

■東京新聞(2014/5/1)に当社記事が掲載されました。

新宿御苑生まれ 内藤とうがらしを食す 3～5日、発祥の地に食品集合

江戸時代の伝統野菜「内藤とうがらし」を使った食品を一堂に集めた催しが三～五日、発祥の地である新宿御苑で開かれる。関係者は「新宿で生まれた歴史あるトウガラシを連休中の家族連れに知ってほしい」と意気込む。(横井武昭)

内藤とうがらしは、現在の新宿御苑に屋敷を構えた高遠藩主・内藤家が栽培を始め周辺に広がった。ほのかな辛さが特徴。江戸で流行した、そばに添える薬味にもなったが開発で畑が減り、辛さがより強い品種「鷹(たか)の爪」が主流となったためすたれた。

NPO法人のプロジェクトで二〇一〇年に復活し、現在は商店街や家庭で栽培が進む。催しはプロジェクトと新宿御苑を管理する国民公園協会などが開き、苑内の「レストランゆりのき」と周辺の特設テントでさまざまな食品を紹介する。

注目は、老舗の弁当製造販売会社「常盤軒フーズ」が初披露する「新宿・内藤とうがらしめし」(千億円)。内藤とうがらしのだしで米を炊き、とうがらしの酢漬け一本と別の品種の葉トウガラシのつくだ煮を添えた。亀戸大根など季節ごとの伝統野菜も使い、一日百食の限定で販売する。特設テントではドレッシングやみそ、一味など加工品を販売。「ゆりのき」では内藤とうがらしを使ったケーキやアイスクリームが味わえる。

プロジェクトリーダーの成田重行さん(72)は「江戸時代には新宿から大久保付近は内藤とうがらしの栽培で真っ赤なじゅうたんを敷いたようになった。歴史に思いをはせながら味わってもらえれば」と話している。

【参考資料】

江戸東京野菜イベントで販売した、
内藤とうがらしと旬の江戸東京野菜を使った
常盤軒フーズの「新宿・内藤とうがらしめし」

