

「復活！あらかわの伝統野菜」だより 第10号

かつて江戸時代に、荒川の地で生産されていた野菜たちの復活作戦。

区内では、伝統野菜に関する取組が始まっています。

ここでは、これら区内の伝統野菜に関する情報をお伝えしていきます。

三河島菜の続報が届きました～都立農産高校から～

播種して2度も台風に見舞われ、一度は設置した虫除けネットが飛ばされるハプニングもありましたが、幸いにもまだそのころは三河島菜の草丈もそう高くなく、被害はありませんでした。

写真は11月1日に農産高校にお邪魔した際撮影したものです。順調に生長しています。

ちなみに、三河島菜の間に小松菜も植えられていますが、この段階だとまだ見分けが付きません。そして訪問から一週間ほど後、都立農産高校の佐々木先生より続報が届きました。

三河島菜の間引き作業を行ったそうです。これでまた更なる生長が期待できそうです。



11月1日の様子



生徒たちによる間引きの様子（11月4日）

続 観光大使の城戸真亜子さんも三河島菜を栽培中

前号でもお伝えしましたが、荒川区観光大使である城戸真亜子さんがご自宅のベランダで三河島菜を栽培中。その続報をお知らせくださいましたのでご紹介します。

とうとう葉丈も45センチになったそうです。これほど大きくなるととても貴重がありますね。そろそろ鉢では窮屈そうです。

ちなみに、城戸真亜子さんは10月21日に開催された「奥の細道千住あらかわサミット・プレイベント」のトークショーの際にも三河島菜のご紹介をしてくださいり、さらにご自身で栽培されている三河島菜もお持ちくださいました。（下記写真）

このように人物と対比すると大きさが分かりやすいですね。

これは丁度播種からひと月ほど経過した三河島菜です。



三河島菜



トークショーで三河島菜披露
(10月21日、日暮里サニーホール)

集まれ、興味関心のある方

区では伝統野菜を使ったレシピ開発やお店でのメニュー展開に興味関心のある事業者（飲食店等）の方を募集しています。（5店舗程度）

また今年度は区と共に、三河島菜の認知度アップのために三河島菜を使った料理の試食会を行つていただける飲食店を募集しています。

※注釈 現在は募集しておりません

○試食会開催の方法

1. 区から、三河島菜（都立農産高校産）を提供します。※1月～2月下旬予定
2. 飲食店みなさんのアイディアでメニューを考案してください。
試食会開催日、時間、参加費等も、各店で設定してください。
(試食会は1～2月中旬で設定していただきます)
3. 区は、試食会のPRを行い、参加者を募集します。
4. 参加者の受付は各店で行い、試食会当日には、区職員が三河島菜のPRにうかがいます。

ご興味があり詳しく知りたい方は荒川区役所観光振興課にご連絡下さい。（受付：12月20日まで、内線461）

あらかわの伝統野菜に関する情報を発信し、活動を盛り上げてきたいと考えています。

「自宅で栽培をしています」「仲間と活動を進めています」といったみなさんも、情報をお知らせください。

三河島菜を調理してみました

11月22日に三河島菜のサンプルが手に入ったので、早速三河島菜・豚肉・ナスの中華風うま煮を作りました。白菜よりも歯ごたえがあり、噛むごとに三河島菜の味わいが感じられました。特にえぐみや苦味はなく、独特の甘みがあり、美味しかったです。
(美味しくて箸が進み、ペロリと完食してしまいました。)



三河島菜・豚肉・ナスの中華風うま煮