

<今日のテーマ> 東京都の伝統野菜

おおくら

大蔵大根

について知ろう！

大蔵大根

おおくら
だいこん

<今日の主役>

②



おおくら

大蔵大根 とは？

江戸時代から
世田谷区で栽培が
さかん。



今日の給食では、
根と葉を
麻婆煮に使用！



大蔵大根

おしりが丸く
つまっている



一般的な 首大根

上から下まで太さが
ほぼ同じ！



大蔵大根は、

「江戸東京野菜」のひとつ！

江戸東京野菜

とは・・・？



江戸時代から、現在の東京周辺で
つくられていた伝統野菜。

人々の食生活を支えてきましたが、
一時はその姿が食卓から消えつつありました。
復活させて、文化として伝えていこう！
という活動が広がっています。

東京都の伝統的な大蔵大根！
ぜひ味わって食べて
くださいね。



参考：せたがやの地場野菜「大蔵大根」 | 世田谷区ホームページ

<https://www.city.setagaya.lg.jp/mokuji/shigoto/008/006/d00189567.html>

旬鮮図鑑 | 千葉県ホームページ

<https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/pbmgm/zukan/yasai/daikon.html>