

「復活！あらかわの伝統野菜」だより 第29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。



にっぽりマルシェで三河島菜の販売を行いました

11月17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。

当日は晴れて暖かい陽射しが降り注ぐ中、多くのお客様が行列を作られました。



販売開始前



販売開始後

三河島菜を買いにきてくださった方々はとても多く、今年も早々に完売しました。
また、今回も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パウンドケーキを販売しました。
それ以外にも、農産高校で栽培した、カブ、色とりどりのミニシクラメン、プリムラジュリアン、パンジー等も、生徒たちは寒い中元気よく販売しました。



三河島菜の販売



ステージでのPRタイム



鉢植えの販売

販売テントの隣では、展示用テントを設け、生徒の取組等のパネルを展示しました。農産高校及び園芸デザイン科、園芸部の紹介のほか、三河島菜の栽培、9月に実施した汐入水辺フェスタでの三河島菜のワークショップの報告も展示しました。



展示ブース



展示パネル



展示パネル

また、今年も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の展示と、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。

マルシェにいらした多くの方々が、駅員さんの三河島菜についての丁寧な説明に熱心に耳を傾けていました。



三河島菜の種の配布



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、都立農産高校が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、週の終わり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。



三河島菜フェア 2日目



三河島菜フェア 3日目



三河島菜フェア 4日目

今年の三河島菜フェアでは、都立農産高校の生徒たちが事前に試食をして4品のメニューを決めました。昨年好評だった「三河島菜巣籠もり玉子カレー」、「三河島菜グリルハンバーグ」の他、新メニューとなる「三河島菜たっぷりコロッケ」、「三河島菜ビビンバ丼」が日替わりで登場しました。全日100食以上の注文が入る人気ぶりで、盛況のうちにフェアは終了しました。



三河島菜の展示



三河島菜巣籠もり
玉子カレー



三河島菜グリルハンバーグ



三河島菜たっぷりコロッケ



三河島菜ビビンバ丼



農産高校の展示パネル