

## 京大生の京野菜販売会社、歌舞伎座と協力し 江戸野菜を、初芝居向けの弁当に活用し保護

京都大学の現役大学生17名で起業・運営する京野菜の販売会社 株式会社キシウ（本社 東京都）は、料理人・生産者と協力して江戸野菜の保護に向けた取り組みを今年5月から開始いたしました。

7月から歌舞伎座・生産者と協力し、栽培を進めて来た江戸野菜 大蔵大根を1月2日から歌舞伎座の初芝居（演目：金閣寺など）に合わせた「祝い膳」弁当にて提供いたします。



**大蔵大根**  
重さ4～5kgと、  
青首大根の倍以上。



祝い膳弁当



大蔵大根  
の畑

和食の世界無形文化遺産登録、東京オリンピックの開催決定など、日本の文化に注目が集まる一方で、文化の根底の一つ食の分野において、和食離れや、食材の産地の衰退などが指摘されています。

江戸時代以来の伝統的な野菜である江戸野菜は、農地の減少や一般の規格野菜の普及により、姿を消しつつあり、その多くは生産者数も10件に満たないのが現状です。

私たちは、京都において京野菜の普及に向けて活動して参りましたが、この状況を受け、今年5月から江戸野菜の保護・普及の取り組みも進めてまいりました。

2014年7月に歌舞伎座・生産者の協力を得て、練馬区（立野町）にて江戸野菜、大蔵大根の栽培を開始し、11月から月約200本を歌舞伎座にてメニューとして活用しています。

2月初旬には大蔵大根は収穫を終えるため、舞伎座で大蔵大根を味わう今シーズン最後の機会となります。この機会に多くの方に江戸野菜の魅力を知って頂きたく、お知らせいたします。

### ■過去の取り組み

- ・江戸野菜を活用した和食の展示・試食会  
(2014. 5. 11) 東京の和食料理人らと協力
- ・伝統野菜についての原稿執筆  
(2014. 7. 15) 業界機関誌「食品と科学」の依頼により、江戸野菜などの伝統野菜の原稿を執筆し、掲載。
- ・江戸野菜「寺島なす」料理の提供  
(2014. 7. 25~26 ) ホテルKKR東京と協力。

### ■掲載実績

- ・東京新聞 (2014. 6. 18 夕刊1面)  
「練馬出身の京大生売り込み EDO野菜 味わって」
- ・日経ビジネスオンライン (2014. 5. 23)  
「京大生が東京で売る伝統京野菜」
- ・NHKおはよう にっぽん (2014. 11. 30)  
「ユニークな京野菜は伝統文化の結晶」  
他、文化放送、東京MXテレビ、Yahoo!ニュース、京都新聞等

### 【お問合せ】 株式会社キシウ 農鞠(のまり)

■担当 広報/ 向井 優 (京都大学文学部3年生)

Mobil: 080-1400-9513

Mail : info@nomari-kyoto.com

年末年始・24時間365日電話を握りしめてお待ちしております。  
万が一取れない時は申し訳ございませんが、折り返しお電話させて下さい。

### ■詳しい情報について

- ①「株式会社 キシウ」で検索下さい。  
活動・事業内容をご覧いただけます。  
HP: <http://www.nomari-kyoto.com>  
〒169-0074 東京都新宿区北新宿4-4-4 -110

- ②お申し出頂ければ、過去の掲載記事など、資料一式を郵送いたします。

- ③英語・フランス語・中国語版のニュースレターは下記リンクをご覧ください。  
<http://www.nomari-kyoto.com/edoyasai/okuradaikon/>