



農家プロフィール

国立で加賀の伝統野菜！？

遠藤好一 えんどうよしいち



珍しい野菜を育てています！

身体があまり強くなかったお父さんに変わり、中学校卒業後から就農した好一(よしいち)さん。昔は、おばあさんと一緒に、なすと胡瓜を育て、市場に出荷していたそう。そんな好一さんが多品目に野菜を作り始めたのは、ここ10年くらいの話。国立駅南口にある多摩信用金庫駐車場前で土曜日だけの地場野菜販売が始まったのをきっかけに、様々な野菜に挑戦しています。ひよんなきっかから加賀の伝統野菜である「金時草(きんじそう)」に出会い、それから毎年つくっているのですが、市内では好一さんだけ。葉裏が紫色をした不思議なこの野菜は、火を通すと、少しぬめりがでてクセになる人が多いお野菜です。その他には、ハヤトウリ、ずいき、のらぼう菜、菜心(さいしん)など、スーパーでは、なかなかみることのない野菜のオンパレード！

(文：さとうひろき／写真：ながむらゆうこ)



金時草(きんときそうと、書いて、きんじそうと読みます)



空芯菜の畝。



[名前]	遠藤好一 (えんどうよしいち)
[地区]	久保
[主な野菜]	のらぼう菜, モロヘイヤ, 金時草, 空芯菜, 汐止ねぎ, その他
[販売場所]	しゅんかしゅんか、とれたの、たましん国立支店駐車場
[直売所]	
[URL]	無

くにたち
あぐりッポ
Kunitachi Agrippa

Kunitachi Tokyo
あぐりッポ写真館
農のある風景



夕陽に包まれて

- [トップページ](#)
- [特集 - 「そうだ、谷保に行こう」](#)
- [くにたち野菜とは](#)
- [くにたち野菜図鑑](#)
- [農家プロフィール](#)
- [イベント情報](#)
- [買う - 直売所マップ](#)
- [食べる - くにたちグルメガイド](#)
- [つくる - くにたち野菜レシピ](#)
- [育てる - 市民農園情報](#)
- [スタッフブログ](#)
[ト国立日誌 \(スタッフブログ\)](#)
- [くにたち農業の今](#)
- [農業関係リンク](#)
- [農業推進事業及びこのサイトについて](#)