

# 江戸東京野菜

## 東京大越ウリ (とうきょうおおしろり)



大越ウリ

江戸時代は北区田端付近で栽培されていた記録があります。しだいに西へ広がり、現在の豊島区、中野区、練馬地区へと広がっていきました。昭和に入り練馬区大泉の渡辺正好氏により中生系大越瓜が奈良漬加工用として改良され、泉大越瓜として完成されました。奈良漬専用のため、練馬区内の農家は収穫するとすぐ加工業者に売り渡していました。



中国料理

白楽天

①大越ウリの青唐辛子炒め ¥800



日本料理

むさしの

②大越ウリと川茸とコハダの黄味酢かけ ¥1,500



日本料理

むさしの

③大越ウリと夏野菜の山椒味噌和え ¥1,500



日本料理

むさしの

④大越ウリの海鮮蒸し ¥1,500