

「復活！あらかわの伝統野菜」だより 第2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。

三河島菜が学校給食に登場 尾久宮前小学校にて

前号で、尾久宮前小学校の4年生のみなさんが校庭の畑で三河島菜を育てていることをご紹介しました。

その後も、平成24年10月30日には、江戸東京・伝統野菜研究会の代表 大竹道茂さんからお話を聞いてさらに知識を深め、畑では虫取りに奮闘しながら、三河島菜を育てています。

4年生は種まき以後、「ザ・三河島菜復活プロジェクト」を立ち上げ、絵を描く班、写真を撮る班、詩を書く班、折り紙を作る班などに分かれて、それぞれの活動を壁新聞に張り出しています。

また、平成24年11月5日には、給食のスープに三河島菜が登場しました。

当日4年生の児童たちは、農家から送られてきた60cmほどの三河島菜を見ながら三河島菜のスープを待っていました。

当番の合図で一斉に食べ始めた児童たちは、「思ったより苦くない」「美味しい」と大満足。

いつも他の学年よりたくさん食べるという4年生の教室ではこの日もおかわりをめぐってじゅんけん大会が行われていました。



三河島菜の葉(60センチくらい)



給食のスープに登場

こんなに大きくなりました。農産高校の三河島菜と汐入大根、順調に育つ。

-新たな取組！都立農産高校とのコラボレーション から-

今年は、東京都立農産高校（全日制、所在地：葛飾区西亀有）園芸部のみなさん、顧問の佐々木希彰先生の協力を得て、農産高校の農場で試験的に三河島菜と汐入大根を栽培しています。

平成24年9月27日に種まきを行い、約一ヶ月が経ちました。

順調に育っています。

平成24年11月1日には、雑草取りと二回目の施肥を行いました。

日当たりも良く、思ったより生育は順調のことです。

三河島菜は大きな葉ではすでに20センチ以上もあり、すぐにでも収穫して食べられるものもありました。早速、園芸部員のみなさんと試食してみたところ、茎の部分は少し苦味がありますが、葉の部分はやわらかく甘味もあるように感じました。「未熟な果実のような味がする」「青虫になった気分」などの感想がありました。

また、汐入大根は、葉が小さくトゲがあるのが特徴とのことです。どんな大根ができるのか、収穫が楽しみです。

農産高校 園芸部の生徒さんから

三河島菜は発芽し間引き後、一気に葉が大きく生長し始めました。

思ったより順調に育っています。虫がつかないよう、防虫ネットで栽培していますが、その他の手入れはそれほど大変ではないです。

試しに生食してみたところ、葉が酸っぱく、芯はしゃきしゃきとした食感でした。



大きく育った三河島菜



大きく育った三河島菜



順調に育つ汐入大根



丁寧に草取りと施肥を行いました



三河島菜の葉（20センチ以上あります）



三河島菜をみんなで試食（園芸部の皆さん）



最後に再び防虫ネットで覆いました

生育状況から、栽培方法は以下の方法が考えられます。

- ・約70センチぐらいの幅の畝(うね)をたてて、横方向にスジを条間30センチ間隔で引き、株間5センチ間隔で種まきをする。
- ・発芽後ある程度大きく生長したら、株間が10センチ間隔→20センチ間隔→30センチ間隔と間引きして、その間引き苗を料理などに使用する。
- ・30センチ間隔で収穫期まで育てる。

この方法では、栽培期間中に2、3回はレストランなどに三河島菜を供給することが可能と思われますので、来年度試してみたいと思います。

汐入大根は、葉が小さくとげが多いのが特徴です。虫食いは少ないようです。

種まきは点播きをしましたので、一ヵ所1株になるよう間引きをしました。

現在は、順調に生育しています。

このまま順調に育てば、約一ヵ月後には収穫となります。

観光振興課では、これらの野菜を使った試食会を計画中です。

そのほか、区では、あらかわの伝統野菜に関する情報を集めています。

また、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御協力いただける事業者（飲食店等）の方を募集しています。ご興味のある方は荒川区観光振興課までご連絡ください。

食べて学ぶ『江戸東京のお野菜』講座 開催中（終了しました）

三河島菜など江戸東京野菜について、実際に食しながら学ぶ講座です。

全3回シリーズ、あらかわエコセンターで開催中です。

ご興味のある方は、若干名の受付が可能ですので、荒川区環境課環境推進係（03-3802-3111 内線：482）までお問い合わせください。

（注意）テーマは変更となる場合がありますので、ご了承ください。

○第1回 平成24年8月25日（土曜） 午後2時から4時まで **※終了しました**

内容：「江戸東京の伝統野菜ってなに？」

講師：江戸東京・伝統野菜研究会 代表 大竹道茂氏

○第2回 平成24年11月3日（土曜・祝日） 午後2時から午後4時まで

※終了しました

内容：「伝統野菜が育ってきた、あらかわのまち」

○第3回 平成24年12月8日(土曜) 午後2時から4時まで ※終了しました

内容：「伝統野菜を食べるとは 三河島菜を食べて荒川区を考えよう」