

# 5月 日本味めぐり

## ～ 東京都 ～



### 郷土の食材 『こまつな』

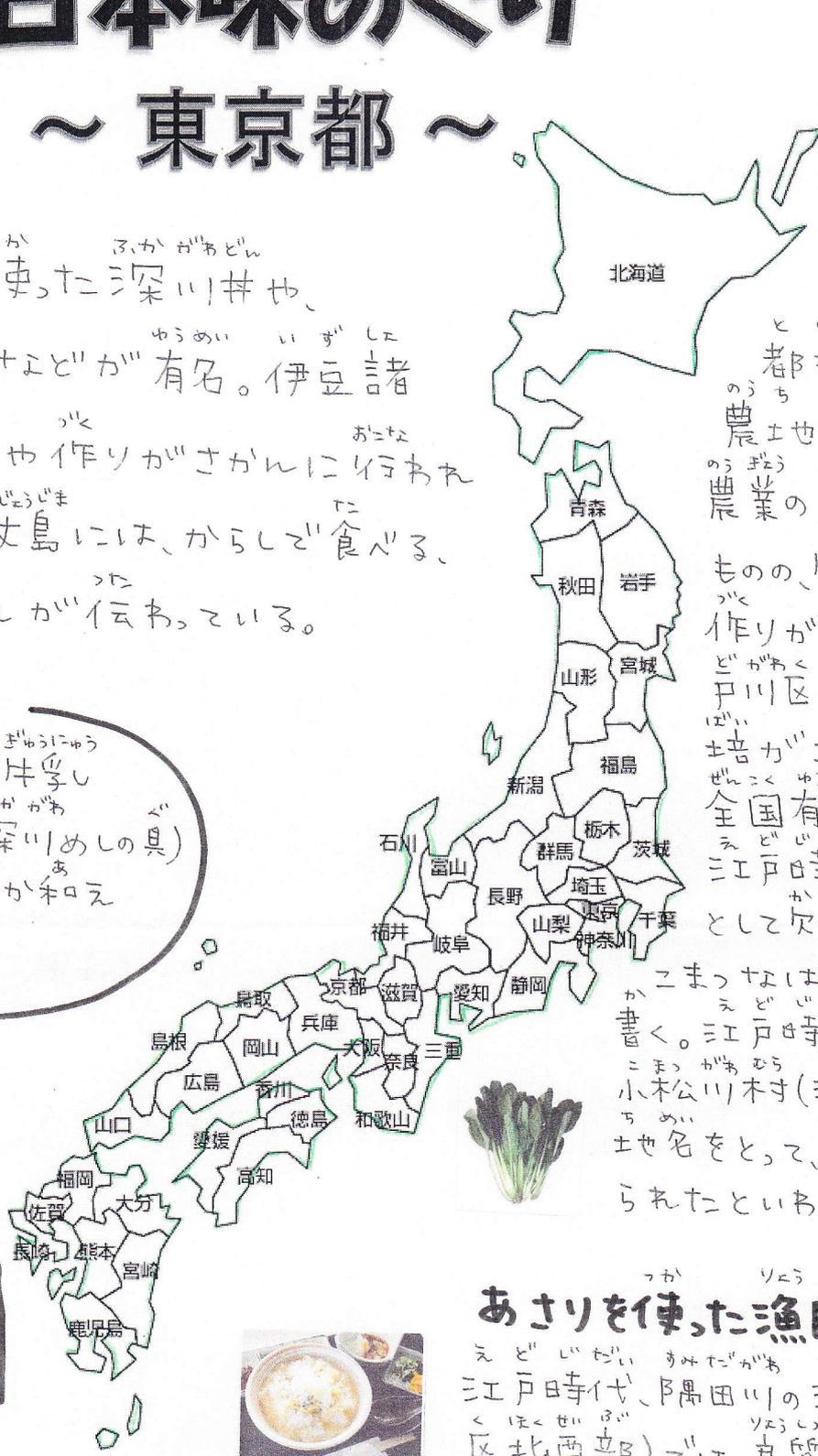
都市化が進み、農土が少なくなったため、農業の生産高が小さいものの、特色のある野菜作りが行われている。江戸川区では、こまつなの栽培がさかんで生産量も全国有数。冬が旬で江戸時代から雑煮の具として欠かせないものだった。こまつなは漢字で「小松菜」と書く。江戸時代に栽培していた小松川村(江戸川区小松川)の地名をとって、将軍によって名付けられたといわれている。

あさりを使った深川丼や、柳川金周などが有名。伊豆諸島では、くさや作りがさかんに行われてきた。八丈島には、からしご食べるべし。こうすしが伝わっている。

### メニュー

- 深川めし 丼
- (麦ごはん・深川めしの具)
- 小松菜のおかか和え
- ちゃんこ汁

有名な農作物



### あさりを使った漁師料理『深川』

江戸時代、隅田川の河口の深川(江東区北西部)では、良質なあさりか豊富にとれた。このあさりを使った料理に、深川丼がある。もともとは漁師料理で、魚のあい間にとれたあさりとありあわせの野菜をみそで煮て、ごはんにかけて食べたという料理。



深川飯  
あさりをたき込んだしょうゆ味のごはん

