

## 「復活！あらかわの伝統野菜」だより 第11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。

### 山形県で三河島菜～山形大学工学部との連携～

山形大学工学部と荒川区は、区内産業の振興を通じて地域社会の発展を図るため、平成20年10月に連携協力の協定を締結しました。

そのつながりから、今年度、山形大学大学院理工学研究科野田研究室において、「江戸伝統野菜（三河島菜等）の観光資源としての活用に関する調査研究」が進行しています。

11月26日には、一足先に山形県最上地方で育てられていた三河島菜が収穫されました。

今後、科学的アプローチから食品としての含有成分の評価や伝統野菜の食としての有用性などを探っていきます。

三河島菜のこれからは・・・研究の結果に期待がふくらみます。



山形で育てられた三河島菜

### 商店街でも取り組み、始まる～南千住仲通り商店会から～

都立農産高校（所在地：葛飾区西亀有）において、昨年よりたくさんの収穫が見込める事から、1月下旬に区内で試食会を開催する予定ですが、一足先に、区内の南千住仲通り商店会有志のみなさんが山形県産（山形大学試作品）の三河島菜を前に勉強会を行いました。



野田教授（山形大学）の説明に聞き入るみなさん



早速、三河島菜を試食（煮びたし、炒めもの）

煮びたしは油揚げとの相性もよく、炒めものはシャキシャキとした歯ごたえがあり、ごまの香ばしい香りとよく合いました。見た目もおいしそう。  
煮ても炒めても菜っ葉の色がきれいに出るのが三河島菜の特徴です。

## 続 三河島菜栽培状況 ～都立農産高校から～

その後、順調に育っています。

12月3日には、農産高校に都政新聞、読売新聞の記者の方がみえて、農産高校と荒川区の取り組みについて取材がありました。

江戸東京伝統野菜研究会の代表、大竹道茂さんもお見えになり、これまでの経過を説明いただきました。

昨年より作付面積が拡大した（約10倍です）畠の三河島菜・・・青々として見ごたえがあります（害虫よけのネットをかけてはあります）。

思わず、正岡子規の作品「冬枯の一隅青し三河嶋」が浮かびました。明治26年冬の作品ですが、当時は、荒川の地に畠があつて、三河島菜が育てられていたのです。



ネットの中の様子



取材にこたえる佐々木先生

## 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。既にいくつかのお店から問い合わせも来ています。

ご興味のある方は荒川区役所観光振興課までご連絡ください。

あわせて、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、荒川区役所観光振興課までお知らせください。