

江戸東京野菜“内藤とうがらし”の活用方法の検討

人間栄養学部 人間栄養学科

内藤とうがらしとは

1. 内藤とうがらし復活までの道のり

江戸中期内藤家の領地内に新しい宿場、内藤新宿ができました。周辺で栽培される唐辛子が当時ブームだった蕎麦の薬味として重宝され、江戸中に流通されました。しかし明治以降都市化が進み新宿から内藤とうがらしは消滅。内藤とうがらしプロジェクトでは平成22年から復活を試みはじめ、平成25年には固定種が完成し江戸東京野菜に認定され、平成30年には特許庁の地域団体商標にも登録され新宿の名産品となりました。

人間栄養学科調理学研究室では、令和5年からプロジェクトチームの一員として活動をさせて貰っており、ここに3年間に渡る学生中心の活動内容をご報告します。活動のスタートとして、プロジェクトリーダーから内藤とうがらしの歴史と復活までの道のりを直接学びました。

2. 内藤とうがらし収穫作業にボランティア参加

唐辛子は交雑が起こりやすく、品種の純粋性を保つために指定農家にて純系を維持しながら栽培しています。夏の収穫の時期に、学生と一緒に収穫ボランティアに参加させてもらいました。

3. 内藤とうがらしを使った商品の市場調査

新宿区内Aデパートの内藤とうがらしフェア(令和5年)、Bホテルで製造・販売されているお菓子(令和7年)、老舗C和菓子店の団子(令和7年)など、学生らと調査に行きました。唐辛子の辛さを生かした料理もあれば、ほんのり隠し味的な活用方法もあり、新宿区を中心に、さまざまな料理やお菓子が商品化されていました。



▲左は現在一般的に流通している鷹の爪。右が内藤とうがらし



▲プロジェクトリーダーから講義を受ける学生たち



▲収穫ボランティア▼



▲新宿区内で販売されていた内藤とうがらしを活用した商品

お菓子への活用の検討

バターとの相性が良い

取り組み初年度の予備実験において、内藤とうがらしはバターとの相性が良かったため、それ以降バターを使ったお菓子への活用を検討しました。小麦粉に対して何%の使用量が最適か、焼き上がりの色はどうかなど、官能評価や色調の計測などさまざまな評価を行いました。

フィナンシェ



パウンドケーキ



クッキー



スコーン



学園祭での販売とアンケート調査

令和6年、令和7年の学園祭では、学生が考えたレシピの内藤とうがらし入りクッキーを販売しましたが、大人気で兩年ともすぐに完売となりました。また令和6年は来場者にアンケート調査も実施し、75%が内藤とうがらしを知りませんでした。85%が内藤とうがらし入り商品があれば購入したいと回答しました。



当日の様子▲▶



▲販売したクッキー

プロジェクト概要

- パートナー
NPO法人おいしい水大使館
内藤とうがらしプロジェクト
- 担当教員
人間栄養学部 人間栄養学科
准教授 大富 あき子
- 学生
人間栄養学部 人間栄養学科
4年生
令和5年度 2名
令和6年度 2名
令和7年度 2名 計 6名
- 実施期間
令和5年4月～令和8年3月

まとめ

3年間の活動を通して、内藤とうがらしは一般のとうがらしにはない奥深さを持つ素晴らしい素材だと改めてわかりました。一緒に取り組んだ学生たちも、貴重な体験ができました。内藤とうがらしの発展に今後も貢献ができればと思います。