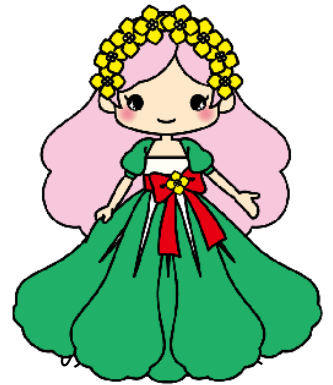


「復活！あらかわの伝統野菜」だより 第22号

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。



にっぽりマルシェで三河島菜の販売を行いました

11月19日（土曜）に日暮里駅前イベント広場で開催された「にっぽりマルシェ」において、「三河島菜がにっぽりマルシェにやってくる」と題し、栽培にご協力頂いた葛飾区の都立農産高校の生徒による三河島菜の販売を行いました。

当日は生憎の雨で、販売に影響が出ないか心配しましたが、10時の販売開始になる頃には雨もあがり、お客様も10人程度の行列を作るほどになりました。



販売開始前



販売準備

今年は日照時間の不足等天候不良により、昨年よりも収穫量が減少し、販売用の三河島菜を確保することが難しく、販売数は80把と少な目でしたが、販売開始から1時間程度で完売しました。また、今回は生の三河島菜の他にも、食品科の生徒が製造した三河島菜クッキーを販売しました。三河島菜を乾燥させ粉末にして入れた生地と、ゴマ入りの香ばしいプレーンの生地を市松模様に絞り、可愛らしく仕上げています。

それ以外にも農産高校で栽培した水菜、シクラメンや、リース等も販売しました。



リースと三河島菜クッキー



三河島菜クッキーの説明



その他の販売物

販売テントの隣では、展示用テントを設け、生徒の取組・研究成果のパネルを展示しました。農産高校及び園芸部の紹介のほか、三河島菜の成長の様子や、8月に開催された農業クラブ関東大会のプロジェクト発表の報告・発表内容も展示しました。



展示



展示パネル



展示パネル

また、今年は JR 三河島駅の駅員さんが、駅で栽培した三河島菜のプランター展示と、駅で栽培された三河島菜から採種された種の配布を行いました。お客様も興味津々に三河島菜を眺め、種を貰っていきました。



JR 三河島駅駅員による PR の様子



三河島菜の種の配布



三河島菜の展示

三河島菜フェアを開催しました

荒川区役所地下食堂「レストランさくら」において、都立農産高校で栽培した三河島菜を使用した定食を提供する「三河島菜フェア」を実施しました。

今年は、週の半ばに祝日がある関係で、計4日間の開催日程でしたが、各日盛況で、お客様は美味しそうに三河島菜の定食を味わっていました。

今年の三河島菜フェアでは、昨年好評だった「三河島菜炒飯と点心」、「三河島菜たっぷりすいとんと三河島菜のひじきご飯」の他、新メニューとなる「三河島菜と豚ヒレのソテー 和風茸ソース」、「三河島菜入りかき揚げと菊花あんかけそば」が登場しました。

全日100食以上注文が入る人気ぶりで、4日間の合計は500食を超え、盛況のうちにフェアは終了しました。



三河島菜と食堂の様子



三河島菜炒飯



三河島菜たっぷりすいとん



三河島菜の豚ヒレソテー
和風茸ソース



三河島菜入りかき揚げと
菊花入りあんかけそば