

「復活！あらかわの伝統野菜」だより 第14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連する情報をお伝えしていきます。

三河島枝豆の勉強会を行いました

都立農産高校の佐々木先生と園芸部の皆さんのご協力により、あらかわの伝統野菜・三河島枝豆の試験栽培を行っていましたが、順調に成長し食べ頃になってきたということで、農産高校園芸部有志の皆さんと三河島枝豆の勉強会を行いました。

まず、畑より三河島枝豆を収穫してきました。

まさに採れたて新鮮な枝豆で、さやに生えている白い毛もチクチクし、痛いくらいでした。



ネットで囲われた三河島枝豆



収穫された三河島枝豆

そして、その三河島枝豆と、市販品の枝豆2種類、(秋田県産の枝豆と、群馬県産の青豆と茶豆を交雑させた枝豆)、さらに農産高校で育てられた茶豆風(佐々木先生談)の枝豆の計4種類を、それぞれ蒸しと、フライパンで焼き蒸す2パターンの調理法で調理しました。



蒸された三河島枝豆



フライパンで蒸し焼きしている三河島枝豆

枝豆の調理が終わったところで、三河島枝豆の勉強会がスタートしました。

まず、観光振興課職員より枝豆についての話を行い、次いで調理した4種類の枝豆の食べ比べを行いました。

順番に枝豆を試食。生徒たちは真剣な表情で口に含んだ枝豆の味を確かめていきました。

最中、それぞれの豆の味が違うことを口にする生徒もあり、中でも三河島枝豆の味がおいしいという感想も聞けました。

観光振興課の職員も確かめてみたところ、確かにそれぞれの枝豆はそれぞれ味が違い、中でもやはり三河島枝豆の味が濃厚で、甘味が感じられとても美味しかったです。

当初、三種類の枝豆の味に違いがあるのか不安でしたが、実際にはそれぞれ味わいが違い、そして採れたてで新鮮だったということもあるかもしれませんが、三河島枝豆の美味しさがよく分かりました。

食べ比べ終了後、生徒たちに一番どの枝豆が美味しかったか聞くと、殆どの生徒が三河島枝豆、次いで農産高校で育てた茶豆風の枝豆が美味しかったとのことでした。

因みに、同じ枝豆でも、調理方法によっても味が違い、フライパンで焼き蒸した枝豆と蒸した枝豆とでは、焼き蒸した枝豆の方が美味しいのではないか、という話も出ました。



食べ比べ用の枝豆



食べ比べの様子

レストランさくらで三河島枝豆を提供しました

農産高校園芸部で試験栽培した三河島枝豆が思いのほか収穫できたので、急きよ8月6日（水曜）に区役所の地下食堂「レストランさくら」にて、ランチを注文されたお客様に「ゆで枝豆」として提供しました。

できるだけ多くの方にお試しいただきたいということで、一人分は3房程度という少量ではありましたが、先着360名様分用意しました。豆の味が濃く、好評でした。

昨年の三河島菜に引き続き、三河島枝豆も区民の皆さんに味わっていただくことができ、着々とあらかわの伝統野菜の認知度もあがってきているのでは、と期待しています。



三河島枝豆収穫の様子



提供当日のお知らせの様子