

# 2020年4月環境活動報告

## 江戸東京野菜をご存知ですか？

江戸東京野菜とは、江戸・明治時代から東京で作られていた  
**伝統野菜**のことで、現在50品目が認証されています。  
 今でも当時の作り方を守り、少量ですが栽培されています。



江東区は、  
 亀戸大根が  
 有名ですね

江戸東京野菜と、市場に出回っている野菜は何が違うの？

江戸東京野菜は「固定種」という種から作られています。

- ①昔ながらの味が守れる
- ②病気に弱い
- ③形が不揃い

よって、大量生産や大量流通に向きません。

一般的な野菜は、固定種を品質改良した「交配種」になります。

- ①病気に強い
- ②収穫が多い
- ③形が揃う
- ④固定種と同じ味にならない

味よりも、形が揃っており、規格に合った(段ボールに収まる)生産ができることに重点が置かれています。

江戸東京野菜である「砂村一本ねぎ」を、  
 5年生が収穫し、採れた種を4年生に「贈呈」し  
 代々継続して栽培する授業を行っている  
 小学校が、江東区内にあります。

江戸東京野菜は作るのに手間がかかり、流通も限られるため今後はなくなる危機があります。  
 これは、日本の伝統が途切れることにもなりかねないです。  
 現在、江戸東京野菜の普及について活動してられる方々がおられます。  
 日本遺産に登録する取り組みも行われています。

身近な場所で野菜が作られることを知り、実際に食する経験は、伝統野菜に興味をもってもらい、食べ残しを防ぐことにつながるかもしれません。

**輸送経費が少なくて済む「地産地消の野菜」は、輸送の際に排出されるエネルギーやCO2も削減できるので、環境に対してもエコです！**

昨年10月、「東京味わいフェスタ」が台風接近のため中止になった際、使用予定だった江戸東京野菜の無料配布がありました。  
 フードロスを防ぎ、また貴重な野菜をいただくことができました。



## 2020年4月環境活動実績

	内容	目標	当月実績	達成度合	判定	特記事項
節電大臣	前年平均値維持	1,385 kwh/月	1,554 kwh	89.1%	未達成	電気が達成不可だった。 グリーン購入対象製品ではない製品の調達のため
節水大臣	前年平均値維持	10.976 m <sup>3</sup> /月	6.681 m <sup>3</sup>	164.3%	達成	
ごみ処理大臣	ゴミ総排出量削減	62.28 Kg/月	26.40 Kg	235.9%	達成	
グリーン購入大臣	グリーン購入品推進	90 %/月	62.5 %	69.4%	未達成	
製品サービス大臣	省エネ省資源化の提案	1 件/月	0 件	0.0%	未達成	