

「復活！あらかわの伝統野菜」だより 第13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。

三河島菜の種まきが近づきました

そろそろ9月・・・今年も三河島菜の種まきの時期がやってきます。

冬（1月頃）に旬を迎える三河島菜ですが、収穫せずに残しておいた株には、黄色の花が咲きます。その後、種取を行いますが、三河島菜を栽培していただいている都立農産高校の佐々木先生からの情報によると、今年は、6月3日に採種用に育てていた三河島菜から、園芸部の生徒と共に採種を行ったとのことです。写真からは葉っぱの時の姿からは想像できない、細長い茎が広がっており、それを生徒さんが刈り取っていることが分かります。この秋もここから採った種で、三河島菜を育てていきます。楽しみですね。



乾燥させてカラカラになった三河島菜



生徒が根元から刈る様子



種子の部分だけを選別

三河島枝豆の試験栽培を行いました

都立農産高校の園芸部の皆さんのご協力により、秋から冬にかけての期間、三河島菜を栽培していましたが、今年、春から夏にかけて「三河島枝豆」を試験栽培しました。

5月18日に、50cm×450cm程度のスペースに約110粒ほどの三河島枝豆の種を畑に直播し、ネットを被せ、その後の成長を見守りました。



等間隔に播種



播種後ネットを被せた様子

播種して約ひと月経った、6月13日には、これだけ成長しました。



播種後、ひと月弱経過した様子（6月13日）

三河島枝豆とは

かつて三河島（現在の荒川区荒川）で栽培されていた枝豆です。

明治時代、三河島村大字町屋で産出した中生大莢「半兵衛豆」という豆を、三河島枝豆と呼んだのではないかと推測されています。

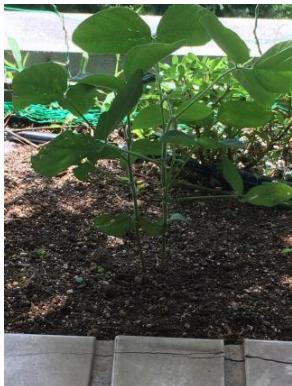
三河島枝豆は、サヤに生えた毛が白く、葉が濃い緑色をしているのが特徴です。

枝数が多く、一つのサヤに3粒の豆がそろってつくことから、優良品種として全国で作られています。味の特徴としては、「懐かしい味の枝豆」で、奥深いコクと香り、心地よい甘さが特徴です。

○出典・典拠

- ・あらかわとお野菜 都市とお野菜（発行：荒川区立荒川ふるさと文化館）
- ・むかしやさい 江戸東京野菜読本（発行：江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会）

観光振興課でも



三河島枝豆（7月1日）

一株だけではありますが、三河島枝豆を観光振興課でも栽培しました。

6月9日に苗を植え、その後順調に成長し、7月1日にはよく見ると、小さなかわいいさやが育ちました。その後も徐々に大きくなっていました。



しっかりとしたさやがついた三河島枝豆（7月10日）

小さなさやがつき始めたと思ったら、わずかな日数でしっかりと確認できるほどさやが膨らみました。とても成長が早く、驚かされました。

この三河島枝豆は、来年用の種として、収穫せずに植えたまま水分を低下させていきます。



8月9日の様子