

企画  
商品

かつて、早稲田の杜は  
ミョウガの里

# 幻の早稲田みょうが 復活の味を、ぎゅっと。



Waseda Myouga Japanese Ginger Dressing

かつて、早稲田の杜はみょうがの里でした。早稲田みょうがは、赤みが美しく香り豊かで、徳川家をはじめ江戸の食膳を飾りました。都市化で姿を消しましたが、2012年に栽培が復刻、まだごくわずかですが、生産がはじまっています。

そのドレッシングを復刻キャンペーンで発売します。



開発監修：  
林 幸子 (料理研究家)  
Yukiko Hayashi

ドレッシングはもちろんのこと、夏には冷麺や冷や奴、冬には鍋だれにも。ムニエルのソースとしてもお薦めです。

NHK「妄想ニホン料理」「ためしてガッテン」などに出演。料理に関する著書、講演、ワークショップ等、多数。



井之口農園の特級の早稲田みょうがを使い、小笠原の塩、千鳥酢を使い、さわやかな色・香味に仕上げました。



名称：早稲田みょうがドレッシング  
(無添加無着色)

原材料：早稲田みょうが、千鳥酢、オーガニックはちみつ、小笠原塩、国産にんにく、薄口しょうゆ、粉ゼラチン、クールアガーゼラチン

内容量：150ml

よく振ってお召し上がり下さい。

保存方法：常温(開栓後は要冷蔵)

賞味期限：2015.4.20

製造発売元：三品食堂

(Tel: 03-3202-6563)

## 早稲田みょうがとは？



- 江戸時代に盛んに栽培、珍重されていた伝統野菜です。
- 赤みが濃く、大ぶりで、香りが強く、味が良いのが特徴です。
- 晩生(おくて) = 「秋みょうが」です。9月下旬から10月中旬までが旬です。

新鮮なものがとりわけ珍重され、江戸城にもっとも近い將軍の御膝元で生産され、まさに江戸のハーブです。

## みょうが畑から



早稲田みょうがは、練馬区高野台の井之口農園(井之口喜實夫)で復刻、複数の生産者が生産しています。



## 復活の物語



大隈講堂前の広場にはみょうがのモニュメントがあります。ご存じでしたか？早稲田の杜がは、かつて、一面、田んぼとみょうが畑であったことを…。



どこかに残っているかもしれない、まちで探してみよう！と、大竹道茂さん(江戸東京・伝統野菜研究会)の呼びかけで、2011年、「早稲田みょうが捜索隊」が始まりました。初代隊長は早大政経学生の石原光訓さんでした。



なんと！早稲田のまちに旧家や学校の敷地内に残っていることがわかりました。歴史を調査しながら保存しています。



## みょうが、どこを食べるの？

茎の部分「みょうがたけ」は軟化栽培したもので、春の味覚として好んで食べられます。江戸時代には徳川將軍はみょうがたけの漬物食べていました。

「みょうがのこ」は、根から出でます。香り・味・色がよく、日本料理、鮮魚や煮物の料理になくてはならない「合わせもの」です。

みょうがの「こ」

# 赤く、ぷっくら 早稲田みょうが

<https://www.facebook.com/wasedamyoga>



## 地域に広がる みょうがプロジェクト



天祖神社  
(早稲田鶴巻町530)

毎年秋、早稲田みょうがの奉納の神事がおこなわれています。



早稲田かつお祭り  
(早大周辺商店連合会)

気仙沼戻りかつおとみょうがを楽しむ復興支援イベントです。



新宿区榎町地区協議会  
環境美化分科会

早稲田みょうがでまちづくりを進めています。

早稲田みょうがこども  
絵画コンクール2014  
最優秀賞



デザイン  
玉津 琴愛  
鶴巻小学校5年1組