼダグリ

事業全体の企画運営・統括

■江戸東京・伝統野菜研究会

企画運営全般へ参画、コンシェルジュ育成研修（専門家ネットワークの活用）、テキストの作成

■「いがねこ」（学生発！「食」による小金井まちづくりサークル）

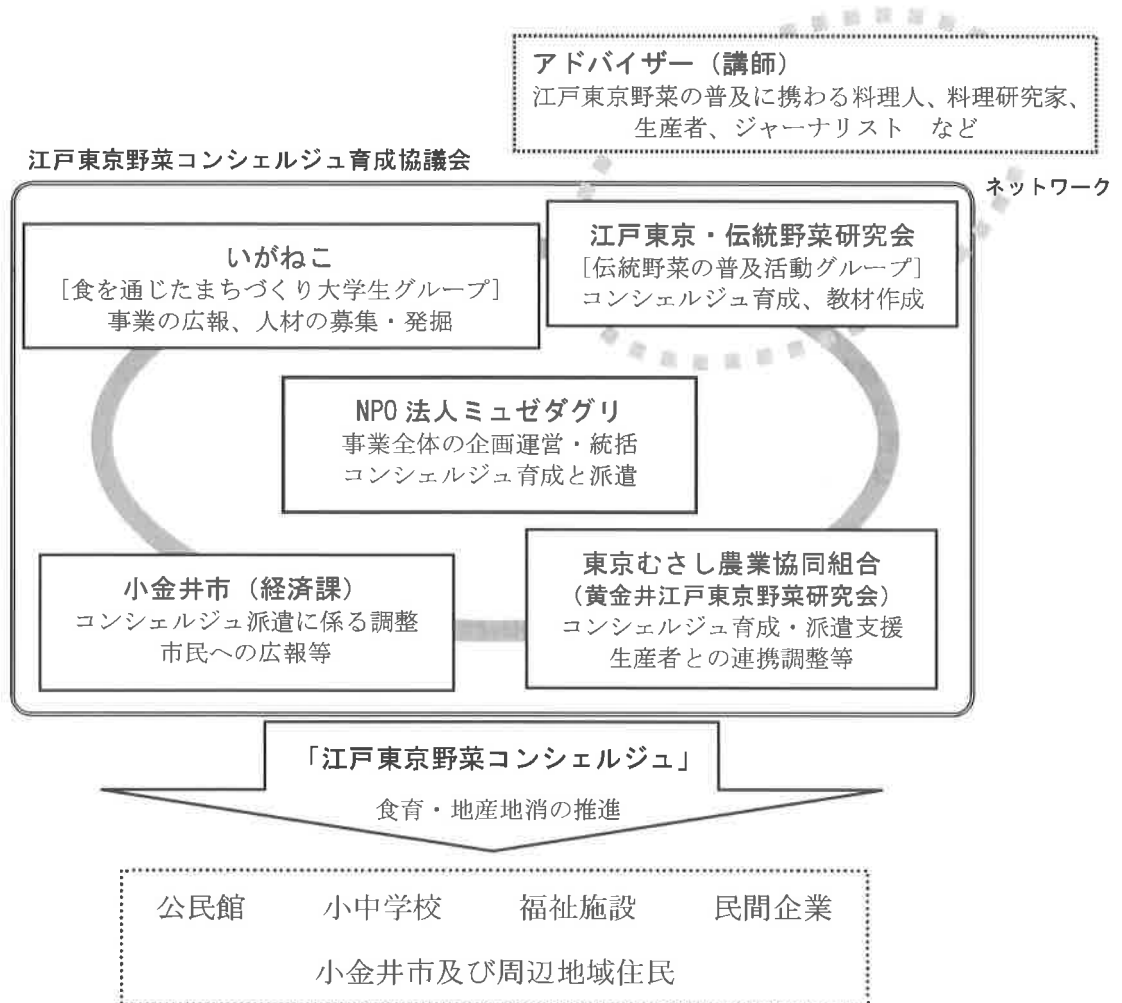
コンシェルジュ育成活動の広報、人材の募集・発掘

■東京むさし農業協同組合（黄金井江戸東京野菜研究会）

コンシェルジュ育成研修（生産者との協働）、派遣活動の支援（農産物の調達、生産者との連携調整）

■小金井市経済課

企画運営全般への助言、コンシェルジュ派遣に係る調整、市民への広報等



「江戸東京野菜コンシェルジュ育成事業」の実施体制

## 4. 実施事業の詳細な内容

### <注>

ここでは、本事業で実施した内容をより簡潔に報告するための項目立てをしているが、前述した事業内容（p.1~2参照）との対応は以下のとおりである。

#### （1）事業全体の企画運営（協議会の開催）

1）江戸東京野菜コンシェルジュ育成活動 -①食育・地産地消に関する現状・ニーズの把握、および2）江戸東京野菜コンシェルジュ派遣活動 -①コンシェルジュ派遣内容の企画

#### （2）コンシェルジュ育成のためのプログラム作成

1）-②コンシェルジュ育成プログラムの作成、および2）-②テキスト等の作成

#### （3）コンシェルジュ育成事業のPR

1）-③人材の募集（事業のPR）

#### （4）江戸東京野菜コンシェルジュ育成講座の実施

1）-④コンシェルジュ育成プログラムの実施

#### （5）江戸東京野菜コンシェルジュ派遣活動の実施

2）-③コンシェルジュ派遣の実施

### （1）事業全体の企画運営（協議会の開催）

本事業全体の企画運営に関しては、江戸東京コンシェルジュ育成協議会（定例会）の開催により検討・決定された。

協議会（定例会）は事業期間中に計20回開催され（23年度8回、24年度12回）、毎回、役員はじめ主要な構成員が出席し、地域の農業や、食育・地産地消活動の現状から求められるコンシェルジュ像を整理し、その育成と派遣・普及の方法、その他事業の企画・運営・推進等に関する諸事項について検討、合議によって決定された。開催時期と主な内容は次頁表に示すとおりである（詳細は本報告末尾の議事録参照）。

なお、企画の検討・推進にあたっては委託業務として一般財団法人農村開発企画委員会の支援を得た。



協議会（定例会）の様子

表 協議会（定例会）の開催状況

月 日	回数	主な内容
平成 23 年 11 月 8 日	平成 23 年度 第 1 回	協議会設立総会
12 月 8 日	第 2 回	推進体制について、育成プログラム案の検討、ほか
平成 24 年 1 月 23 日	第 3 回	業務委託業者の選定、謝金規程・雇用規程等の整備、ほか
2 月 10 日	第 4 回	事務所運営について、育成教材の検討、ほか
2 月 24 日	第 5 回	育成プログラムの検討、教材作成について、ほか
3 月 5 日	第 6 回	育成プログラムの検討、事業 PR について、ほか
3 月 19 日	第 7 回	事業 PR ツールについて、教材について、ほか
3 月 27 日	第 8 回	本年度事業のまとめ、次年度計画について、ほか
4 月 20 日	平成 24 年度 第 1 回	平成 23 年度事業報告、24 年度事業計画について、ほか
5 月 7 日	第 2 回	委託業務について、育成講座について、事務局体制について、ほか
6 月 7 日	第 3 回	第 1 期育成講座の実施状況について、派遣活動について、ほか
6 月 21 日	第 4 回	補講について、派遣活動について、第 2 期育成講座について、ほか
7 月 13 日	第 5 回	1 期講座終了報告、2 期講座について、派遣活動について、ほか
9 月 4 日	第 6 回	2 期講座の準備について、ほか
10 月 4 日	第 7 回	2 期講座の実施について、ほか
11 月 8 日	第 8 回	2 期講座の実施状況について、派遣活動について、ほか
12 月 14 日	第 9 回	2 期講座終了報告、補講について、来年度の経費計画について、ほか
平成 25 年 1 月 18 日	第 10 回	予算の執行状況について、次年度の活動について、ほか
2 月 22 日	第 11 回	追加講座の報告、次年度の活動について、ほか
3 月 22 日	第 12 回	本年度事業の報告について、次年度計画について、ほか

## (2) コンシェルジュ育成のためのプログラム作成

江戸東京野菜コンシェルジュを育成するためのプログラムとして、育成講座のカリキュラムを検討・立案するとともに、そこで用いる教材（育成教材）及び、その後の普及活動に用いる教材（普及教材）を作成した。

### 1) 育成講座カリキュラムの作成

育成講座のカリキュラム作成に際しては、当初計画で予定した2回の実施について、1回目（第1期）は江戸東京野菜の普及に重要な役割を担うと考えられる各分野の専門家（地域の生産者、小中学校の栄養教諭・栄養士、学生など）を主な対象とし、2回目（第2期）は一般市民も含めた広範な対象を設定することとした。第1期の修了生はより深く広い知識を身につけ、今後の事業展開を担う人材として確保することもねらいとしたものである。

また、講座の開講時期については、カリキュラムに江戸東京野菜生産者による講義や生産現場の見学を含めるため農繁期を避けかつ作物が圃場にある時期を想定するとともに、受講者の利便性を考慮し、土曜日の午後と平日夜間を組合わせた日程を設定することとした。

以上を考慮した上で設定したカリキュラム概要は以下のとおりである。詳細は(4)江戸東京野菜コンシェルジュ育成講座の実施の項に掲載する。

表 江戸東京コンシェルジュ育成プログラム（第1期）

	タイトル	講師
第1回	開講式／「江戸東京野菜コンシェルジュとは」 「江戸東京野菜とは」	大竹道茂（協議会会長）
第2回	「江戸東京野菜の食文化1」	江原絢子（東京家政学院大学）
第3回	「食材としての江戸東京野菜」	酒井文子（江戸東京野菜料理研究家）
第4回	「江戸東京野菜の生産と食育」	井上誠一、宮寺光政（江戸東京野菜生産者）、 勅使河原直人（いがねこ）、酒井文子
第5回	「江戸東京野菜の食文化2」	江原絢子（東京家政学院大学）
第6回	「地産地消とフード・マイレージ」	中田哲也（農林水産省統計部）
第7回	「畑見学会」／修了式	星野直治（生産者）

※第2期では、以上に加えて次の講座も設定している。

「地域資源×学生による町おこし」 勅使河原直人（いがねこ）

「流通業者としての江戸東京野菜」 近藤義春（(株)政義青果代表取締役社長）

「飲食店としての江戸東京野菜」 佐藤勝彦（「押上 よしかつ」店主）

「伝統野菜を支えた種子屋の役割」 阿部希望（江戸東京野菜研究者）

「小学校での江戸東京野菜を利用した食育について」 鈴木恵理（荒川区立尾久宮前小学校）

「高等学校における江戸東京野菜の取り組みについて」 横山修一（都立園芸高等学校）



## 2) 育成教材及び普及教材の作成

コンシェルジュ育成の際に使用する「育成教材」、および以後各現場で江戸東京野菜の普及活動を行う際に活用する「普及教材」を検討・作成した。いずれも、委託業務として株式会社農文協プロダクションの支援を得て作業を行ったものである。また同時に本事業のロゴマークを作成、両教材のほか以降の刊行物等に使用することとした。

### ①育成教材

育成教材はコンシェルジュ育成講座のテキストとして使用するもので、想定しているカリキュラムに沿い、講師を予定している専門家等に原稿を依頼しとりまとめた。

構成等は以下の通りである。

#### ■全体共通の構成

- ・ページ上に「この内容のポイント！」という項目をつくり、箇条書きで学習ポイントをまとめた場所を作成
- ・本文は 1,000 文字～1,200 文字程度
- ・ページ下に「キーワード」という用語解説をつくる（例：「自家採種」など一般的でない用語の解説を簡単に）

#### ■表紙

- ・江戸東京野菜イラストを数種類入れる
- ・『江戸東京野菜コンシェルジュ育成教材』は東京都の「平成 23 年度新しい公共の場づくりのためのモデル事業」助成金により作成しています」を明記
- ・担当（江戸東京野菜作画）：納所二郎氏（ミュゼダグリ）

#### ■ p.2：江戸東京野菜コンシェルジュとは

- ・江戸東京野菜コンシェルジュの定義：何を目的としているか、コンシェルジュになるにはどんなことが必要か、将来はどんな活動をしてほしいか など
- ・担当（原稿）：大竹道茂氏（協議会会長）

#### ■ p.3：江戸東京野菜とは

- ・江戸東京野菜の定義：自家採種である、江戸時代～昭和にかけてつくられてきた野菜、2011年に商標登録された第1回認証品目は22品目 など
- ・担当（原稿）：大竹道茂氏＋農文協プロダクション

#### ■ p.4-5：江戸東京野菜の種類

- ・第1回認証の22品目（※）について、特徴、栽培時期、大きさなどを写真入りで説明

※22品目：練馬ダイコン、伝統大蔵ダイコン、亀戸ダイコン、高倉ダイコン、

東光寺ダイコン、馬込三寸ニンジン、馬込半白キュウリ、寺島ナス、東京長カブ、金町コカブ、東京ウド、伝統小松菜、下山千歳白菜、のらぼう菜、しんとり菜、奥多摩ワサビ、足立の妻物、本田ウリ、黄金のマクワウリ、青茎三河島菜、滝野川ゴボウ、砂村一本ネギ

・担当（原稿、写真提供）：大竹道茂氏＋農文協プロダクション

■ p.6-7：江戸東京野菜の食文化

・江戸時代の野菜の食べられ方、当時の食文化（ほとんどが漬け物として食べられていたことなど） など

・担当（原稿）：江原絢子氏（育成講座講師）

■ p.8：食材としての江戸東京野菜

・江戸東京野菜を食材・食育活動に使う時のコツなど、料理研究家の立場から記述（はっきりした旬がある、手に入る場所が限られる、色が変わりやすい、レシピ開発するときのポイントなど）

・担当（原稿）：酒井文子氏（協議会副会長）

■ p.9-12：食育活動

・ p.9 / 食育・野菜コーディネーター → ミュゼダグリ、小学校などでの食育について、教材、教え方など（担当（原稿）：酒井文子氏）

・ p.10 / 江戸東京野菜生産者 → 学校での栽培指導など（担当（取材）：井上誠一氏（生産者））

・ p.11 / 江戸東京野菜生産者 → 学校での栽培指導など（担当（取材）：宮寺光政氏（生産者））

・ p.12 / 学生の食育活動 → 料理コンテストなど（担当（原稿）：いがねこ（協議会構成員））

■ p.13：食育における江戸東京野菜の役割

・江戸東京野菜を食育の起爆剤にする理由。

・担当（原稿）：大竹道茂氏

■ p.14-15：フードマイレージと地産地消

・担当（原稿）：中田哲也氏（育成講座講師）

■ 裏表紙

協議会クレジット／ロゴ



育成教材（表紙）

## ②普及教材

普及教材は、24年度に実施するコンシェルジュ派遣活動において、一般市民等に向けた普及活動に活用する（配布する）ことを想定した、B5判カラー32ページのパンフレット形式の冊子である。

江戸東京野菜に関する既存情報と新規取材及び専門家に依頼した原稿から構成した。主な内容は以下の通りである。

### ■表紙

- ・江戸東京野菜のキリヌキ写真を配置

### ■ p.2-5：江戸東京野菜で食育を－三國清三シェフの試み

- ・東京都市大学付属小学校の「ミクニレッスン」の様態を掲載。三国氏より提供された料理レシピの紹介

### ■ p.6-7：江戸東京野菜とは

- ・江戸東京野菜の定義
- ・どんな経緯で復活が始まったか
- ・復活～現在までの歴史年表
- ・担当（原稿）：大竹道茂氏

### ■ p.8-9：江戸東京野菜応援団にきく「魅力って何ですか？」

- ・生産農家、JA、学生、市場関係者、料理家など、多くの関係者による江戸東京野菜の魅力コメント

### ■ p.10-30：江戸東京野菜の品目説明

- ・第1回認証の22品目について、特徴、栽培時期、大きさなどを写真入りで説明

### ■ p.31：目次

目次／協議体クレジット／関連サイト



普及教材（表紙）

## ③ロゴの作成

教材の作成に際し「江戸東京野菜コンシェルジュ」のロゴマークを考案し、教材を含めた以後作成する刊行物等に使用することとした。マークのデザインは、「いがねこ」を通じてデザインを学ぶ地域の大学生に依頼し、提案された数種を協議会で検討して決定した。



「江戸東京野菜コンシェルジュ」  
ロゴマーク

### (3) コンシェルジュ育成事業のPR

コンシェルジュ育成を開始することに先立ち、広く一般に向けた人材(受講者)募集の告知及び本事業のPRを行った。

#### 1) PRツールの作成、配布

PRツールとして企画したのは、事業PRと受講者募集を兼ねたリーフレット及びポスターであり、A4判2つ折りのリーフレット5,000部と、A2判ポスター150部を作成した。なお作成にあたっては、委託業務として一般財団法人農村開発企画委員会の支援を受けている。

これらは、主として第1期のコンシェルジュ育成対象となりうる生産者や小中学校の栄養教諭・栄養士等への告知を目的に、JAや学校等関係機関及び個人宛てに配布(発送)した。

#### 2) 事務所周りの整備

本事業では、事業の窓口となる事務所を設置したが、協議会ではこの事務所を江戸東京野菜に関する情報発信の拠点として、また江戸東京野菜に関わる人々の交流の場として活用していくことも協議された。

そのことを受けて、事業PRの一環として、事務所内の関係資料のパネル展示、事務所前の案内看板の設置、その他来訪者を迎えるための整備を行った(次頁写真)。



リーフレット (A4判2つ折り: 表面/中面)



ポスター (A2判)



事務所前看板



事務所出入口



事務所内の展示

### 3) ウェブサイト(ブログ)の開設と運営

同じく本事業の一般への普及と情報発信および関係者の情報交換の場づくりを目的に、平成24年3月よりインターネット上に「江戸コン便り」と題するサイト(ブログ)を開設した。

ここでは、育成講座をはじめとした本事業の取組みの紹介、講座受講生の募集や連絡、関連イベントの告知などをリアルタイムで発信し、本事業の重要なPR媒体となっている。



「江戸コン便り」(http://edocon831.seesaa.net/)

#### **(4) 江戸東京野菜コンシェルジュ育成講座の実施**

江戸東京野菜コンシェルジュ育成講座は、平成 24 年度に 2 回（2 期）に分けて実施された。

第 1 期は 5 月 12 日（土）から 6 月 30 日（土）にかけての全 7 回で受講者は 36 名（全回受講した修了者 29 名）、続く第 2 期は 10 月 13 日（土）から 12 月 8 日（土）にかけての全 7 回、受講者は 33 名（修了者 27 名）である。

以下に全講座（計 14 回）の実施概要を掲載する。なお、各回の記録（ビデオ収録を含む）については、委託業務として株式会社農文協プロダクションの協力を得ている。



【第1期育成講座レポート】

開講式

第1回「江戸東京野菜コンシエールとは」「江戸東京野菜とは」

講演者：大竹道茂（江戸東京野菜コンシエール育成協議会会長）  
2012年5月12日（土）14時～17時  
前原暫定集会施設1階A（会場：東京都小金井市前原町3-33-27）

・受講生は様々な食の分野から参加

5月12日、「江戸東京野菜コンシエール育成講座」が開講しました。開講式にて、当協議会の大竹道茂会長は「江戸東京野菜については各分野の関係者が立場ごとに活躍しているが、横断的な情報共有化は遅れているのが現状であり、ネットワークを作ること、さらなる発展の場にしたがい」と挨拶されました。

続いて参加者の自己紹介が行われ、「野菜が大好き。東京の魅力を知ってほしい」（生産者）、「江戸東京野菜を学校で育てている。次代を担う子ども達に、伝統野菜の魅力を伝えていきたい」（栄養教諭）、「『東京の今』を海外へ発信したい」（メディア関係者）など、意気込みが語られました。他にもJAの関係者、種苗業者、市場関係者、流通・飲食業者、料理研究家、行政関係者、フードジャーナリスト、学生などが参加しています。

・基礎から江戸東京野菜を学ぶ

開講式に引き続き、第1回講座が行われました。大竹代表が講師を務め、江戸東京野菜コンシエールによる活動事例紹介と江戸東京野菜の基礎知識について講義しました。

「江戸東京野菜の復活と食文化を継承する取り組みとして、栽培・食育を軸にした学校教育や社会教育、まちおこしなどの活動が、小金井市をはじめ都内各地でなされている」との例として、東京都立園芸高等学校や、小中学校での取り組みが紹介されました。郷土を見直し、次世代に引継ぐ活動に繋がっているというそれぞれの事例に、参加者一同もうなづ

きます。

江戸東京野菜については、「江戸期から始まる東京の野菜文化を継承し、昭和中期まで栽培されていた在来種の野菜で、昔ながらの栽培方法で作られてきた野菜でもあります。JA東京中央会により、現在22品目が栽培されています」という基礎知識とともに、徳川將軍家にまつわるエピソードなど、野菜ごとのストーリーが披露されました。参勤交代の際、全国から江戸へ大名と供に種が集まったのが、成立の始まりと伺います。

講義は2時間以上にも及び、参加者も熱心に講義していました。休憩時間や講義後は、参加者同士の名刺交換で、ネットワーク作りが活発に行われていました。本講座を通じて、コンシエールの誕生と、今後の活躍が期待されます。



大竹道茂会長のあいさつ



毎回ミニレポート提出は必須。熱心に書き込む受講生のみなさん



【第1期育成講座レポート】

第2回「江戸東京野菜の食文化1」

講演者：江原紇子（東京家政学院大学名誉教授）  
2012年5月17日（木）18時30分～20時30分  
前原暫定集会施設1階A（会場：東京都小金井市前原町3-33-27）

・ナスにも格付けがあった

第2回は東京家政学院大学名誉教授で江戸時代食文化研究の権威である江原紇子先生の講義が行われました。講義は、前半に大甕、本膳、榎石、会席料理の形式について、後半は江戸時代における庶民の食、武士の日常食・特別食について具体的なお話がありました。今回は中でも後半部分を野菜との関わりに特化して報告します。

庶民の食と野菜の関わりについては、江戸の作家である式亭三馬の著作『浮世風呂』による記述「茄子の田菜をお姫分けてもらった」という件から、江戸時代に茄子田菜が食べられていたことが伺えるようです。また、「駒込茄子は山茄子で種がなく柔らかい」、「本所茄子は種があるが蒸くと美味し」という件から、駒込茄子の方が高い級であり、産地、品種によって野菜が格付けされていたこともわかりました。

さらに、江戸の食品価格表によると、大根10本72文に対し、練馬大根は10本200文であったことから、練馬大根も高い級柄であり、当時から野菜のブランド化が進んでいたこともわかりました。

・武家屋敷の献立に見られる野菜

武士の日常食と野菜の関わりについては、松代藩の真田幸弘が赤坂にある中屋敷に居住していた10カ月間の献立が見つかり、資料の解析による研究が進んだようです。朝食、昼食は一寸三菜、夕食は一寸二菜で、豆腐を多く食べていたことがわかりました。野菜では茄子、青菜、干瓢、百合根、椎茸、うど、梗菜、人参、大根、牛蒡、茗荷の順に多く、ま

た茄子を旧暦の4～8月、百合根を11～3月、うどを11～4月の期間に食しており、当時の栽培野菜と収穫時期が合いました。

最後に質疑応答に移り、受講者から「茄子の出發める時期として4月は早いのでは」との質問があり、「江戸時代に禁止されていたが、促成栽培の影響などでは」と野菜の専門家が集まる会場は議論で盛り上がりました。他にも質問が飛び交い、熱気が取まらないうちに、第2回目の育成講座は終了しました。



講師の江原紇子さん



本膳料理の献立を紹介した文庫



受講生からの熱心な質問が飛び交う





【第1期育成講座レポート】

第3回「江戸東京野菜の食文化」

講演者：酒井文子（食育・野菜料理コーディネーター、江戸東京野菜料理研究家）
2012年5月30日（木）18時30分～20時30分
前原町定集会施設1階A（会場：東京都小金井市前原町3-33-27）

・個性があるの魅力

第3回は本協会の副会長でもある酒井文子氏の講義が行われました。受講生の話も交えながら、江戸東京野菜の魅力、料理、つまものをテーマに講座が行われました。

酒井さんは「江戸東京野菜の魅力」について、欠点をカバーしている品種改良された野菜と異なり、味に自己主張があること、種を採って命が繋がっている野菜であること、種を挙げて、酒井さんはその魅力を話かして、レシピを作る際には、「チャレンジ精神」と「野菜を無駄なく活用すること」を心掛けています。そのあらわれが、キュウリをあえて加熱した「馬込半白きゅうりの胡麻胡椒クリーム炒め」や、和洋ミックスされた「のらぼう菜とチーズの壽司」「三河島菜のエニョッキ」といったレシピ開発に、あらわれています。

・試食も大好野

後半は「つまもの」について説明がありました。つまものとは、料理の粋を演出する葉や枝花などの総称で、紫菜（ムラメ）、鮎たで、つる菜、つくばね等があるそうです。木の箱に綺麗に並べられて売られており、パズル期には1日でサラリーマンの月収ほどの収益があったと伺います。

受講生のコメントとして、トレイ栽培した益町こかぶを「つくばね」として改竄栽培している生産者の方や、築地市場で仕卸している方からの呼びかけがありました。「江戸東京野菜を守り伝えるには、調理法の考案が求められる」という、料理研究家や食育関係者に協力をお願いする内容です。

最後に、寺島なす、千両なす、米なすの食べ比べ

が行われ、寺島なすは「茄子の味がしつかり感じられる」「懐かしい味だ」と、受講生から感想がありました。その声を受けて、生産者から「江戸東京野菜の生産を拡大していきたい」とお話がありました。寺島なすのジャムとヘタの佃煮もふるまわれ、学校や食育に携わる受講生から「ナス嫌いの子供たちにジャムを食べさせたい」「エロ佃煮は感動した」と大変好評でした。

江戸東京野菜を守り繋げる生産者、それを普及させる学校、食育、流通関係者、料理研究家、ジャーナリストが集まる会場が一体感に包まれ、ネットワークを拡大するとても良い機会になりました。



つまものについて解説する酒井文子さん



大好評だったはく夏（3種茄子の食べ比べ、寺島なすのジャムとヘタの佃煮）



【第1期育成講座レポート】

第4回「江戸東京野菜の生産と食育」

講演者：井上誠一（生産者）／宮寺光政（生産者）／勸使河原直人（いがねこ）
酒井文子（食育・野菜料理コーディネーター、江戸東京野菜料理研究家）
2012年6月9日（土）14時～17時
前原町定集会施設1階A（会場：東京都小金井市前原町3-33-27）

・生産者の思いを語る

第4回は「江戸東京野菜の生産と食育」をテーマに生産者の井上誠一さん、宮寺光政さん、食育・野菜コーディネーターの酒井文子さん、学生団体のいがねこの勸使河原直人さんの講義、後に本協会の会長である大竹道茂さんのコーディネーターによる意見交換会が行われました。

生産者の井上さん、宮寺さんは江戸東京野菜を栽培しながら、サラリーマンであった経験を活かし、従来にない経営や普及活動を進めておられます。都内レストランへの販路拡大や、学校給食への出荷、食育活動、まちおこしへの協力など、生産面だけでなく大きな特徴です。井上さんは「今後も、食育や普及活動を続けていきたい」との意気込みを、宮寺さんは「江戸東京野菜それぞれの個性、旬の美味しさを伝えていきたい」と、熱く語っておられました。

・教育現場に伝える

酒井さんからは、小学生への食育をどうするかについて、お話しいただきました。酒井さんは「野菜の花クイズ」「美味しい野菜の見分け方」などの内容で、小学校で食育の授業を行っています。江戸東京野菜の食べ比べも行い、五感を使うことも大切にされているようです。授業で覚えた新しい知識を、両親や身近な人に話す喜びを味わうことで、野菜が好きになる子もいるという事例も紹介されました。

いがねこからは、学生が取り組むまちづくりのお話がありました。「江戸東京野菜を用いた料理コ

ンテラス」「ラーメンでまちおこし」「伝統小松菜のパッケージ化とパン菓子類への活用」についての話があり、これからの企画として、子どもたちに江戸東京野菜の実験教室を行いたいとの意気込みが語られました。

意見交換会は、パネリストだけではなく受講生の方々の取り組みも伺いながら、情報共有を行いました。JAあおばの方からは「志村みの里生大根」「鎌司ヶ谷なす」の復活栽培の話が、都立園芸高校教諭の横山修一先生からは、生徒が取り組む固定種の採種と栽培、販売のお話がありました。その他にも受講生がそれぞれの立場で感じた問題点や展望が語られ、ネットワークの拡大につながりました。



青首大根、鳥戸大根、汐入大根の食べ比べ



いがねこ・勸使河原直人さんの発表



### 【第1期育成講座レポート】

## 第5回「江戸東京野菜の食文化2」

講演者：江原絢子（東京家政学院大学名誉教授）  
2012年6月9日（土）14時～17時  
前原町定集会施設1階A（会場：東京都小金井市前原町3-33-27）

#### ・料理書の普及は江戸時代から

第5回は、第2回に引き続き、東京家政学院大学名誉教授の江原絢子先生による講義が行われました。前回の質問の回答の後、江戸時代の食に関する出版や料理書の紹介とその分析による、野菜の掲載数や時期、献立、調味料などについてお話がありました。

江戸時代は情報化が進み、栽培技術、料理法、雑学など多方面から食に関する書物が出版されたようです。料理書は中世からあったものの、室町時代では、料理の流派ごとに他の流派には教えられない秘伝として扱われ、庶民が料理書を見る機会もありませんでした。

江戸時代に木版刷りの技術が発展したこと、庶民へ多くの料理書が普及しはじめました。料理書の中の野菜では、大根、ごぼう、なす、ねぎの使用頻度が高く、特に大根は頻繁に用いられ、一年中食べられていたようです。秋大根、夏大根、江戸大根、練馬大根、栗野大根など160種類以上の名前の異なる大根が存在し、主食の稲、小麦、和え物、漬物、薬味など、多様な料理に使用されてきました。辛み大根には豆腐や魚肉などの嗜好品の効用もあるようです。『大根一式料理秘密箱』『諸国名産大根料理秘伝抄』といった、大根の専門料理書も存在しました。

#### ・現代にも通ずる江戸の食文化

また料理書の中にある煮物の分析から、江戸時代から近代にかけての調味料の変遷も明らかになりました。江戸時代初期には“たまり”を使用していたものが、江戸時代後期から関西でつくられ

始めた醤油が、江戸でも生産されるようになると、醤油・酒が使用され始めたといわれています。大正時代には醤油、みりん、砂糖を使用した甘い味付けに変化し、現代の味付けになったのは近代になってからだそうです。

蕎麦は、江戸時代初期には“蕎麦がき”のことを指し、現在の蕎麦は江戸時代後期まで“蕎麦きり”といわれていたようです。また、寿司は1800年代半ばから、蒲焼は江戸時代後期、てんぷらも後期まではさつま揚げといわれていたようです。庶民の力を持った後半期の食文化が現代に波及しており、単に江戸の食文化といっても多岐であり、奥が深いと講義を締めくくられました。質問も多く飛び交い、受講生の方の関心の高さが感じられた5回目の講義でした。



江戸の料理書が会場で閲覧された



馬込半白きゅうりの紹介

### 【第1期育成講座レポート】

## 第6回「地産地消とフード・マイレージ」

講演者：中田哲也（農林水産省統計部、「フード・マイレージ資料室」主宰）  
2012年6月23日（土）14時～17時  
前原町定集会施設1階A（会場：東京都小金井市前原町3-33-27）

#### ・フード・マイレージ運動が起きたわけ

第6回はフードマイレージと地産地消をテーマに、農林水産省統計部、「フード・マイレージ資料室」主宰の中田哲也さんと、東京産食材を使用した飲食店「よしかつ」の佐藤勝彦さんの講義が行われました。後半はフード・マイレージを実際に計算する実習が行われました。

中田さんは様々な統計データに基づき蕎麦をさした。小売店の減少、ショッピングセンターの台頭からもわかるような流通の効率化、肉や油の分量を多く摂取した食生活への変化により、食糧自給率は減少し、栄養バランスは乱れています。世界の穀物価格の高騰、砂漠化など食料生産状況の悪化を考えると、国内食糧自給率を上げていくことが望ましく、そのためにはフード・マイレージという食料輸送量と輸送距離を掛けた値に注目することが有効なようです。イギリスの Food Miles 運動が発祥の日本はフード・マイレージは、韓国、アメリカ、フランスなど主要先進国の約3倍の値であり、輸送によるCO2の排出から環境へも負荷を掛けていることがわかります。各家庭が近くで生産された野菜を買うことの重要性を訴えました。その後、実習ではグループに分かれて、産地の書かれた食材カードから献立作りとフード・マイレージの計算を行いました。受講生からは「計算を行うことで、食材だけではなく産地を考えることが重要だと実感した」といった感想がありました。

・押上から地産地消を考える  
よしかつの佐藤さんは、自身で東京都産の酒・

調味料・肉・魚・野菜の食材にこだわった飲食店を営んでおり、東京都の食材を揃えるに至る現在までの苦労を語りました。直売所、小売、市場、道の駅、生産者など多様な方法をあつらえたそうです。東京スカイツリーの足立に店を構えるよしかつは、地方の方が東京に来て良かったと思えるような、東京ならではの店を目指し、現在1%もある東京都の自給率を、倍の2%にしたいと意気込みを語られました。

馬込半白きゅうりと一般のきゅうりの食べ比べも行われた6回目の講義も、とても充実したものになりました。



現代の食事情について語る中田さん（左）



自給率を考えるワークショップも行われた



## 【第1期育成講座レポート】

### 第7回「畑見学会」／修了式

講師：星野直治（生産者）

2012年6月30日（土）13時30分～17時

星野農園（東京都三鷹市内）／三鷹緑化センター（会場：東京都三鷹市新川6-30-22）

#### ・ナスを柔らかく育てる秘訣は…

第7回は、三鷹市の生産者、星野直治さんの畑見学会が行われました。実際になす畑を見ながら、江戸東京野菜の「寺島なす」を栽培する際のポイントや、星野さんの取り組みについてお話を伺いました。

星野さんは現在、ナス2500本、トマト400本を中心に栽培し、寺島なすは2009年から栽培を始めました。肉質が緻密で揚げ物や炒め物にすると美味しいとのこと。寺島なすは、長く時間をかけて育てると実や皮が硬くなってしまいますため、短い間で育てようと、土に肥料を多く与えています。

星野さんのナスは柔らかいと評判が良いようです。害虫対策として、ナスの周囲に、“ソルゴー”という糖分の多い植物を植えることでアブラムシを引き寄せ、ナスを守る工夫をしています。害虫は花の色にも反応するので、なるべく周辺に紫色のものを使用しないよう心掛けています。さらに、カラス対策に罾も吊るし、さまざまな外敵に備えています。

家庭菜園や市民農園でナスを栽培する際は、畑注が上がる（即以隣に苗の定植を行うのがよく、根腐れを起こすので水をやりすぎないのがポイント）と教えてもらいました。また、11月の農業祭用に栽培しているハート型のツリーや、ナスやホオズキ、桜島大根や薬牡丹などを、接ぎ木でつないだ“星野コレクション”を見せて頂き、好奇心旺盛にさまざまなことに挑戦される星野さんの一面もうかがうことができました。

#### ・今後の展望を祈念した修了式

畑見学会の後に、全7回の江戸東京野菜コンシエルジュ育成講座の修了式が行われ、修了証が授与されました。後の懇親会では、小金井市の家庭料理店・くりやぶねによる江戸東京野菜弁当を美味しくながら、受講生、講師、スタッフ一同で親睦を深めました。

最後に、大竹会長から「多くの方々に江戸東京野菜へ興味を持ってもらえて嬉しい」と感謝が伝えられ、酒井副会長から「今後このネットワークを大切に、江戸東京野菜の魅力を伝えていきましょう」と今後の展望が述べられました。



星野直治さんの寺島なす畑



江戸東京野菜弁当



【第2期育成講座レポート】

開講式

第1回「江戸東京野菜コンシエージュとは」「江戸東京野菜とは」

講演者：大竹道茂（江戸東京野菜コンシエージュ育成協議会会長）

2012年10月13日（土）13時30分～17時

公民館本館3階学習室A・B（会場：東京都小金井市中町4-15-14）

・江戸東京野菜とは何か？

江戸東京野菜コンシエージュ育成事業・第2期講座の第1回目は、本協議会の会長である大竹道茂氏による、江戸東京野菜の歴史と、各地域の取り組みのお話がありました。

江戸東京野菜の起源は、江戸時代初期に遡ります。江戸に幕府が置かれたのち、人口の増加によって新鮮な野菜が不足したため、江戸とその周辺では農業が発達しました。さらに移動交代などで江戸に出仕する各地の大名は、地元野菜の種を持ち寄ったといわれます。おかげで江戸の気候風土に合った野菜が栽培されるようになり、現在の江戸東京野菜の元となりました。

しかし昭和中期頃から、育てやすく品種改良されたF1の野菜が現れ、多くの農家その利便性から栽培を切り替えるようになりました。江戸東京野菜は育てにくく、収量があがらないことなどから、栽培する農家は急激に減りました。しかし、時を超えた現代にて、江戸東京野菜の持つ見た目や味を貴重な資源とし、未来へ残していく活動が各地で起こっています。

・未来へつなげる江戸東京野菜

小金井市は2007年、「江戸東京野菜を使った町おこし」事業を始めました。同年1月21日に、江戸東京たてもの園でイベント「江戸雑煮を食べる」が開かれたのをきっかけに、小金井市をあげて生産者や飲食店の協力が始まりました。現在も「春のお弁当フェア」「秋の井フェア」に引き継がれています。コンセプトは、小金井市内にある江戸東京たてもの園を「江戸の住」のシンボルに、東京

農工大学科学博物館（旧・織姫博物館）を「江戸の攻」のシンボルに、そして江戸東京野菜を「江戸の食」のシンボルとすることで、町全体で江戸文化に触れることができるようにしています。

さらに、荒川区が発祥の放入大根、早稲田が発祥の早稲田吾荷が再発見された賦みや、日本橋で江戸東京野菜を育てるプロジェクトなど、各地の取り組みが紹介されました。東京大学や東京家政大学、そして都立産業高度校などでは、学生が主体となった江戸東京野菜の復活栽培が活発におこなわれ、成果をあげています。今回の講座を通して、江戸東京野菜の基礎知識や最近の動きを知ることができました。



開講式の様子



開講式では、特別ゲスト・向笠千穂子さん（フードジャーナリスト）のお話もいただきました



【第2期育成講座レポート】

第2回「食材としての江戸東京野菜」「地域資源×学生による町おこし」

講演者：酒井文子（食育・野菜料理コーディネーター、江戸東京野菜料理研究家）

助教河原直人（いがねこ）

2012年10月20日（土）13時30分～17時

公民館本館3階学習室A・B（会場：東京都小金井市中町4-15-14）

・種を通じて命が繋がる野菜

第2回は食育・野菜コーディネーター、江戸東京野菜料理研究家で本協議会の副会長でもある酒井文子氏の講演と、小金井で食を通じてまちおこしに取り組む「いがねこ」代表の助教河原直人氏による事例発表が行われました。

酒井さんは江戸東京野菜の魅力について、品種改良された野菜と異なり、味に自己主張があること、種を採種して命が繋がっている野菜であることと、種をお話しされました。酒井さんはその魅力を話かして、料理レシピを作る際には「チャレンジ精神」を心掛けているそうで、斬新な料理の紹介がされました。

後半は、「つまもの」についての説明がありました。つまものとは、料理の粋を演出する、蒸や炊花などの総称で、葉巻（ムラメ）、鮎たて、つる菜、つくばねなどがあります。受講生の中には初めて見る方も多く、「可愛い」「料理に入っているから高級そうに見える」など、興味を持っていました。需要が落ち、生産農家が減っている中ですが、つまものの文化を残したいという思いから料理法を考案し、また、受講生たちにぜひ、使ってもらいたいと呼び掛けていました。

・学生だからできる発想力

助教河原さんからは、今まで行った活動について、お話がありました。江戸東京野菜を用いた料理コンテスト、伝統小松菜のビュッレを練りこんだラーメンによるまちおこし、伝統小松菜をパケ

ター化したパン菓子類へ練り込んだ商品の開発についてです。学生ならではの発想力と、利益を度外視した真摯な姿勢に、会場は温かい空気に包まれました。最後に、今後の企画として、江戸東京野菜や地場野菜を用いた子供向け理科実験教室の提案がありました。理科実験教室を通して、子供たちに理科や野菜を好きになってもらえたらと意気込みが語られました。

江戸東京野菜の食べ比べもあり、盛りだくさんの内容で第2回目講座が終わりました。



いがねこ・助教河原さんの発表



つくばねに感心する受講生



### 【第2期育成講座レポート】

## 第3回「江戸東京野菜の食文化」

講演者：江原絢子（東京家政学院大学名誉教授）  
2012年10月27日（土）13時30分～17時  
JA東京むさし小金井支店3階講堂（会場：東京都小金井市中町4-16-22）

・日本料理の食事形式は3種類  
講座第3回目は江原絢子氏に、江戸東京野菜の食文化についてお話しいただきました。  
前半は、「日本料理の食事形式」について学びました。食事形式は本膳料理形式、懐石料理形式、会席料理形式の3種類に大別されます。

「本膳料理」は室町時代に始まり、儀式としての意味合いが強く、形式が細かく決まっています。メインの皿を本膳と呼び、サブとなる皿を二の膳、三の膳、予の膳と並び、茶会で出される簡素な食事山時代に完成された、茶会で出される簡素な食事です。この形式の特徴は、季節に合った物を使っていることです。「会席料理」は江戸時代に料理屋における料理として発展しました。この形式は汁二菜の食事を基本としています。当時の食材は、豆腐、茄子、大根などの野菜を多く用いましたが、魚や肉は儀式などの特別な場合を除き、日常的に食べられることはあまり多くなかったようです。

### ・江戸の和食は甘くなかった！

後半では、江戸時代の料理書と調理の特徴について学びました。現在では、当たり前になっている料理本。初めての料理本は『料理物語』（1643）です。当時の料理本の多くは材料の分量が載っておらず、素人が読んだだけでは材料の分量が載っていませんでした。ある程度料理への造詣があった、料理人や文化人などが読者対象であったと考えられます。

1780年代には、一つの食材に焦点を当てた百珍物が流行しました。例えば、100種類近い豆腐料理がのっている『豆腐百珍』（1782）、お菓子の調理法がのった『古今名物御前菓子秘伝抄』（1718）、



講師の江原絢子さん



『膳物早指南』など、江戸の料理書が回覧された



### 【第2期育成講座レポート】

## 第4回「地産地消とフード・マイレージ」

講演者：中田哲也（農林水産省統計部、「フード・マイレージ資料室」主宰）  
2012年11月10日（土）13時30分～17時  
前原暫定集会施設1階A（会場：東京都小金井市前原町3-33-27）

### ・食の外部化が進む日本

講座第四回目は中田哲也氏に、日本の食の現状とこれからの展望についてお話しいただきました。まず、日本の食卓の1970年代から2010年ごろまでの変化をみると、

- 1) ショッピングセンターなどの大規模郊外型店舗が増え、替わりに個人商店が大幅減少。
- 2) 食費の支出割合が、家庭内でつくって食べる「内食」から、「外食」や惣菜を買う「中食」へ
- 3) 一日の摂取カロリーは、炭や卵、脂などの食品から摂る割合が大幅増、食の欧米化が進む傾向が見られるそうです。この変化に伴い、自身や家族の健康や食生活などへの不安や、地球全体の環境への不安が広がっているといえます。

そこで中田さんが提唱するのは、「フード・マイレージ」という考え方です。食料の輸送量×輸送距離を調べるもので、輸入食品ほど、国産のものより数値が高くなる傾向があります。トラックなど輸送手段によって異なる二酸化炭素の排出量も計算できますが、地元の食材を選ぶだけで、むりなく対策ができることも説明されました。

### ・フード・マイレージの実態を体感

後半は、ワークシヨップが行われました。主食（パンかごはん）、主菜（絹の塩焼きかハンバーグ）、副菜（大根の煮物かハネムネサラダ）、乳製品（牛乳かチーズ）、果物（なしかバナナ）を選び、夕食の献立を立てます。そのフード・マイレージを計算し、各々気づいたことを話し合うものです。

参加者の感想としては「味や新鮮さでは、国産も外国産も優位差がなくなってきた感じが、フー

ド・マイレージの観点から見れば違いがあることがわかった」「コンビニなどに国産のものをおくなど、社会的にも輸送のことなどへの配慮がほしい」といったお話がありました。

最後に中田さんは、日本の農業を衰退させないための解決策のひとつとして、江戸東京野菜のよいうな「伝統野菜」の活用を挙げました。旬の、その地域にしかない食べ方や文化を理解することで、自分たちの食べ方や意識が変わることの大切さについてお話しされました。

受講生はお互いの食生活について話すと、和食のあいあいとしたムードが流れた一日でした。



現代の食の傾向について語る中田さん



各グループで選じたことを発表しよう



【第2期育成講座レポート】

第5回「江戸東京野菜への熱い思い」／「流通業者としての江戸東京野菜」／「飲食店としての江戸東京野菜」

講演者：宮寺光政（生産者）／近藤薫春（(株)政義青果代表取締役社長）／佐藤勝彦（「押上 よしかつ」店主）
2012年11月24日（土）13時30分～17時
公民館本館3階学習室A・B（会場：東京都小金井市中町4-15-14）

・キーマンたちが思いを語る

今回は生涯一消費まで、江戸東京野菜の取り組みを担うキーマンたちからお話を伺いました。トップパクターは、生産者の宮寺光政氏。実家の農家を継いで8年、宮寺さんは、JA東京中央が認定した江戸東京野菜30品目のほとんどを手がけた経験をお持ちです。栽培のきっかけは、当協会の大竹茂彦代表に種を託されたこと。レストランのシェフたちからは、「包丁を入れてしまうので、売歩きの姿の野菜でなくてよいですよ」と言われることもあるそうですが、生産者の矜持にかけて、美しい荷姿を心がけておられるそうです。

・江戸東京野菜の魅力とは？

次の近藤薫春氏は、第1期コンシェルジュの修了生でもあります。薬地市場でのセリのようすなど、市場の人でなければ撮れない写真の数々が披露されました。市場らしい1枚として紹介されたものでは、「この写真は“落し物”の掲示板ですが...ピーマン、カニみそ、標現金などとなりますね。これが市場の“ふつう”です」という説明に、受講生も大笑い。5、6年ほど前まで、東京の地場産であればすべて「江戸東京野菜」として扱っていたのが、最近では「江戸東京野菜」を他と区別して売ろうになったといいます。今後、販売先を広げていくためにも、「薬地に行けばいつももある」葉巻を整えていきたい、とお話されました。

3人目の佐藤勝彦氏のお店では、使用する野菜の99%が東京都産だそうです。その調達先は、市場、

農協、直売所、定期購入などさまざま。東京都立園芸高校など生産者のところに直接仕入れに行くこともしばしばです。江戸東京野菜は、本来の旬を大切にしているのが魅力だと思います。

最後は、講演者と大竹代表によるパネルディスカッションがありました。旬がある江戸東京野菜は、1ヶ月単位でメニューを決めることが多い飲食店にとって、使いにくい場合があるという問題点なども話されました。三人のお話には、受講生も興味深々。講師たちに個別にお話を伺う、受講生の輪が途切れない熱い回となりました。



美しい荷姿を心がけるという、生産者の宮寺さん



大竹会長もまもまえて、活発なパネルディスカッションが行われた

第2期 第5回



【第2期育成講座レポート】

第6回「伝統野菜を支えた種子屋の役割」／「小学校での江戸東京野菜を利用した食育について」／「高等学校における江戸東京野菜の取り組みについて」

講演者：阿部希望（江戸東京野菜研究者）／鈴木恵理（東京都荒川区尾久宮前小学校）／横山修一（東京都立園芸高等学校）
2012年12月1日（土）13時30分～17時
公民館本館3階学習室A・B（会場：東京都小金井市中町4-15-14）

・受講生も興味津々、種の研究

今回は「江戸東京野菜の歴史と食育」をテーマに、阿部希望氏、鈴木恵理氏、横山修一氏に各自の活動事例をお話いただきました。

阿部さんは筑波大学で、江戸東京野菜について研究し、博士号を取得されました。研究で特に注目したのが、明治中期から昭和戦前期に活躍した、種の役割についてです。現在、科学技術の発展のおかげで、野菜の形や大きさが揃っているのは当たり前ですが、当時は野菜の形や大きさはバラバラ。これを改善するために色、形や大きさの長い野菜の種を意図的に選抜・育成することを繰り返して、品質の良い野菜を栽培する技術が確立しました。今日、江戸東京野菜が多く残っているのも、当時の種屋が重要な役割をはたしたからとされています。

・小学校、高校での取り組み

次に、尾久宮前小学校で栄養教諭をされている鈴木さんに、小学校での取り組みをお話いただきました。全学年を通じて江戸東京野菜の活動に取り組みしており、地場野菜である江戸東京野菜を栽培することで、地域の一品としての自覚が芽生えます。そして、育てた野菜の種を地域に配ることでも地域産が生まれ、地域の活性化にも繋がります。さらに社会との関わりを持つことで、江戸東京野菜を次世代につなげる意欲が生まれると思います。

最後に、園芸高校教諭の横山さんに、園芸高校

での取り組みをお話いただきました。生徒自らが興味を持ち、栽培を始めたという園芸高校。そのきっかけは、野菜本来の味を残したいという思いと、東京の農業の活性化です。手探りの状態から始め、現在では22種類を育てています。さらに高島屋と連携し、市場に出荷もしています。これらの活動を通じて、生徒たちの表現力や自立心が成長してきたそうです。次世代の江戸東京野菜を担う、若者たちのさらなる活躍が期待されます。



学校での様子を見学する都立園芸高校の横山教諭



種の話に興味が集まったパネルディスカッション

第2期 第6回



## 【第2期育成講座レポート】

### 第7回「畑見学会」／修了式

講演者：井上誠一（江戸東京野菜生産者）

2012年12月8日（土）13時30分～17時

井上氏講場（東京都小金井市内）／公民館菓分館（会場：東京都小金井市菓町1-39-1）

#### ・生産の現場を受講生が見学

第7回は、井上誠一氏の畑見学会がひらかれました。井上さんは小金井市の生産者として、平成23年（2011）に「黄金井江戸東京野菜研究会」を立ち上げ、現在は9名の生産者とともに、市内外に江戸東京野菜を出荷されています。

10月、11月は農薬を初めイベント用の出荷が目白押しのため、一定の量を確保しておく必要がある場合も多いそう。なかでも伝統大蔵大根は、市内の学校給食用の食材として定着し、昨年は1500本、今年は1000本を生産したといえます。ほかにも主力品目に、ブロッコリー、白菜などがあり、夏のトマト（桃太郎）は市内の直売所や飲食店の人気商品。温室では、江戸東京野菜の「金町こかぶ」と、根の地味部分にある紫色が美しい「あやめ雪かぶ」を見せていただきました。

#### ・修了式も賑やか

畑見学のあとは場所を移して、修了式が執り行われました。大竹道茂会長が、「7回という長い期間でしたが、栄養教諭、市場関係者、生産者、研究者など、さまざまな立場の方から講義を頂くことができました。江戸東京野菜は単なるブームといわれることはありませんが、現在もその熱は衰えることはありません。一過性に終わらせないためにも、受講生のみなさんの今後のご尽力、お骨折りを願います」と挨拶しました。そして講座に全出席され、ミニレポートも全回提出された方に、修了証書が授与されました。

最後は講師も交えた懇親会がひらかれ、小金井市の飲食店「くりやぶね」製の江戸東京野菜弁当

がいただきました。酒井文子副会長より「亀戸大根と豚足三寸にんじんの漬物、しんとり菜の信田巻、伝統小松菜の煮びたし、東京長かぶと鶏肉の炒めものなどが入っています」と内容説明があり、受講生はひとつひとつ、味わっていました。

受講生からのひとことコーナーでは「講座で得た“人のつながり”を大切にしたい」「（第6回の講師・横山先生が所属される）園芸高校の江戸東京野菜を、店で取り扱わせてほしい」など、今回の講座で得た縁を今後もつなぎたいとした声が多く聞かれました。



金町こかぶの説明をする井上さん



修了証書を授与される受講生

## （５）江戸東京野菜コンシェルジュ派遣活動の実施

江戸東京野菜の普及を図るための派遣活動は、コンシェルジュ育成講座を受講し修了した者が、その成果をもとに各地で江戸東京野菜の普及にあたることを想定したのだが、派遣先を調整するにあたっては、まずは協議会構成員のネットワークを活用し、構成員あてに外部から依頼のあった案件について、当該構成員と修了者とを派遣する形で実施した。同時に、修了者にも各関係先への告知等を働きかけ、依頼があれば応じるよう促すこととした。

また派遣にあたっては、派遣先での普及教材の配布、事後の実施報告書の提出を必須とし、依頼元からの謝金や経費は協議会としては受取らないこと等を確認している。

以上の検討を経て開始した派遣活動は、平成 24 年度中に 16 カ所 20 回以上にわたり実施され、就学前児、小学生から高齢者まで幅広い年代、また料理人、野菜ソムリエ、栄養士から市議会議員に至る多種多様な市民が対象となった（次頁表参照、参加人数は延べ 964 名）。

各回の実施報告書を以下に掲載する。

なお、派遣活動の企画及び実施とりまとめについては、委託業務として一般財団法人農村開発企画委員会の支援を得ている。



表 派遣活動の実施一覧

整理 番号	実施年月日	派遣先	担当者	参加 人数
1	平成24年 7月31日	野菜ソムリエコミュニティTOKYO はじめての江戸東京野菜A～Z 〈夏バージョン〉 会場：レンタルスペース恵比寿	上原恭子	18
2	8月28日	江東区立第五砂町小学校	銭元真規江	125
3	7月10日	立正佼成会附属 佼成育子園	冨澤剛	33
	8月3日			
4	6月22日	台東区立金竜小学校	木村重佳	67
	7月17日			
	7月31日			
5	8月21日	小金井市食育推進議員懇談会	高橋金一	17
6	10月27日	東久留米市健康づくり推進部会イベント 「やさい博士になろう」	金子操	41
7	11月13日	新宿区栄養士会	上原恭子	20
8	9月21日	台東区金竜小学校	木村重佳	64
	10月17日			
	11月14日			
9	11月18日	小金井市秋の黄金井フェア食事会	永瀬義祐	40
	11月25日			
10	12月中	荒川区立尾久宮前小学校	鈴木恵理	30
11	12月4日	小金井市立第一小学校	齊藤朝子	34
			松井つるみ	35
12	平成25年 1月7、8日	料理王国アカデミーサロン「新年シェフ交流会」	木越敦子	200
13	2月17日	練馬区生涯学習センターホール	渡戸秀行	120
14	2月21日	大手町JAビル4F 農業農村ギャラリー	木村重佳	30
15	2月24日	練馬区立豊玉高齢者センター	齊藤朝子	60
16	3月21日	大手町JAビル4F 農業農村ギャラリー	高橋金一	30

計934名

コンシェルジュ派遣活動実施記録

		整理番号	1
派遣先	野菜ソムリエコミュニティTOKYO はじめての江戸東京野菜A～Z <夏バージョン> 会場：レンタルスペース恵比寿		
実施年月日	平成 24 年 7 月 31 日 (火) 19 時～21 時		
担当者	(修了生) 上原恭子	(協議会)	酒井 文子
参加者	野菜ソムリエコミュニティTOKYOに所属する野菜ソムリエ 18名		
配布資料	<ul style="list-style-type: none"> <li>・江戸東京野菜読本 (普及教材) 18 冊</li> <li>・その他資料：レジュメ (上原恭子作成)</li> <li>・あっぱれ 野菜! Study&amp;Cafevol.08 (江戸東京野菜編) チラシ (8/5 開催分)</li> </ul>		
実施概要	江戸東京野菜を勉強する機会が欲しいとの要望があり、都内在住の野菜ソムリエを対象に、自分たちの地元である東京の「江戸東京野菜」について初歩的な情報から知ってもらいたいと実施。前半は江戸東京野菜についての座学、後半は「寺島ナス」「千両ナス」食べ比べ「黄金のまくわ」試食、ワインとマリナーージュさせた「寺島ナス」「黄金のまくわ」の料理を食べて、それぞれの魅力を体感してもらった。		
レポートURL	① 「江戸東京野菜」とは 江戸東京野菜の定義・江戸東京野菜の特徴・江戸東京野菜の 22 品目 (7/31 時点)・江戸東京野菜のストーリー ② 「江戸東京野菜読本」で江戸東京野菜を勉強しよう (江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会作成の食育教材使用) ③ 「寺島ナス」と「黄金のまくわ」について知ろう ④ 「寺島ナス」・「千両ナス」食べ比べ「黄金のまくわ」試食 ⑤ ワインとマリナーージュさせた「寺島ナス」と「黄金のまくわ」料理 ブログ：野菜ソムリエコミュニティTOKYOのブログ 【レポート】はじめての江戸東京野菜A～Z <夏バージョン> <a href="http://ameblo.jp/vege-fru-commu-tokyo/entry-11317161831.html">http://ameblo.jp/vege-fru-commu-tokyo/entry-11317161831.html</a>		
反省点 今後について	都内在住の野菜ソムリエさんから要望の多かった講座でしたので、告知開始からほぼ 1 日で満席になり、キッチンつきの会場できちんとした料理を食べてもらいたいとの希望もあり、定員が限定されてしまうのは仕方ないですが、今後は何か工夫が必要かと思われまます。 すでに次回はいっ?秋冬の江戸東京野菜も学びたいとの問い合わせを多数いただきました。		

講座の様子

配布資料



参加者の様子



## コンシエルジュ派遣活動実施記録

				整理番号
派遣先	江東区立第五砂町小学校			
実施年月日	平成24年8月28日(火)			
担当者	(修了生)	銭元真根江	(協議会)	大竹道茂
参加者	第五砂町小学校4学年児童113名 教諭5名他 計125名			
配布資料	普及教材125部 ・その他資料：指導案、式次第 給食を食べさせていただいたので「給食室からの手紙」			
実施概要	<p>8月28日(火)4年生児童を対象に総合的な学習の時間を活用し「砂村一本ねぎを復活させよう」の授業を行った。初めに復活に向けての式を行い、その中で昨年度育てた5年生から4年生に種を引き継いだ。種から育て、そこからまた種を探ることで命のつながりを感じてもらいと考えた。その後、大竹先生から砂村一本ねぎや江戸東京・伝統野菜についてのお話を聞き、ポランティアから教わり種をまいた。</p> <p>児童は5年生から引き継いだ貴重な種を大切に育てて、自分たちもまた、今の3年生に種をたくさん残したいという意欲をもったようだ。</p> <p>授業後に作られた「砂村一本ねぎ新聞」には、関東と関西のねぎの好みの違いや東京でもその土地の名前のついた野菜が作られていることなどを初めて知り、興味をもった様子が細かく書かれていた。</p>			

## コンシエルジュ派遣活動実施記録

				整理番号
派遣先	立正佼成会附属 佼成育子園			
実施年月日	平成24年7月10日(火)、8月3日(金)			
担当者	(修了生)	富澤剛	(協議会)	大竹道茂
参加者	佼成育子園 年長30名、教諭3名 合計33名			
配布資料	寺島なすプランター苗3鉢			
実施概要	<p>佼成育子園園長先生の依頼により、同園年長児童を対象に江戸東京野菜を用いた食育活動の一環として「寺島なす」の栽培方法についての講義、園内菜園での実習を行った。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・第1回目は「なす」「寺島なす」の歴史、物語についての講義を行い、また、プランター栽培ということで、苗の納入と灌水、施肥、剪定等の管理方法についての実習を行った。</li> <li>・第2回目は、大竹先生同行の元、寺島なすの生育状況の確認を行った。水切れ、ダニ発生、ダニ発生を見られたので、灌水時期、回数、およびダニの防除方法について説明した。</li> </ul> <p>なお、これまでナス数個収穫、食したとの報告を受け、来年も継続したいとのことだった。</p> <p>また、秋も亀戸大根などを栽培してみたいとのこと。</p> <p>&lt;感想&gt;</p> <p>5、6歳児ということだったが、物分りがよく、少し高度かなと思われ話も十分理解していた感がある。園長をはじめ、教諭の方々からも好評이었다。</p>			

## コンシエージュ派遣活動実施記録



派遣先			整理番号
台東区立金竜小学校			4
実施年月日	平成24年6月22日、7月17日、31日 全3回		
担当者	(修了生) 木村 重佳 (協議会)	大竹 道茂	
参加者	台東区立金竜小学校4年生62名 教諭2名 ほか3名 計67名		
配布資料	・特になし		
実施概要	<p>・金竜小学校教諭の依頼により、同校第4学年児童対象とした総合の授業の一環として「寺島ナスの栽培」と題した講義と実習を行った。</p> <p>(第1回目)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小金井の井上誠一氏より譲っていただいた苗を鉢に植付け。</li> </ul> <p>(第2回目)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・伸びすぎた枝の整枝と誘引。</li> </ul> <p>(第3回目)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鉢から畑へ移植。根が回ってきたのと、猛暑続きで水やりが大変になってきたためそうすることにした。</li> </ul> <p>(蛇足)</p> <p>9月21日にJAの広報担当と大竹氏が取材に訪れ、収穫風景を取材する予定であったが、同日に行った亀戸大根等の種まきに時間を割かれ断念。</p>		

## コンシエージュ派遣活動実施記録

派遣先			整理番号
小金井市食育推進議員懇談会			5
実施年月日	平成24年8月21日(火) 13:30~14:30		
担当者	(修了生) 高橋 金一 (協議会)	酒井 文子	
参加者	小金井市市議会議員ほか 計17名		
配布資料	・普及教材17部		
実施概要	<p>・小金井市食育推進議員懇談会は、食育に関する様々な角度からの勉強会を行っており、今回はその一環として「江戸東京野菜」をテーマに依頼があった。</p> <p>・小金井市食育推進議員懇談会の市議会議員を対象に、パワーポイントによる講座形式で「江戸東京野菜」と題した講義を行った。</p> <p>・江戸東京野菜についての解説、江戸東京野菜の栽培について、江戸東京野菜の町おこしの事例などについてを話したが、担当者は実際に江戸東京野菜を栽培している生産農家ので、栽培体験など特に詳しく話した。</p> <p>・参加議員は、小金井市で江戸東京野菜が栽培されていることももあり、熱心に聞き入っていた。「食育を考えるうえで、地場で作られている伝統野菜である江戸東京野菜を知ることが、とても有意義である」との感想が非常に多かった。</p> <p>・講義の後は、江戸東京野菜の料理の試食も行った。</p> <p>・今回、短い時間ではあったが、江戸東京野菜について理解を深めてもらえたと思うが、機会があれば畑に行ってみて実際に江戸東京野菜の育ちなども体験していただけたらと思います。</p>		



コンシェルジュ派遣活動実施記録

				整理番号	6
派遣先	東久留米市健康づくり推進部会イベント「やさい博士になろう」				
実施年月日	平成24年10月27日(土)				
担当者	(修了生)	金子 操	(協賛会)		
参加者	西中学区内小学校1年～6年 児童18名 保護者11名 ボランティア ほか12名 計41名				
配布資料	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「江戸東京野菜読本」50部</li> <li>・ひがしくるめ「農業ふれあいマップ」 料理指導要領、レシピ</li> </ul>				
実施概要	<p>経緯</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・東久留米市健康づくり推進部会・学童思春期グループでは、毎年、地区の小中学生親子を対象に、イベント「野菜博士になろう」を主催し、野菜採取の促進を計っている。通常は収穫体験と試食のコンビネーション。</li> </ul> <p>実施内容</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・今年度は、地元農家数件が、江戸東京野菜の栽培を手がけていることもあり、江戸東京野菜の紹介をメインとし、親子に江戸東京野菜の味にも触れてもらうことを試みた。蒸し野菜(亀戸大根、東京長かぶ、三河島菜、金町こかぶ、伝統小松菜、金時にんじん、F1種にんじん)を用意し、推進員たちによる指導の下に子どもたちが手作りしたマイ・マヨネーズ(ごま味、カレー味、みそ味、しょうゆ味)で試食してもらった。</li> </ul>				
					
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・マヨネーズ作り、試食に先立ち、第1部：江戸時代って、どんな時代だったのか、第2部：江戸の生活の中でどんな野菜が、今の東京のどの辺で育てられ、食べられていたのかなどについて、写真、絵図、F1種サンプルなどを使いながら説明。</li> </ul>				

	<p>参加者の反応</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・マヨネーズも何もないで食べの方が野菜はおいしかった。(2年生)</li> <li>・江戸時代に渋谷のまわりが田んぼや畑で、野菜などを作っていたなんて不思議。(5年生)</li> <li>・マヨネーズ作りが一番おもしろかった。家でも作ってみたい。(1年生)</li> <li>・昔から今日まで伝えられてきた野菜があることがわかった。(5年生)</li> <li>・長いかぶがあるなんて不思議だった。(5年生)</li> <li>・野菜の話がおもしろかった。もっと聞きたい。収穫体験など野菜と触れ合えるチャンスが欲しい。(保護者)</li> <li>・どこで売ってるの。(保護者)</li> <li>・地元の野菜や江戸東京野菜をもっと小学生たちに教えてもらいたい。(保護者)</li> <li>・今日勉強した野菜を、親子で作ったマヨネーズで食べられて楽しかった。(保護者)</li> <li>・江戸の話が子どもには長すぎた。(保護者)</li> <li>・野菜を使ったおやつ作りをやってみたい。(保護者)</li> </ul> <p>反省</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小学校関連の行事の多い季節。人集めに苦労した。</li> <li>・時期が江戸東京野菜の端境期であったため、入手できるか最後まで心配した。</li> <li>・収穫体験がメインの場合と違って、低学年、高学年一緒の場合には、話の内容、レベルなどに一考を要する。低学年では「江戸とは」とか「江戸東京野菜とは」についての説明の手法、方法をよく考えなければと反省。</li> <li>・F1種との形状の違い、味の相違など、少人数だったため、見て、触って、匂いをかいで、味わって、ができたことはよかつたと思う。</li> </ul>
---	---

コンシエージュ派遣活動実施記録

			整理番号	7
派遣先	新宿区栄養士会			
実施年月日	平成 24 年 11 月 13 日 (火) 15 時～16 時 30 分 新宿区立西戸山中学校 ランチルーム			
担当者	(修了生)	上原 恭子	(協議会)	大竹 道茂
参加者	新宿区栄養士の先生方 計 20 名			
配布資料	<ul style="list-style-type: none"> <li>普及教材 20 部</li> <li>その他資料：レジュメ/江戸東京野菜レシピ (上原作成)</li> </ul>			
依頼内容	<p>落合第二小学校の中戸先生から大竹先生に依頼があり、今年大竹先生の講義を受けているので、今回は江戸東京野菜を実際に「見て」「ふれて」「食べて」、給食に応用できるレシピなどを紹介してほしいとのリクエストでした。</p>			
実施概要	<p>①「江戸東京野菜」とは 江戸東京野菜の定義 江戸東京野菜の特徴 江戸東京野菜の 30 品目</p> <p>②「江戸東京野菜読本」とその説明</p> <p>③新宿区の江戸東京野菜について 早稲田ミョウガ 内藤トウガラシ 内藤カボチャ 鳴子ウリ</p> <p>④江戸東京野菜を生かしたメニューのご紹介 ミョウガ (レシピ 6 点) 品川カブ (レシピ 6 点) 寺島ナス 本田ウリ/黄金のまくわ 伝統小松菜</p> <p>⑤江戸東京野菜の食べ比べと試食 亀戸ダイコン・伝統大蔵ダイコン・金町コカブ・品川カブ食べ比べ</p>			

品川カブ料理 2 品の試食 (品川カブのカナッペ・品川カブとパスタのサラダ)	<p>*展示江戸東京野菜 亀戸ダイコン・伝統大蔵ダイコン・金町コカブ・品川カブ 伝統小松菜 (後関晩生)・しんとり菜・内藤とうがらし</p>
画像	
当日の様子	<p>野菜の食べ比べは初めての方がほとんど、「食べ比べ評価シート」にメモをしながら取りながら楽しそうに食べ比べていただき、その後の料理の試食では、品川カブの特徴をよく生かしているとても好評でした。実際に体感していただいたことで、給食への応用などにつながりながら思っております。</p>

## コンシエルジュ派遣活動実施記録

コンシエルジュ派遣活動実施記録				整理番号
派遣先	台東区金亀小学校			
実施年月日	平成24年9月21日(金)、10月17日(水)、11月14日(水) 全3回			
担当者	(修了生) 木村 重佳	(協議会)	大竹 道茂	
参加者	金亀小学校4年生児童 62名 教諭 2名 計 64名			
配布資料	10月17日に「江戸東京野菜読本」 64部			
実施概要	<p>金亀小学校阿部教諭からの依頼により、同校第4学年児童を対象とした総合の授業の一環として、「亀戸大根、大蔵大根及び練馬大根の栽培」と題する講義と実習を行った。</p> <p>9/21 (金)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・畑のうねだて</li> <li>・種まき (亀戸、大蔵、練馬)</li> <li>・鳥害、虫害等の予防のため防虫ネットを張った</li> <li>・大竹氏取材、JA東京スマイル広報部による取材があった</li> </ul> <p>10/17 (水)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・間引き作業</li> <li>・土寄せ作業</li> </ul> <p>11/14 (水)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・亀戸大根の収穫</li> <li>・収穫後、家庭科室にて調理 みそ汁、サラダを作り、試食</li> </ul>			

## コンシエルジュ派遣活動実施記録

コンシエルジュ派遣活動実施記録				整理番号
派遣先	荒川区立尾久宮前小学校			
実施年月日	12月1日より12月いっぱい			
担当者	(修了生) 鈴木 恵理	(協議会)		
参加者	尾久宮前小学校4年生(30名) 教職員(1名~2名)			
配布資料	江戸東京野菜読本 50冊 ※宮前小図書館にて保管 今年度のみの使用ではなく、来年度以降も調べ学習の資料として利用。 図書時間の閲覧は可能だが、持ち帰り、貸し出しは行っていない。			
実施概要	<p>・総合的学習の時間を利用し、江戸東京伝統野菜についての調べ学習を実施した。</p> <p>自分が調べたい江戸東京伝統野菜を学校の図書館、インターネットを活用して調べ、さらに深く調べるための資料として活用。その後クラスの中で自分が調べた江戸東京伝統野菜の発表会をした。</p> <p>今後の活動として4年生が、山形県鮭川村とスカイプ(テレビ電話)を使った交流授業を実施する予定。その授業のなかで江戸東京伝統野菜の発表をする。保護者にも発表をする機会を持つよう日程を調整中。</p>			

コンシエージュ派遺活動実施記録

			整理番号	9
派遣先	小金井市秋の黄金井フェア食事会			
実施年月日	平成24年11月18日(日)、25日(日)			
担当者	(修了生) 永瀬 義祐	(協議会)	酒井 文子	
参加者	一般申込 40名 (20名×2日間)			
配布資料	<ul style="list-style-type: none"> <li>・江戸東京野菜読本</li> <li>・江戸東京野菜を使ったレシピ</li> </ul>			
実施概要	<p>小金井市のイベントである黄金井フェアの食事会のシェフを任された。食事会は江戸東京野菜の説明と見本調理の後に講師の調理した特別コース料理を味わうというもの。</p> <p>当日は、まず読本を使った江戸東京野菜の解説を行った後、調理・食事を行った。途中、調理場をカメラで映し、解説を行いながら調理する場面も見られた。食事後は各レシピについての質問などを受け付け、シェフがそれぞれ回答した。</p> <p>&lt;11月18日(日) シェフ：永瀬義祐&gt;                      フレンチランチコース                      ・黄金の水                      ・トラウトサーモンのマリネ                      ・亀戸大根のフライ                      ・小金井産ポラトサラダ西京味噌風味                      ・江戸東京野菜のスープ                      ・帆立貝のムース                      ・長野安曇野産りんごのミルフィーユ                      ・コーヒー、紅茶</p>			



<11月25日(日) シェフ：海老原紀男>

ミニ会席

- ・黄金の水
- ・東京長かぶの摺り流し
- ・金目鯛の煮おろし(伊豆大島)
- ・黄金の彩り飯 潮汁かけ・ロさんしよ
- ・亀戸大根の味噌漬
- ・栗の渋皮煮 小豆添え



また、おみやげとして江戸東京野菜3・4種を配布。販売所や使い方についてもアドバイスを行った。



当日配られたレシピや黄金井フェアについてのチラシシシなどは別紙参照。



コンシエージュ派遣活動実施記録

			整理番号	11-1
派遣先	小金井市立第一小学校（小金井市本町1-1-6）			
実施年月日	平成24年12月4日（火）			
担当者	（修了生）	松井 つるみ	（協議会）	酒井 文子
参加者	3年1組 35名			
配布資料	「江戸東京野菜読本」事前配布			
実施概要	<p>9:00～ 大蔵大根生産者である井上誠一さんに、亀戸大根、青首大根大蔵大根を机の上に並べていただいて、井上さんと10月9日（火）に行った亀戸大根の種まきの結果収のお話をいただいた。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>9:10～ 松井の自己紹介 読本を開いてもらいながら、3種類の大根を見てもらいながら説明</p> <p>9:15～ 子供たちが直接グループごとに見て、さわる</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>9:20～ 大根の生での食べ比べ ① 青首大根 ② 大蔵大根 ③ 亀戸大根 の順に食べて、見ため、香り、食感、味の多様な違い、歯ざわ</p>			

9:40～ 子供たちに感想を聞く。

り、音などを自分なりに感じてもらう。  
 本主に色々な質問が出る活発な時間になる。グループの代表に感想の発表をしてもらう。

10:00～ 感想文を家に持ちかえり、家族にも書いてもらい、情報を家族と共有してもらう。

10:20 終了



・実施の中で伝える事で、重きを置いた事

伝統野菜は種から種への長い命の継承があつて、人間もそうだとということ。

大根といつても多くの種類があつて、同じ種類であつても異なりや違いがあり、感じかたも違う。人間も色々な個性があることを認められる感性を持つてくれたらという想いを思いながらお話しさせていただきました。

コンシエージュ派遣活動実施記録

		整理番号	11-2
派遣先	小金井市立第一小学校		
実施年月日	平成24年12月4日(火)		
担当者	(修了生) 齊藤 朝子 (協議会)	酒井 文子	
参加者	3年2組 34名 担任：内藤先生		
配布資料	「江戸東京野菜読本」事前配布		
実施概要	<p>種蒔きから育てた亀戸大根を中心に大根3種類をくらべる授業を行った。すでに6月に江戸東京野菜の授業があり、その延長上の展開である。他の2種類の大根はポピュラーな青首大根と小金井産大蔵大根を加えた。違いを自分で確かめ表現することが今回の着眼点である。</p>		
			
	<p>3ミリの輪切りにした亀戸大根は一口食べて「からい」と教室中、大きな声があがった。続いて5ミリのイチヨウ切りの青首大根の「甘さ」に驚き、同様に切った大蔵大根へと試食は移った。</p>		

ここで各班ごとに相談し感想を発表した。亀戸大根のからさ、他の2本の甘さを多く聞けたが、一歩進めてみた。ここで担任の先生に青首大根と大蔵大根を輪切りにしてもらった。(打ち合わせなく突然お願いした。)

全員注目！

青首大根は包丁で力を入れてパキッと切れた。大蔵大根は包丁で力を加えずにスプーンで切れた。水分がたっぷりあって甘く、地元産江戸東京野菜大蔵大根の美味しさを知ってもらえたかった。

途中、教室内が騒がしくなった時、最後に時間がとれたら、大根の料理をひとつ教えましょうと言って静かになり、授業を続けた。

感想を書く時間を7分に変更した。

大根を約500gに切れたのでハカリ(持参した)にのせ、これをみんなので重さを当てるクイズをした。200g～800gと幅があったが面白がってくれた。

約束通り麻婆豆腐をアレンジした麻婆大根のレシピを書きながら説明した。書き写している様子を目にし、野菜を育てるから食べるにながればと希った。

大根は他にも沢山種類があることを実物大で黒板に描いた。(練馬大根、桜島大根、守口大根)3年生なので、どの程度理解してもらえたかわからないが興味ある生徒も見受けられた。

亀戸大根は自分で作りたいとおしい大根である。残ったものは縦半分切り、葉付きのまま自宅に持って帰ってもらった。

1本の大根から各自、話題が広がってくれればうれしいと思っている。



コンシエージュ 派遣活動実施記録

		整理番号	12
派遣先	料理王国アカデミーサロン「新年シェフ交流会」		
実施年月日	平成 25 年 1 月 7 日 (月) ～8 日 (火)		
担当者	(修了生) 木越敦子	(協議会)	大竹道茂
参加者	トップシェフ 約 200 名		
配布資料	<ul style="list-style-type: none"> <li>・江戸東京野菜読本 200 冊</li> <li>・江戸東京野菜マップ 200 枚</li> <li>・小金井市の江戸東京野菜リーフレット</li> </ul>		
実施概要	<p>プロの料理人が購読している食の専門誌「料理王国」では、料理人対象の「新年シェフ交流会」を開催。2009 年から毎年恒例行事となり、料理王国アカデミーサロンにおいて、和洋中の料理人たちが集結し、情報交換や試食会を行い、飲食業界の交流の場としている。今年も料理人に「江戸東京野菜」を食べて、使って、知っていただくとうとデモンストレーション食材に使用。</p> <p>◆使用江戸東京野菜          汐入ダイコン、馬込三寸ニンジン、大蔵ダイコン、ノラボウ菜、金町コカブ          伝統小松菜、シントリ菜、練馬ダイコン、渡辺早生ゴボウ、奥多摩ワサビ、足立のつまもの(紫芽)、足立のつまもの(メカブ)、足立のつまもの(あさつき)砂村一本ネギ、東京ウド、亀戸ダイコン、三河島菜</p> <p>◆デモンストレーションシェフ          La cuisine francaise L' EMBELLIR 岸本直人シェフ          Ristorante SILIVERADO 中原弘光シェフ          HAL YAMASHITA 東京 山下春幸シェフ          Petit Point 北岡尚信シェフ          Les Cailloux 北岡飛鳥シェフ</p> <p>◆トップシェフによるデモンストレーションメニュー          ●La cuisine francaise L' EMBELLIR 岸本直人シェフ          ・青森シヤモロック、ゆずコショウのラカーージュ          ・金町小カブのフアルシー、青森産なめこ添え          ・さの萬の熟成ビーフのポアレ、江戸野菜のラビゴットソースわさび風味</p> <p>●Ristorante SILIVERADO 中原弘光シェフ          ・萬幻豚と渡辺早生ゴボウのポルケッタ ノラボウ菜のアーリオオーリオペパロンチーノ</p>		

・飛騨牛のコンフィ 江戸根菜添え

●HAL YAMASHITA 東京

・江戸伝統野菜と萬幻豚の白味噌焼 パルミジャーノ精進 出汁

・熟成和牛と江戸伝統の太白炒め 雲丹柚子マヨネーズ ソース

●Petit Point 北岡尚信シェフ

・さの萬の熟成ビーフのミニツズステーキ、カフェ ドパリ風

・馬込三寸人参と干し葡萄のサラダ

・シヤモロックと小カブのフリカッセ牛蒡の香り

●Les Cailloux 北岡飛鳥シェフ

・まるやかな渡辺早生ゴボウのブルール

「料理王国」2013 年 3 月号 (2/6 発売)「東西シェフ&レストランフェア 2013」

P34-35 江戸東京野菜特集



## コンシエージュ派遣活動実施記録

派遣先			整理番号
練馬区生涯学習センターホール			13
実施年月日	平成25年2月17日		
担当者	(修了生) 渡戸秀行	(協議会)	
参加者	120名 (一般申し込み)		
配布資料	江戸東京野菜読本		
実施概要	<p>司会：健康推進課長            手話通訳者 2名(交代で実施)</p> <p>1. 食育実践ハンドブック、ホームページの紹介            ねり丸(成人保健係 和賀さん)と興膳、射和管理栄養士</p> <p>2. 講演            「作って、食べる。食べて、生きる。            ～野菜作りを通して子供たちに伝えたいこと～」            ; 渡戸ファーム(渡戸秀行)</p> <p>3. 「ちよっと昔のねりまの食卓」の展示会</p> <p>* 備考：保育室にて幼児2名を保育者2名で対応            * 健康づくりサポーターとネットワーク会議委員により、受付、展示会の説明、講師接待などを実施</p> <p>アンケート有(別添事業実施録参照)</p>		

## コンシエージュ派遣活動実施記録

派遣先			整理番号
大手町JAビル4F 農業農村ギャラリー			14
実施年月日	2013年2月21日(木) 12:00~13:00		
担当者	(修了生) 木村重佳	(協議会)	酒井文子
参加者	JAビル近隣在住者、勤務者30名		
配布資料	江戸東京野菜読本(配布済み) 小金井市江戸東京野菜リーフレット		
実施概要	<p>江戸時代から昭和にかけて、東京の食文化を育んだ江戸東京野菜について、その種類や特徴、食べ方などを通じて、知識を深めてもらう。あまり目にする機会のない江戸東京野菜を実際に手に取り、調理体験、食べることで身近に感じてもらう、江戸野菜への認知度を高める。</p> <p>内容</p> <p>① 亀戸大根の胡麻入りフライ            →実際に参加者の方が調理</p> <p>② 生食体験            →亀戸大根と通常の青首大根を生で食べ比べる            (以上、酒井)</p> <p>③ 試食中に、亀戸大根を栽培する上での苦労話や、伝統野菜を作る意義等を講説。終わりに、参加者の質問コーナーを設け、随意対応した。            (以上、木村)</p>		

コンシェルジュ派遣活動実施記録

		整理番号	15
派遣先	練馬区立豊玉高齢者センター		
実施年月日	H25年2月24日(日) 14:00~16:00 (内15:30~16:00)		
担当者	(修了生) 齊藤朝子	(協議会)	大竹道茂
参加者	練馬区在住60才以上 60名		
配布資料	江戸東京野菜練馬大根、三河島菜		
実施概要	<p>大竹先生の講演「日本初のピール麦金子ゴールデンと練馬農業の歴史」が開かれた。</p> <p>前半は金子ゴールデンピール誕生秘話から、現在の販売に至るまでと練馬大根を中心とした練馬農業についてお話された。</p> <p>休憩をはさんで江戸東京野菜へと続いた。</p> <p>後半30分は私が担当した。</p> <p>練馬産野菜の三色即席漬けと練馬大根たくわん漬け(JA東京あおば直産品)の三河島菜巻きを事前に作り、2品を小皿に各自盛りつけ、レシビをそえて配った。試食してもらいながら作り方を説明した。</p> <p>JA直売所で売られている小松菜の緑、人参の赤を使った。</p> <p>練馬大根の白は平和台の渡戸秀行さん(第1期修了生)から譲っていただいた。</p> <p>本来、たくわん漬けにするものを葉つきのまま、土中にうめて保存していたものである。10本、初めて今年試みたうち、2本を快く分けてくださった。土中にあっても瑞々しく、上部は甘く、先は苦く、辛いままの特長もスタッフと味わって雑かめた。</p> <p>三河島菜は田無の矢ヶ崎宏行さん(第2期修了生)より頂戴した。大きな株のまま、会場に持ち込んだ。芭蕉菜といわれるだけあり立派な葉はめずらしく、みんな喜んでくれた。</p> <p>この葉をサツと熱湯にくぐらせると使い勝手がよい食材となる。</p>		

たくわんを薄切りにし、平らに並べてクルクルと巻き1.5cmほどに切った。見た目は白身魚の昆布めめ如きもの。

今回は練馬野菜にこだわったが、彩りを加える食材を工夫すれば大いに和・洋・中華と展開できる。

三河島菜の残りは茹でてお浸しにしたが、どの部分も美味しく、茎もしやつきりして充分サラダにむいている。

参加者にはなつかしい亀戸大根やこれからの食育についての食育についてもふれ、散会となった。

後日主催者より参加者満足度90%のアンケート結果をもらった。

●練馬野菜の三色即席漬け

- (材料)
- 小松菜 200g
  - 大根 150g
  - 人参 50g
- (下漬け調味料) 塩 大さじ0.5
- (本漬け調味料) 醤油 大さじ1強
- 砂糖 小さじ1
  - みりん 大さじ0.5

(作り方)

- ①小松菜は5cm長さ、大根はいちよう切り、人参は千切りにする。
- ②①に塩をまぶし軽くもみ、しばらくおく。しんなりしたら水気を絞る。
- ③本漬けの調味料を合わせ②を和えて15分程度おき味をなじませる。

## コンシエージュ派遣活動実施記録

			整理番号	16
派遣先	大手町 JA ビル4F 農業・農村ギャラリー			
実施年月日	2013年3月21日(木) 12:00~13:00			
担当者	(修了生) 高橋 金一	(協議会)	酒井 文子	
参加者	JAビル近隣在住者、勤務者 30名			
配布資料	<ul style="list-style-type: none"> <li>・江戸東京野菜読本</li> <li>・小金井市江戸東京野菜リーフレット</li> <li>・のらぼう菜資料</li> </ul>			
実施概要	<p>江戸時代から昭和にかけて、東京の食文化を育んだ江戸東京野菜について、その種類や特徴、食べ方などを通じて、知識を深めてもらう。</p> <p>あまり目にする機会のない江戸東京野菜を実際に手に取り、調理体験、食べることで身近に感じてもらい、江戸東京野菜への認知度を高める。</p> <p>今回のテーマ野菜「のらぼう菜」</p> <p>内容</p> <p>① のらぼう菜白玉の内藤唐辛子胡麻だれ →料理講師(酒井)がデモンストレーションの後、参加者調理実習</p> <p>② のらぼう菜の食べ比べ →生ののらぼう菜と茹でたのらぼう菜を参加者に食べ比べてもらう</p> <p>③ のらぼう菜の品種や歴史、物語、栽培方法等々の解説(高橋) →参加者が試食中に、説明を行った。</p> <p>TPPで種などが外資に買い占められたとしても、個人で栽培するものには、威力が及ばないので、皆さんに種探りのできる江戸東京野菜(伝統野菜)を自宅で栽培することなどを薦めた。</p> <p>参加者からは、自宅で栽培するときの注意点や栽培時期などの質問が出た。農家から直接栽培の話聞くことは、参加者の方から好評を得た。</p>			

## 5. 事業実施上の課題

ここまで2ヶ年にわたり実施してきた本事業の中で、今後の事業継続の視点もふまえた課題について以下にあげる。

### ■育成講座の開催場所(会場)について

第1期、第2期それぞれ7回にわたる講座の実施においては、同一の会場を確保することが難しかった(3会場で開催)。

受講者への告知や受講者の利便性を考慮すれば、全回同一会場での実施が望ましく、そのためには、できるだけ早い時期のカリキュラム・スケジュールの確定や、会場側関係機関の協力が必要となると思われる。

### ■育成講座のスケジュールについて

今回開催した2回(2期)の講座は、いずれも全7回の実施で開講から修了まで2~3ヶ月の期間を要した。このため全講座への出席ができなかった受講者や、応募の段階でスケジュールの点から断念した例もみられた。

この点をふまえ、受講者にとって受講スケジュールを立てやすい期間や回数等を改めて検討し、カリキュラムに反映させるようにしたい。

### ■講座欠席者への補講対応について

育成講座は、原則として全日程に出席できることを条件として募集を受付けたが、結果としては欠席者も多く生じた。欠席者については要望もあり、補講(講座ビデオを視聴)の機会を設けたが、すべての欠席者が補講を受けられるような日程調整を行うことが難しかった。

今後の開講にあたっては、補講の実施そのものを改めて検討することとしている。

### ■講座における実習等の実施について

今回の講座は圃場見学を除けばおおむね座学(講義)のみであった。今後は実習等を加えていくことでより充実した講座になると考えられる。

### ■今後の事業運営資金について

平成25年度からの事業運営資金については、受講料の徴収やスポンサーの確保などによることを想定し、最重要課題として検討していく。

## 6. モデルとして他のNPO・行政等に紹介する仕組み

### ■地域の多様なネットワークの構築・拡大と活動の活性化

今回の講座受講者（修了者）は、「江戸東京野菜」という共通の関心事を介したネットワークづくりを進めている。その中で受講者の視点からの本事業への助言や協議会への協力を申し出るケースや、一方で協議会側から受講者へ事業への意見や協力を求めるケースもあった。

こうした動きは、平成 24 年度の協議会での議論を経て、講座修了者の協議会への参画（構成員として加入）という形で平成 25 年度から本格化することになっている。協議会メンバーの固定化による事業の行き詰まりを打開する方策として大変有効であると考え、今後も構成員の新規参入が容易になるような協議会規約の改正を予定しているところである。

またこのネットワークは、今後の育成講座の受講ニーズの把握、講師の選定、講座内容の検討、派遣活動の派遣先の拡大等にも大きな役割を持つことになり、また本事業の当面の課題であるスポンサーの確保に関しても何らかの寄与が期待できるところである。

このように、このネットワークは今後の本事業を支える重要な要素となりつつあり、ここまでの取組みの大きな成果のひとつとしてあげられるものである。

本事業が多様な地域団体の協働によって実施されてきたことの拡大として、このようなネットワークの構築とそれを以後の活動に活かしていく手法は、他の活動のモデルとなり得ると考えるものである。

## 7. 平成 25 年度以降の予定

本年度の講座開催および普及活動がおおむね好評を得たことを受け、平成 25 年度以降も同様の取組みを継続することが決定している。

育成活動としては、前年度同様の育成講座のほか、応募者・受講者からの要望が多かった入門講座を実施することとし、既に第 1 回、第 2 回の日程が決定、第 1 回（25 年 7 月開催）については 3 月末現在で 21 名の申込みを受けている。

協議会運営については、24 年度の講座修了者の中から多数の協議会参加希望があり、構成員を拡充してより多くのメンバーで協働して運営する形を取ることになっている。

また事業運営資金については、当面は講座の受講料徴収でまかないながら、企業等との連携も視野に各方面への働きかけを進めていくこととしたい。



参考 協議会議事録（全 20 回）

平成 23 年度江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会・総会議事録

1. 日 時 平成 23 年 11 月 8 日 (火) 10:00~12:00
2. 場 所 東京都小金井市 黄金井の里
3. 出席者 別紙 1
4. 審議事項

第 1 号議案：江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会の設立目的について  
第 2 号議案：江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会会長の選出について  
第 3 号議案：江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会・規約、規程について  
第 4 号議案：設立当初の役員について

5. 議事の経過の概要及び議決の結果

大竹道茂司会者は、設立発起人について全員出席している旨を述べた。  
大竹道茂司会者は、設立総会を開催する旨を宣し、議長の選出について酒井文字氏を推薦した。  
全員承認し、酒井文字氏は議長席に着席した。

(1) 議事録署名人の選任に関する事項

議長より、本日の議事をまとめるのにあたり、議事録署名人を選任することを諮り、大竹道茂氏、井上誠一氏、山中元氏、千葉幸二氏を選任することを全員異議なくこれを承認した

(2) 第 1 号議案：江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会の設立目的について  
配布された東京都新しい公共支援事業による支援申請書（案）について、議長から質問・意見を求め、その後採択を行ったところ全員異議なくこれを承認した

(3) 第 2 号議案：江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会会長の選出について  
議長は、会長の選出について諮った。議長から大竹道茂氏を推薦するとの提案があり、大竹道茂氏を会長とすることに全員異議なくこれを承認した

(4) 第 3 号議案：江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会・規約、規程について

第 3 号議案について東京都新しい公共支援事業の実施要件と併せて必要な事項を確認し、逐条審議したところ、全員異議なくこれを承認した

(5) 第 4 号議案：役員選任について 別紙 2

第 4 号議案について、新たな構成員の承認及び会則第 4 条に基づく役員の人選について諮り、審議の結果、添付名簿のとおり、全員異議なくこれを承認した

以上、この議事録が正確であることを証します

平成 23 年 11 月 8 日

会 長 大竹 道茂 印

議事署名人 井上 誠一 印

議事署名人 山中 元 印

議事署名人 千葉 幸二 印

(別紙 1)

江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会・設立総会出席者名簿

日時 平成 23 年 11 月 8 日 (火)  
10:00~12:00  
場所 黄金井の里

団体名	氏名
特定非営利活動法人ミュゼダグリ	酒井 文子
特定非営利活動法人ミュゼダグリ	納所 二郎
特定非営利活動法人ミュゼダグリ	大竹 道茂
いがねこ	山中 元
東京むさし農業協同組合	鴨下 道水
同上 黄金井江戸東京野菜研究会	井上 誠一
小金井市市民部経済課	内田 雄二
小金井市市民部経済課	千葉 幸二
財団法人農村開発企画委員会	谷澤 巖
財団法人農村開発企画委員会	林 賢一

(別紙 2)

江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会・会長等役員名簿

会 長 大竹 道茂 (特定非営利活動法人ミュゼダグリ)  
副会長 酒井 文子 (特定非営利活動法人ミュゼダグリ)  
書 記 井上 誠一 (東京むさし農業協同組合 黄金井江戸東京野菜研究会)  
会 計 寺田 大道 (財団法人農村開発企画委員会)  
監 事 内田 雄二 (小金井市市民部経済課)

■江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会  
会議録（第2回）

1. 日時 平成23年12月8日（木） 10:00～12:00
2. 場所 東京都小金井市 黄金井の里
3. 出席者（敬称略）  
大竹道茂会長、酒井文子副会長、納所二郎（以上、ミュゼダグリ）  
山中 元（いがねこ）  
内田雄二監事、千葉幸二（以上、小金井市経済課）
4. 議事概要
  - ・副会長より、事業申請書の提出について報告、内容を確認した。
  - ・今後の事業推進スケジュールについて確認した。
  - ・事業推進にかかる体制について、JA東京むさしの関与を強めるべきとの提案が大竹会長よりあり、今後JA幹部に働きかけていくこととした。
  - ・酒井副会長よりコンシェルジュ育成講座のプログラム案、納所氏より育成講座に使用するテキスト案が提出された。今後、担当する講師、時間配分等を検討していくこととした。
  - ・育成教材及び普及教材の作成を委託する業者の候補として（株）農文協プロダクション、（株）中町印刷、（株）プロストの提案があった。今後、経費の見積り等を求め、選定をすすめることとした。
  - ・事業の企画等にかかる支援を委託する業者の候補として（財）日本グラウンドワーク協会、（財）農村開発企画委員会、ロケーションリサーチ（株）の提案があり、今後、内容（仕様書）を検討するとともに、経費の見積り等を求め、選定をすすめることとした。
  - ・酒井副会長より、事業を進めるにあたって、事務所の開設と人員の配置（臨時雇用）が必要との提案があり、今後適当な物件と適任者を検討していくこととした。
  - ・以上を想定した上で、採択されることを前提とした予算書及び賃金等の規程の作成に着手することとした。酒井副会長と小金井市経済課が主に担当する。

以上

■江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会  
会議録（第3回）

1. 日時 平成24年1月23日（火） 10:00～12:00
2. 場所 東京都小金井市 黄金井の里
3. 出席者（敬称略）  
大竹道茂会長、酒井文子副会長、納所二郎（以上、ミュゼダグリ）  
遠藤敦人（いがねこ）  
鴨下道永（JA東京むさし）  
内田雄二監事、千葉幸二（以上、小金井市経済課）
4. 議事概要
  - ・モデル事業の採択決定と説明会出席についての報告した。
  - ・助成金交付手続きについて、作業内容を確認し分担を決定した。
  - ・今後の事業推進スケジュールについて確認した。
  - ・育成教材および普及教材の作成について、計3者の相見積りを検討した結果、（株）農文協プロダクションへ委託することが承認された。
  - ・事業企画および経理業務にかかる支援について、計3者の相見積りを検討した結果、（財）農村開発企画委員会へ委託することが承認された。
  - ・小金井市の規定に準じて作成した協議会謝金等規程を確認し承認された。
  - ・事業の窓口となる事務所の業務にかかる臨時雇用については、事業への理解度、専門性を鑑みて、ミュゼダグリ及びいがねこの関係者を1名以上配置したい旨、酒井副会長より提案があり承認された。

以上

■江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会  
会議録（第4回）

1. 日時 平成24年2月10日（金） 10:00～12:00
2. 場所 東京都小金井市 黄金井の里
3. 出席者（敬称略）  
大竹道茂会長、酒井文子副会長、納所二郎（以上、ミュゼダグリ）  
山中 元、遠藤敦人（以上、いがねこ）  
鴨下道永（JA東京むさし）  
内田雄二監事、千葉幸二（以上、小金井市経済課）  
阿久津若菜（農文協プロダクション）  
林 賢一（農村開発企画委員会）
4. 議事概要
  - 報告事項
    - ・酒井副会長と千葉氏から、交付金の請求書提出について報告があった。
    - ・（財）農村開発企画委員会への委託内容について、東京都から指導で、経理事務の委託に関しては本年度限りとなった。
  - 事務所開設について
    - ・酒井副会長から、事務所の設置について報告があった。床工事、ガス水道電気の工事、机等の搬入が終了している。
    - ・事務所鍵の取扱いについて検討し、マスターキーは黄金井の里で保管、コピーキーの1本を大竹会長、もう1本を酒井副会長が持つこととし、大竹会長が許可した場合、臨時職員に管理を委託することとした。
    - ・看板等の設置については家主の許可を得た。事業PRの予算を使って、農村開発企画委員会及びいがねこを中心に検討することとした。
    - ・事務所に配置する臨時職員について遠藤氏が立候補し、承認された。ほかに経理面を担当できる人員も調整中。両者とも雇用契約を結ぶものとする（小金井市の規程等に準拠）。
    - ・経理事務に関しては、農村開発企画委員会からの支援として、立ち上げ時に指導を受けるとともに、月1回の帳簿チェックを受けるものとする。当面必要な事務処理については、1月26日に指導を受け、書類フォーム等を整備した。

- ・上に関連して大竹会長より、会計処理規定に則る経理責任者を酒井副会長、経理担当者を納所氏とする提案があり、承認された。
- 育成教材について
  - ・（株）農文協プロダクションから育成教材の構成等について提案があり、概ね承認された。今後、執筆者の検討・依頼を進める。
- その他
  - ・交付金の入金と前後する経費については、立替払いが必要になることを確認した。役員で分割して立替えるなど対応を検討していくこととした。

以上

■江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会  
会議録（第5回）

1. 日時 平成24年2月24日（金） 10:00～12:00

2. 場所 東京都小金井市 黄金井の里

3. 出席者（敬称略）

大竹道茂会長、酒井文子副会長、納所二郎（以上、ミュゼダグリ）  
山中 元、遠藤敦人（以上、いがねこ）  
鴨下道永（JA東京むさし）  
内田雄二監事（小金井市経済課）  
阿久津若菜（農文協プロダクション）  
林 賢一（農村開発企画委員会）

4. 議事概要

●事務所運営について

- ・酒井副会長から事務所運営の体制について報告。本年度は、遠藤氏が週3回勤務するとともに、2月中は納所氏も勤務。3月からは別途1人の採用を検討しているが、採用決定までは酒井副会長が勤務することで承認。
- ・納所氏より事務所の使用に関する申し合わせ事項の提案があり承認された。
- ・当面の業務として事務所内の整備（問合せ対応簿、FAX/コピー機の管理簿の作成等）のほか、本事業に関連する個人・団体のリストづくりを行っている。
- ・事務所看板ほかPRに必要な素材についても検討し、早急に整備することとした。

●教材作成について

- ・農文協プロダクションより教材作成の進捗状況について。育成教材については、構成案に基づき各執筆者へ原稿を依頼し進めている旨報告があった。普及教材については構成案の提案があり、概ね承認された。今後、制作をすすめる。

●育成プログラムについて

- ・育成プログラムについて検討した。育成プログラムは、24年度に2回にわけて実施予定だが、1回目の受講対象は各分野の専門家を中心とし、2回目から一般枠を設けるものとする。
- ・交付金事業期間中は無料で開講することもあるので、受講者の「江戸東京野

菜コンシェルジュ」としての認定制度は25年度から、認定試験および認定料の徴収等を行うことを想定したい。24年度受講者は育成プログラム修了者とする。

- ・第1期は24年5月から6月に開講。土曜午後と平日夜を組み合わせた全7回計22時間（ガイダンス、修了式を含む）の講座を想定する。

第1期日程案

- 第1回 5/12（土）13:00 ガイダンス、14:00～17:00（3時間）
- 第2回 17（木）18:00～20:00（2時間）
- 第3回 26（土）13:00～17:00（4時間）
- 第4回 30（水）18:00～20:00（2時間）
- 第5回 6/9（土）13:00～17:00（4時間）
- 第6回 14（木）18:00～20:00（2時間）
- 第7回 23（土）13:00～16:00（3時間）、16:00 修了式

- ・会場は、土曜日はJAの経済センター、平日は民間（石黒工務店と交渉）もしくは市の会議スペース等を借りる。

- ・この日程案にあわせたカリキュラムの整理、講師の確保および事業PRのチラシ/ポスター作製を進める。

●その他

- ・山中氏から、本事業のPR用ロゴマークについて提案があった。「江戸東京野菜」の語を入れること、色調等について意見があり、改めて修正案を提出することとした。
- ・3月上旬に東京都の検査が入る予定。役員及び小金井市で対応するが、資料等必要なことがあれば別途相談するので協力願いたい。

以上

■江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会  
会議録（第6回）

1. 日時 平成24年3月5日（月） 10:00～12:30

2. 場所 東京都小金井市 黄金井の里

3. 出席者（敬称略）

大竹道茂会長、酒井文子副会長、納所二郎（以上、ミュゼダグリ）  
山中 元、遠藤敦人（以上、いがねこ）  
内田雄二監事、千葉幸二（以上、小金井市経済課）  
阿久津若菜（農文協プロダクション）  
林 賢一（農村開発企画委員会）

4. 議事概要

●都の検査について

- ・3月12日9時30分から事業の実施状況に関する東京都の検査が入る。大竹会長と酒井副会長、内田監事が対応する予定。必要な書類等の整理を事務局で実施中。

●事務所運営について

- ・3月は遠藤氏と酒井副会長の2人体制で勤務しているが、酒井副会長に代わる人材を採用すべく、近々に面接を行う予定。
- ・事務所メールアドレスを edocon831@jcom.home.ne.jp とする。対外的な活動が予定されるメンバーはこれで名刺を作る。
- ・活動状況を報告するブログを立ち上げたい。広告が入る難点はあるが、当面は無料のものを活用する。遠藤氏が担当。

●育成プログラムについて

- ・農文協プロダクションより教材作成の状況報告。育成、普及とも計画に沿って進めている。育成教材の原稿締切は本日である。
- ・育成プログラムについては、前回協議会の案をもとに構成を固めた（別紙A案（前回案）、B案）。
- ・生産者が担当する講義は農繁期を避ける必要があり、また畑の見学も時期を選ぶ必要があるため、B案で実施する。5月26日（土）を予備日とし、最終回は6月30日（土）へ繰り下げとなる。
- ・平日の開講時間は18時～20時としていたが、受講者の利便性を考慮して18

時30分～20時30分とする。

- ・東京都の公立小学校は、次年度から月1回土曜日が登校となる。また春は運動会等の行事も多い。栄養教諭等の受講に支障が出る可能性もあるので、補講等の対応が必要だろう。

- ・講義の様子をVTRに収録しておくのはどうか。補講の対応ほか、いろいろ使えるだろう。撮影にかかる経費を次年度事業に予算計上することを検討する。

- ・次年度の育成対象として、第1期は専門家、第2期は一般市民も含むことを予定しているが、一般市民を無料で受入れた場合、有料化する25年度以降の一般受講者との区別をどう考えるのか、整理しておく必要がある。

- ・第2期の一般受講者は、コンシェルジュ育成講座の修了者という扱いでコンシェルジュ認定はせず、25年度に開始する有料の認定制度で認定するようにしてはどうか。その場合、既に受講は済んでいる者として免除、料金も割引く等の特典をつける。

- ・第1期の専門家については、派遣活動もあるので、例えばコンシェルジュ・マスターという位置づけで、受講のみで認定するようにしてはどうか。

- ・以上のような枠組みを想定し、本年度中に整理を行うこととした。

●PR事業について

- ・農村開発企画委員会より、事業PRのためのチラシおよびポスターに記載する内容が提示され、確認した。
- ・使用する画像等、農文協プロダクションから提供を受け、来週中に原稿を確認させる。

●その他

- ・事務局で育成対象者のリストを作成している。
- ・本事業への問合せ（受講希望）がこれまで15件ほどきている。

以上

■江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会  
会議録（第7回）

1. 日時 平成24年3月19日（月） 10:00～12:00

2. 場所 東京都小金井市 黄金井の里

3. 出席者（敬称略）

大竹道茂会長、酒井文子副会長、納所二郎（以上、ミュゼダグリ）  
山中 元、遠藤敦人（以上、いがねこ）  
内田雄二監事（小金井市経済課）  
阿久津若菜（農文協プロダクション）  
林 賢一（農村開発企画委員会）

4. 議事概要

●都の検査について

・3月12日に実施された東京都の立入検査について酒井副会長より報告。大竹会長、酒井副会長、内田監事で対応し、特に指摘事項はなかった。

●PRポスター、チラシの作成について

・農村開発企画委員会から、事業PRツールについて進捗状況の報告と最終案の提示があった。

・当初、人材（受講生）募集を主としたポスター、チラシを予定していたが、募集の詳細については改めて市の掲示板等を活用して広報することとし、今回は事業全体のPRを主とするものとすることを確認した。

・そのため、チラシをより扱いやすリーフレット形式にすること、それとともなう費用の増加については、ポスターの作成部数を減らすことで対応すること、を確認した（リーフレット5,000部、ポスター150枚）。

・その他、野菜名称の表記の統一や、使用する野菜の選択、説明文について意見があり修正した。

・3月26日に納品となる予定なので、配布先リストの整理と発送の準備を事務局ですずめることとした。

●育成教材、普及教材の作成について

・農文協プロダクションより教材作成の状況報告。育成、普及とも予定どおり進行中である。

・教材中で使用する野菜名称の表記については、PRツールと同様に統一する

必要があり、今後、本事業で使用する表記としても統一しておきたい。

・検討の結果、江戸東京野菜の名称については漢字と平仮名を使うこと、野菜の一般名詞としてはカタカナを使うことを原則とすることとした。

・その他、未確定の原稿、写真等が若干残っているので、協力願いたい。

●ブログの開設について

・事務局より、活動の広報の一環としてブログを開設する準備をしていることが報告され、内容案が提示された。

・当面、無料の「アメーバブログ」等を活用し、事務局（遠藤氏）が更新作業を行う予定。

・大竹会長より、煩わしい広告のない有料のサイトを使うことや、基本的なデザインを外注することなどの提案があった。

・無料で広告のつくサイトのほうが閲覧者が多くPR効果が高いという意見もあり、本年度の予算計上もないことから、次年度にむけての検討事項とし、当面は無料サイトを活用した開設の準備を事務局で進めることとした。

●その他

・東京都の指摘もあり、事務局を交流の場として使うことを考えていきたい。視察や取材等を積極的に受入れるようにしていきたい。

・次回協議会は3月27日（火）午前9時30分から開催する。各事業の最終確認と次年度の事業計画について検討。

以上

■江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会  
会議録（第8回）

1. 日時 平成24年3月27日（火） 9:30～11:00

2. 場所 東京都小金井市 黄金井の里

3. 出席者（敬称略）

酒井文子副会長（ミュゼダグリ）  
山中 元、遠藤敦人（以上、いがねこ）  
内田雄二監事（小金井市経済課）  
阿久津若菜（農文協プロダクション）  
林 賢一（農村開発企画委員会）

4. 議事概要

（大竹会長が急用で欠席のため、議事内容を簡略化して実施した）

●本年度事業の報告とまとめ

・酒井副会長より本年度実施した事業についてまとめがあった。

・農村開発企画委員会から、事業PRツール（リーフレット、ポスター）納品の報告があった。本日以降、事務局で関係先への配布作業を行う。

・農文協プロダクションより育成及び普及教材の入稿について報告。一両日中にも納品の予定。

・酒井副会長及び内田監事より、本年度の事業費の決算について説明があった。臨時雇用賃金が若干余る他は概ね予定どおりの支出で終了となる見込み。

●次年度の事業計画について

・酒井副会長より次年度の事業計画の概要について確認。事業申請時に作成した計画をベースに、次年度早々に詳細の検討を始める。

●その他

・次回新年度の第1回協議会は4月中旬に予定する。後日調整する。

以上

■江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会  
会議録（第1回）

1. 日時 平成24年4月20日（金） 10:00～12:30
2. 場所 東京都小金井市 江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会事務所
3. 出席者（敬称略）  
大竹道茂会長、酒井文子副会長、納所二郎（以上、ミュゼダグリ）  
山中 元（いがねこ）  
鴨下道永（JA東京むさし）  
内田雄二監事（小金井市経済課）

4. 議事概要

- 平成23年度事業報告および会計監査報告  
・酒井副会長より平成23年度の事業内容及び会計収支について報告があり、内田監事より会計監査報告があった。
- コンシェルジュ育成講座の開講について  
・酒井副会長及び納所氏より、育成講座受講生の応募状況について説明があった。4月20日時点で27名の受講が予定されている。  
・今後、日程等について受講生への案内を順次行うとともに、各講師への正式な依頼及び講義内容の打合せに入る。  
・受講生への確認事項として、本年度の講座は本協議会がコンシェルジュを認定するものではないこと、認定事業については25年度以降に予定をしていること、などを丁寧に説明しておく必要がある。  
・会場については各回とも市の前原暫定集会所施設を利用することとする。  
・受講生が欠席した場合は、VTRを視聴することで補習とする。そのため講義の全回を収録する。  
・講座当日（初回）の役割分担として、進行を納所氏、主催者あいさつを大竹会長、全体説明等を酒井副会長とする。  
・当日、臨時アルバイトは雇用せず、いがねこのメンバー等を中心に運営を支援する。
- 事務所運営について  
・会計を担当できる新たな事務所職員について引続き調整している。については、賃金の単価として現行の880円/時に加え一定の技能を有する者に適用する1,000円/時を設定したい旨、酒井副会長より提案があり、承認された。

- ・前年度事業で準備したブログ開設について進めることとし、当面、大竹会長と納所氏を中心に管理する。育成講座の実施報告についてはいがねこが記事を担当する。
- 24年度事業計画について  
・24年度の収支予算書等を都へ提出する必要がある（締切は未定）。特に委託費については、育成活動の実施支援として講座の記録作業（VTR撮影）の追加、また派遣活動の企画支援の充実も必要であり、前年度提出したものを修正することとする。  
・育成活動の実施支援を委託する業者としては、ビジュアルアーツ、(株)農文協プロダクション、(株)農林放送事業団の提案があった。また、派遣活動の実施支援を委託する業者の候補として(財)日本グラウンドワーク協会、(財)農村開発企画委員会、ロケーションリサーチ(株)の提案があった。それぞれ仕様書を整理した上で見積り等を求め、選定をすすめることとした。
- その他  
・次回の協議会は5月7日の開催予定。

以上

■江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会  
会議録（第2回）

1. 日時 平成24年5月7日（月） 10:00～12:00
2. 場所 東京都小金井市 江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会事務所
3. 出席者（敬称略）  
大竹道茂会長、酒井文子副会長、納所二郎（以上、ミュゼダグリ）  
山中 元（いがねこ）  
内田雄二監事（小金井市経済課）

4. 議事概要

- 平成24年度助成金の交付決定について  
・酒井副会長より4月2日付けで平成24年度助成金の交付決定があったことが報告された。
- 助成金申請書の提出について  
・酒井副会長、内田監事より、助成金申請書類の提出について説明があった。特に委託業務について、当初の計画した仕様に追加（講座の記録作業および派遣企画の充実）があるので理由書を添えて提出する。
- 委託業務について  
・育成活動の支援業務（講座の記録等）について、計3者の相見積りを検討した結果、(株)農文協プロダクションへ委託することが承認された。  
・派遣活動の企画支援について、計3者の相見積りを検討した結果、(財)農村開発企画委員会へ委託することが承認された。
- 育成講座について  
・酒井副会長より、育成講座の開催概要、当日のスケジュール、役割分担等について提案。以下のように決定した。  
使用機器の準備：スクリーンは会場のものを使用（要確認）、プロジェクターとPCについては、各回ごとに酒井、大竹、納所で手配する。  
受講生名簿：納所  
名札：いがねこ（山中）  
受付：いがねこ  
記録（VTR、写真）、アンケートの準備：委託業者（農文協）  
・開講式の中で受講生の自己紹介の場面を設ける。  
・「開講にあたって」と題した説明紙（事業の主旨、「コンシェルジュ」の位置

- 付け等を説明）を用意し配布する（大竹会長が執筆）。
- ・名簿の配布については、受講生間のコミュニケーション形成上重要と考えるが、個人情報開示の確認をとってからにする。
- ・当日、関係者は原則1時間前に集合のこと。会場の準備時間が短い回があるので要注意。
- 事務局体制について  
・酒井副会長より報告。常勤職員の採用について難航しているが、「お仕事ネット」に登録したところ3名の応募があったので検討したい。決定まではミュゼダグリのメンバーを臨時雇用する予定。
- その他  
・次回の協議会は6月7日（木）午前10時に開催予定。派遣活動の企画および育成講座第2期の計画について検討する。

以上

■江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会  
会議録（第3回）

1. 日時 平成24年6月7日（木） 10:00～12:30
2. 場所 東京都小金井市 江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会事務所
3. 出席者（敬称略）  
大竹道茂会長、酒井文子副会長、納所二郎（以上、ミュゼダグリ）  
山中 元（いがねこ）  
内田雄二監事（小金井市経済課）  
阿久津若菜（農文協プロダクション）  
林 賢一（農村開発企画委員会）
4. 議事概要
  - 新事務員の紹介
    - ・酒井副会長より5月25日付けで新たに事務局職員を雇用した旨報告（畠山さん）。当面は月金の出勤、夏以降月水金となる見込み。主に経理事務とブログ等管理を担当する。
  - 講座実施状況の報告
    - ・酒井副会長より育成講座の実施状況について報告。ここまで3回の講座がおおむね予定通り進行中。会場の上階からの騒音問題、マイク調達の不備等あったので、以後、適宜留意・対応する。
  - 第2期講座の日程について
    - ・1期の受講生から平日夜の実施は出席困難との意見が多かったため、2期はすべて土曜開催（1回2コマ）としたい。
    - ・原則として今回のカリキュラムと同内容とするが、以下について追加調整したい。
      - ・開講期間中、受講生同士がフリーに懇談できる場を設けてはどうか。
      - ・食育の現場からの話や流通関係の内容も講義にいれてはどうか。今回の受講生の中に講師として適任な人もいます。
      - ・今回、2回にわたっている江原先生の講義は2コマ連続で実施可能か。
    - ・以上をふまえ、第2期講座の開催日（予定）として、10/13、20、27、11/10、24、12/1とする（すべて土曜）。各回とも13:30～17:00（17:30）。
    - ・会場は今回より収容人員の多い（約70名）小金井市市民会館「萌え木ホール」を予定する。

- ・期間中11/3に開催される東京都農業祭についてはオプション参加とする。
- ・第4回に予定する食育パネルディスカッションはパネラーとして教育現場の人を加えたい（1期の受講生から）。井上誠一氏は外す。
- ・最終回の見学会は井上誠一氏の圃場とする。
- ・ほか、新たに流通関係の講義と、受講生のフリーディスカッションの時間を入れるよう調整する。
- ・江原先生の日程を優先してスケジュールを組み、1期の最終日（6/30）までに全日程を確定したい。
- 派遣活動について
  - ・大竹会長あてに、講演依頼が2件きている（杉並区・佼成育子園、台東区・金龍小学校）。本事業の派遣活動として、1期の受講生から人選し、大竹会長とともに実施にあたる方向で調整する。
  - ・同様に、今後、各方面からの依頼に対応していくので、1期の受講生から対応者を人選しておく。
  - ・また、受講生の関係先で同様の依頼があったときも派遣事業として実施できるよう、事務局で情報を集約するようにする。その旨を受講生にアナウンスしておく。
- 受講生からの質問事項
  - ・受講生からの意見、質問等が報告された。回答が必要なもの、今後の運営に反映できるものについて、適宜対応する。
- その他
  - ・補講について、当初は事務局で当該講義を収録したDVDを視聴させることとしていたが、欠席者が多く殺到すると対応が難しいので、第2期の講義に出席することで補講としたい。それも無理だった場合にDVD視聴とする。
  - ・したがって、今回欠席があった受講生には最終日に修了証の発行はしない。
  - ・今回のカリキュラム終了後のネットワークづくりの一環としてメーリングリストを作成してはどうか。事務局で検討・準備する。
  - ・6月1日より会計担当者（書類への押印）を畠山さんとする。
  - ・次回協議会は6月21日（木）10:00～。主な議題は、1期の修了にむけた準備、2期のカリキュラム確定とする。

以上

■江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会  
会議録（第4回）

1. 日時 平成24年6月21日（木） 10:00～12:00
2. 場所 東京都小金井市 江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会事務所
3. 出席者（敬称略）  
大竹道茂会長、酒井文子副会長、納所二郎（以上、ミュゼダグリ）  
内田雄二監事（小金井市経済課）  
畠山知子（事務局）  
阿久津若菜（農文協プロダクション）  
林 賢一（農村開発企画委員会）
4. 議事概要
  - 補講について
    - ・第1期受講生の補講については、原則として第2期講座の該当する講義を受講してもらうことで対応したい。
    - ・その旨を30日の講座最終日に告知するとともに、該当する受講生には個別に通知する。
    - ・補講を受けない限り修了証の交付はしない。第2期も受講できない場合は、次年度、有料講座を受講してもらうことを想定する。
  - 修了証について
    - ・原稿案を確認、一部修正を加え22日中に印刷発注する。27日に納品予定。
  - 講座最終日提出レポートのテーマについて
    - ・最終日に提出を求めるレポートのテーマは、「江戸東京野菜の普及のためにできること、したいこと」のような、コンシェルジュとしての今後の抱負をまとめるものとする。
  - 講座最終日のスケジュールについて
    - ・雨天決行。星野氏の圃場に集合し見学後、修了式会場の緑化センターまで徒歩（20分程度）。
    - ・修了式後、懇親会を予定する。会費制で2,000円（弁当、飲物）を予定。江戸野菜の持ち帰りも検討・調達したい。
    - ・懇親会は23日の講座時出席確認、数量を確定する。
  - メーリングリスト等の設定について
    - ・修了後の受講生同士の交流の場を提供したい。ミクシィ内にコミュニティを

- 立ち上げ、参加を募る。協議会でもアカウントを取得する。
- ・以上を修了式でアナウンスする。
- 派遣活動について
  - ・外部からの派遣依頼があったときは、上記コミュニティ等を使って修了生に告知していく。
  - ・現段階では、台東区・金龍小に木村さん、杉並区・佼成育子園に富沢さんを予定。
  - ・派遣活動として、普及教材の使用（配布）を必須とし、実施概要を記録しておく。依頼元からの謝金、交通費等は協議会では関知しない。
- 第2期講座の日程について
  - ・江原先生（10/27）、中田先生（11/10）は確定。他は今後調整する。
  - ・追加する講師（内容）として、横山氏（園芸高校教諭）、鈴木氏（栄養教諭）、近藤氏（市場）、などを予定。PD形式にするなど、今後カリキュラムを調整する。
  - ・2期の会場に想定していた「萌え木ホール」は優先受付がないため確保が不確定。代わりに公民館本館の学習室を予定する。公民館が確保できない時は、1期と同じ前原暫定集会施設（1階）を予定。以上を内田監事が調整する。
  - ・2期の最終日にあたる12/1は、修了式会場として公民館東分館2階を確保済み。
- その他
  - ・24年度の助成金申請が認められ、入金があった。
  - ・次回の協議会は7月13日（金）午後3時から。

以上

■江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会  
会議録（第5回）

1. 日時 平成24年7月13日（金） 15:00～17:00
2. 場所 東京都小金井市 江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会事務所
3. 出席者（敬称略）  
大竹道茂会長、酒井文子副会長、納所二郎（以上、ミュゼダグリ）  
内田雄二監事（小金井市経済課）  
阿久津若菜（農文協プロダクション）  
林 賢一（農村開発企画委員会）

4. 議事概要

●育成講座第1期終了報告と反省

- ・第1期が終了した。講師陣の熱意によって大変充実した講義内容となり、受講生からの評判もよく、レポートも極めて高水準となった。
- ・講義資料について、講師から直前の提出があったため対応が大変だった。次回以降、早めにもらうよう留意する。
- ・今回の修了生に今後1期生として江戸野菜の普及の先頭に立ってほしいという主催者側の思いが伝わっているか懸念される面もある。2期目に一般市民が入ってくるとさらに難しくなるのではないかな。
- ・7回目の畑見学をオプションとするか否か、見解の違いがあった。7回目はオプションではなく正規の講義の扱いで、欠席者は補講が必要となる。
- ・「コンシェルジュ」は資格か否かで受講生からも問合せがあった。育成講座の修了は認めるが、資格として付与するものではないことを2期でもしっかり説明していく（問合せがあった場合は事務局で対応する）。

●育成講座第2期のスケジュールについて

- ・全7回の日程と講師はほぼ確定した。以下、追加事項など。
- ・第2回に受講生の自己紹介を予定する（第1回で告知）。
- ・第5回は受講生以外に栄養教諭の聴講あり。
- ・1期第4回の補講分は、第5回と第6回のどちらでもよい。
- ・向笠千恵子氏（フードジャーナリスト）の話を、大竹会長が担当する第1回か、修了式を行う第7回に入れたい。
- ・1期の補講を受けた人の修了証授与は、2期の修了式に出席するか、郵送するか、本人が選択する。

- ・11/3に開催される東京都農業祭についてはオプション参加とする。午前10時に明治神宮宝物殿前集合。

●派遣活動について

- ・既報の金龍小学校（木村さん）、佼成育子園（富沢さん）のほか、小金井市議の勉強会や野菜ソムリエの集会など、何件か活動場面が予定されている。
- ・派遣活動の報告フォームを用意し（林）、実施状況の管理ととりまとめを行う。
- ・修了生による派遣活動のほか、協議会構成員による普及活動も積極的に行い記録するようにする。

●メーリングリスト等について

- ・受講生の交流の場を「ミクシィ」内に設ける予定でいたが、受講生からの要望もあり、「フェイスブック」を使用することにした。順次設定する。

●その他

- ・2期の開講についての問合せ者（DM案内を要する）が既に31名いる。会場の定員は45名、1期の補講者もいるので、2期の定員は30名としたい。
- ・2期の告知は7/20を目途に行い、応募締切は8月末、応募者多数の場合は抽選とする。
- ・8月15日発行の小金井市報にも募集記事を掲載する。
- ・次回の協議会は9月4日（火）午後2時の開催予定。

以上

■江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会  
会議録（第6回）

1. 日時 平成24年9月4日（火） 14:00～16:30
2. 場所 東京都小金井市 江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会事務所
3. 出席者（敬称略）  
酒井文子副会長（ミュゼダグリ）  
内田雄二監事（小金井市経済課）  
山中 元（いがねこ）  
畠山知子（事務局）  
阿久津若菜（農文協プロダクション）  
林 賢一（農村開発企画委員会）

4. 議事概要

●育成講座第2期の案内について

- ・受講の決定通知（抽選結果）については、案2を採用する。ただし全講座出席できなければ「ご辞退ください」という表現は使わずに、申込者多数で抽選となった旨を強調することで、欠席予定者に辞退を促す内容とする。
- ・メールで連絡がつく場合はメールで通知をする。メール不可の場合は文書を郵送。落選者への通知も同様。
- ・講座初回の10日～1週間前に受講者へ確認の連絡をする。会場への交通案内もあわせて。
- ・各講師への案内については、正味の持ち時間を明示し、時間割を作成してもらう。
- ・1回目は、講義に入る前に開講式を行う。会長あいさつ、事務連絡（ガイドランス）など。ゲストとして呼ぶ向笠千恵子さんについては、当日の講師である大竹会長の講義枠の中で対応することで調整する。

●育成講座第2期受講者の決定作業（抽選）

- ・1期の補講として2期に出席する予定者が最大で9名いる。それをふまえ、2期受講者は30名としたい。
- ・申込者69名から抽選で30名を決定した。

●講座当日の問合せ先について

- ・当日の受講生からの問合せ先をコンシェルジュ事務所としておく必要があるか。→必要なし。会場への問合せには対応する。

●その他

- ・1期修了生の派遣活動について2件の報告あり。ほか3件実施済みで報告待ち。引き続き修了生へ声をかけ派遣活動を進める。
- ・1期の補講予定者のうち、DVD視聴による補講の希望が2名きている。時間を調整し事務所で実施する。
- ・ほか、DVD視聴の補講希望があったときは同様に調整するが、補講欠席者へ改めてのアナウンスはしない。
- ・次回の協議会は10月2日もしくは4日で調整の上、連絡する。

以上



■江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会  
会議録（第7回）

1. 日時 平成24年10月4日（木） 10:00～11:30
2. 場所 東京都小金井市 江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会事務所
3. 出席者（敬称略）  
大竹道茂会長、酒井文子副会長、納所二郎（以上、ミュゼダグリ）  
内田雄二監事（小金井市経済課）  
畠山知子（事務局）  
阿久津若菜（農文協プロダクション）  
林 賢一（農村開発企画委員会）

4. 議事概要

●第2期受講者等について

- ・事務局の作業に遅れがあり、1期募集時に2期にまわってもらおうことにしていた7人に、2期の案内をしてなかったことが判明した。
  - ・改めて案内した結果4名から申込があり受付けた。
  - ・抽選で受講が決まった35人のうち3人からキャンセルの申し出があり、差引1名増の36名の受講者とする。
  - ・2期の第3回（10/27）の会場として予定していた前原暫定集会施設は狭いので、JA東京むさし小金井支店会議室に変更する。
  - ・第4回（11/10）も前原の予定になっているが、JAは空きがなかった。他に適当な会場があれば検討する。
- 各講座の集合時間と役割分担、必要なものの確認など
- ・講座開催日のスタッフの集合時間は開始1時間前の12:30とする（第5回のみ30分前の13:00）。
  - ・当日の主な役割分担は以下の通り。  
司会：納所（内田） 受付：畠山 記録：いがねこ（未依頼）
  - ・マイク、プロジェクタ、スクリーンは会場に準備がある（PCは持参する）。
  - ・第7回（12/8）は1期と同様、交流懇親会つきを予定している。
  - ・1期で好評だった「いがねこ」の活動紹介が抜けているので第2回（10/20）に組み入れたい。

●その他

- ・派遣活動は新たに数件動いている。
  - ・第1期のビデオによる補講が済んだ（1名）。修了証を交付する。
  - ・補講希望はもう1名いる。現在、日時等調整中。
  - ・1期の各回のレポートが未提出であるケースが若干みられる。2期ではよくアナウンスして徹底する。
- ・ 次回の協議会は11月8日10:00から。

以上

■江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会  
会議録（第8回）

1. 日時 平成24年11月8日（木） 10:00～11:30
2. 場所 東京都小金井市 江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会事務所
3. 出席者（敬称略）  
大竹道茂会長、酒井文子副会長、納所二郎（以上、ミュゼダグリ）  
内田雄二監事（小金井市経済課）  
畠山知子（事務局）  
阿久津若菜（農文協プロダクション）  
林 賢一（農村開発企画委員会）

4. 議事概要

●都への書類提出について（報告）

- ・東京都より、事業の中間報告に関する書類とアンケート調査の提出の指示があり、提出した。同時に中間報告会への出席を問われ、大竹会長、酒井副会長、内田監事が対応することとした。

●第1期補講について（報告）

- ・ビデオによる補講を適宜実施し、ここまで12名が新たに修了となり修了証を送付した。

●第2期の実施状況について（報告）

- ・2期からは一般の受講者もいるが、比較的熱心に参加している様子である。
- ・講師との質疑応答が好評。ほか、江戸野菜の販売や、受講生同士のコミュニケーションをとる機会の設定などの希望も多い。
- ・江戸野菜の販売についてはJAの経済センターを案内する。また10日の講義時に、翌11日の小金井農業祭の案内をし、当日は11時から納所、井上の担当で江戸野菜の解説を行う。

●第2期受講生の派遣活動について

- ・一般からの受講者が修了後に派遣活動を行う場合でもこれまでと同様の扱いとし、報告書を整理して提出する。
- ・図書館司書をしている受講生から、図書館にコンシェルジュ普及教材を置かせてほしいと申し出あり。閲覧用として数部提供する。

●年末年始の事務局営業について

- ・年末年始の事務局休業を、12/29（土）～1/3（木）とする。

●25年度以降の事業について

- ・事業を継続実施するとして、方向性としては大きく2つ。①補助金を獲得し現行と同様の事業実施、②受講料収入と協賛金等をもとに自主事業として運営。
- ・①は補助金次第だが、制約も多く、現行とあまり変わらず、展開がない。
- ・②は収支のシミュレーションをするともに、不足分を補ってもらえる協賛団体等を探さなければならない。
- ・都の関係団体である（一財）東京都農住都市支援センターが、新宿に所有するスペースを無償で提供してもいいと言ってきている。
- ・11/9に関係者と面談し（大竹、納所）、支援を依頼する。
- ・いずれにせよ、事業を継続するのであれば、本年度事業でできるところまで準備する必要がある。例えばウェブサイトの充実など。
- ・この件は、第2期講座が終了後、本格的な検討に入るものとする。

- ・ 次回の協議会は12月14日（金）15:00から。

以上

■江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会  
会議録（第9回）

1. 日時 平成24年12月14日（金） 15:00～17:30
2. 場所 東京都小金井市 江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会事務所
3. 出席者（敬称略）  
大竹道茂会長、酒井文子副会長、納所二郎（以上、ミュゼダグリ）  
内田雄二監事（小金井市経済課）  
畠山知子（事務局）  
阿久津若菜（農文協プロダクション）  
林 賢一（農村開発企画委員会）

4. 議事概要

- 第2期講座を終えて（報告）
- ・第2期講座が終了、修了者は20名。
  - ・今期から一般の受講者も受入れたが、皆熱心に受講しレポートも充実したものであった。
  - ・講師への質問事項について、次回にすぐ回答があるところが好評だった。
  - ・事務局の準備作業を考えると、隔週くらいでの開講が望ましいのではないかと。
  - ・一般の修了者もいることから、以後の派遣活動についてのアナウンス、サポートの充実が必要と思われる。
  - ・受講生間のネットワークができてつある。ミュゼダグリとの連携も。
  - ・もう少しJAの関与がほしい。
- 第2期補講について
- ・当初、補講はしない予定だったが、弔事等やむを得ない理由での欠席が多かったこともあり、ビデオによる補講を実施することにしたい。
  - ・希望に応じて日程を調整し、2月中を目途に実施する。実施時の事務局の対応者を分担する。
- 作業依頼書とアンケートの実施について
- ・受講生等関係者への情報発信依頼が多くなっているため、別紙様式にて受付けることにしたい。江戸東京野菜の普及に関することに限るなど、受付の基準、条件等を整理しておく。
  - ・受講生へのアンケート調査を別紙にて実施予定。開催日時の設定に関する設問の追加と、受講料の選択肢を修正した上で実施する。

●メーリングリストとホームページの提案

- ・特に画像類の情報配信に対応できるように、メーリングリストを作成する。
  - ・コンシェルジュ活動についてのウェブサイトの開設を考えているが、次年度以降の協議会の存続とも関係するので、引き続きの検討とする。
- 来年度の経費計画について
- ・別紙のとおり、次年度の収支を想定する。
  - ・会場は無償提供の可能性はある。ほか、節減できる経費を再検討すれば、受講料収入のみによる運営も見えてくる。
  - ・引き続き支出予定と受講料等収入の設定を検討していく。同時に協賛金等の可能性も探っていきたい。
- 次回の協議会は1月18日（金）10:00から。

以上

■江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会  
会議録（第10回）

1. 日時 平成25年1月18日（金） 10:00～12:30
2. 場所 東京都小金井市 江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会事務所
3. 出席者（敬称略）  
大竹道茂会長、酒井文子副会長（以上、ミュゼダグリ）  
内田雄二監事（小金井市経済課）  
畠山知子（事務局）  
林 賢一（農村開発企画委員会）  
佐々木昭（オブザーバー：育成講座修了生）

4. 議事概要

- 予算の執行状況について
- ・事務局から予算の執行状況について説明。
  - ・今後の支出予定を加味すればおおむね予定通りとなる。
  - ・育成講座の修了生から要望の多い内容について講座を追加したい。講師謝金等、残予算の範囲内で可能な規模で開講する。
  - ・内容として、江戸東京野菜を使った料理の紹介（食べる機会の設定）、種の話、畑の見学、など。
  - ・2月に1～2回の開講を想定して調整する。
- 事務所の引き渡しについて
- ・事務所は3月末で契約がされるため、引き払う必要がある。
  - ・レンタル機器（プリンタ）も同様。
  - ・3月は事業報告等、書類関係の作成が多くあるが、3月中にすべて完了し、物件を引き渡せるよう作業を進める。
  - ・資料等の4月以降の保管場所を確保する必要がある。今後、要検討。
- 次年度の活動について
- ・基本的な方向（会長の意向）としては、協議会は継続、育成活動、派遣活動も引き続き実施する。
  - ・ただし、事業費の減は避けられないことから、ボランティア的に関わることでできる人材を協議会の構成員に加えて、事務局体制を整える必要がある。
  - ・修了生を中心に、本活動に関心をもつ人、活動に必要なスキルを持つ人が多数いると思われる。

- ・とりあえず、修了生の中から適当と思われる人をピックアップし、事務局から声をかける。
  - ・希望があれば、協議会（定例会）にも参加してもらい、次年度に備える。
  - ・次年度の講座（第3期）については、会場として新宿のJA関連施設の無償協力が得られる予定であるが、日程の設定が難しくなる。またスタッフが原則ボランティアであることから、例えば2日間の集中講座+畑見学として実施してはどうか。
  - ・受講料としては、アンケート回答からも1講座4,000円程度が適当と思われる。集中講座であれば一括して31,500円（7講座、テキスト込）という設定でどうか。
  - ・受講料をとるのであれば、受講者にあわせた講座のレベル設定が必要になるのではないかと。たとえば、「初級講座（江戸東京野菜とは）」を設け、そこで興味を持った人に7回講座を案内するなど一案。
  - ・「コンシェルジュ」の認定については、名刺に「江戸東京野菜コンシェルジュ」という肩書を入れることができる、といったレベルで考える。
  - ・修了者が希望し料金を支払えば認定証を発行する程度で、特に試験を課すようなことはしない。
  - ・協議会のメーリングリストも後々はコンシェルジュ認定を受けた人のみにしたらどうか。
  - ・具体的な作業分担、小金井市の関わりなど、今後、協議会メンバーを固めながら検討、協議していく。
- 次回の協議会は2月8日（金）10:00から。

以上

■江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会  
会議録（第11回）

1. 日時 平成25年2月22日（金） 14:00～17:00

2. 場所 東京都小金井市 江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会事務所

3. 出席者（敬称略）

大竹道茂会長、酒井文字副会長、納所二郎（以上、ミュゼダグリ）  
内田雄二監事（小金井市経済課）  
畠山知子（事務局）  
阿久津若菜（農文協プロダクション）  
佐々木昭、佐竹未希、富澤剛、福島秀史、松嶋あおい  
（以上、新規参加者：育成講座修了生）

4. 議事概要

●新規参加者の紹介（協議会の説明）

・協議会新規参加者に協議会の説明、それぞれ自己紹介をしてもらった。

●追加講座の報告

・事務局から第2期追加講座第1回について報告。  
・急な日程で参加者は多く集まらなかったが、その分受講生間の意見交換を活発に行うことが出来、非常に好評であった。  
・追加講座第2回は現在申込受付を行っているところ。（3月2日開催）

●事務連絡（プリンター予算とウイルスソフトについて）

・メンテナンス時に仮計算をしてもらったところ、印刷代金が予算を上回る可能性が出てきた。  
・来年度のパソコン用ウイルスソフトについて購入を検討したが、構成員（納所）から寄付されることになった。

●次年度の活動について

・初心者講座の開設

○前回の会議で案が出ていた初級講座を積極的に行うことを提案。

[目的]江戸東京野菜を知ってもらい、興味を持ってもらう

7回講座の案内窓口として

[講師]大竹会長

[内容]江戸東京野菜とは/江戸東京野菜コンシェルジュとは

3時間の講座時間を目安に詳細を検討する

試食やゲスト（スタッフ）の講座があっても良いのでは

おみやげをつける場合は食べ方の説明がほしい

ワークショップなど、参加者が楽しめる内容も良い

[価格]3500～3800円（江戸東京野菜読本、おみやげ付）

3000円、4000円と案があがったが、おみやげ（江戸東京野菜）がついて4000円でおつりが返ってくるとお得感があるという意見に賛同した。

○第1回目の初心者講座の案内を3月中に発送できるよう準備を進める。

（6月8日/会場：新宿にて開催を予定）

・7回講座の開設

○3日間（座学2日、畑見学1日）の集中講座として、年1回程度で行うことを検討。

○内容は育成講座テキストを活用し、項目に沿った講座で実施する。（経費削減の為、なるべく配布用紙を減らすようにする。）

○第1期・2期で使用したミニレポートは質問と回答が非常に好評だったため、引き続き使用することにする。（配布については講座終了後に発送あるいはHPにて公開する等手段を検討する。）

○テキストに沿った書き込み用の用紙があるとメモを取るのに都合が良い。（受講生に事前にデータを送り、各自で印刷するという案もあがった。）

○初心者講座を2・3回行った後、行うと良いのではないかと。

○来年度の実施は秋（10月下旬以降）で検討する。

・認定、試験について

○初心者講座終了時には修了証の配布程度にとどめ、7回講座では終了時に簡単なテストを行うことに決定。合格者には認定証もしくは名刺を発送する。

○7回講座のテストについては、毎回内容を変えなくても良いのではという提案があった。（修了レポートと簡単な択一試験の実施）

●その他

・内田監事より、小金井市としては「江戸東京野菜の普及・啓発事業」として継続的に支援できるよう検討している。（事務諸費用等）

・江戸東京野菜読本は一度単純増刷し、その後追加品目について具体的に検討していく。

○費用面を考え、当面は単純増刷したものを利用し、その間に追加品目の解説文や写真撮影等を行う。

○単純増刷の場合、事務所住所等の記載を削除し、代わりに販売価格を記載。企業の講座利用等で販売するなどを検討してみてもどうか。

○新しく作成するときには企業からの広告だけでなく記事広告を検討しては

どうか。（JAや東京ガス等）

・育成講座報告書の校正を3月11日までに行う。

・3月に作成する報告書について、各担当が確認すると同時に、来年度以降も引き続き協議会へ参加するか否かを確認するようにする。

・次回の協議会は

「年度以降の活動について」3月13日（水）10:30～

「定例会議」3月22日（金） 10:30～

※3月は提出書類の確認作業もあるため、別の日程で行う。

以上

■江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会  
会議録（第12回）

1. 日時 平成25年3月22日（金） 10:30～11:30
2. 場所 東京都小金井市 江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会事務所
3. 出席者（敬称略）  
大竹道茂会長、酒井文子副会長、納所二郎（以上、ミュゼダグリ）  
内田雄二監事（小金井市経済課）  
畠山知子（事務局）  
阿久津若菜（農文協プロダクション）  
林 賢一（農村開発企画委員会）  
佐々木昭（オブザーバー：育成講座修了生）  
上原恭子（同上）

4. 議事概要

- 東京都への報告書作成について  
・提出期限は4月5日。3月末とりまとめを目指して事務局で対応中。
- 規約改正と役員構成の変更について  
・次年度より協議会構成員に個人を入れるよう規約を変更したい。  
・役員も改選する。案として以下のとおり。  
会長：大竹（留任）  
副会長（2人制とする）：納所、JAから部長クラス  
会計：上原  
書記：佐々木  
幹事：小金井市から（内田氏の後任）  
・以上を4月10日の総会の議案とする。  
・農文協プロダクション及び農村開発企画委員会については、発注業務が生じた場合に声をかける。
- 4月以降の協議会活動について  
・6月8日（土）入門編・第1回について告知を開始。現在まで8件の申し込みがある。7月20日の第2回は第1回の申込状況をみて告知したい。  
・4月から電話とファクスはなくなり、メール対応のみとなる。ウェブ（ブログ）は継続。

●メールアドレスの変更について

- ・メールアドレスは jcom が解約となることから、plala へ乗り換える（大竹会長が提供）。→edocon831@amail.plala.or.jp
- ・メールリングリストは再編。酒井、林（企画委員会）は削除。内田、阿久津（農文協）は個人として参加。いがねこは要確認。他は引き続き参加とする。
- その他  
・3月末で事務所を引き払うため、荷物を分散保管する。  
会計書類→会計（上原）  
要保存書類、テキスト等→大竹  
パネル類→黄金井の里  
PC→畠山
- ・本年度の協議会は終了。次回は4月10日（水）10:00から25年度総会。JA小金井経済センターで。

以上