

「復活！あらかわの伝統野菜」だより 第3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。

農産高校の三河島菜と汐入大根、収穫開始

—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、11月1日には雑草取りと二回目の施肥を行いました。

11月27日、三河島菜の葉は、高さ60cmにまで達しており、立派に育っていました。

試しに汐入大根を掘り起こしてみると、根の長さは50cmにまで生長しており、こちらも順調に育っていました。

この日、収穫を手伝ってくださった佐々木先生によると、三河島菜は白菜などに比べ生長も早く、ここ2週間くらいで急に大きくなった、とのこと。こうなると、その味に関心が高まります。

この日は、三河島菜5株、汐入大根2本を収穫し、今後の活用の参考とするため、関係各所に試作品用として配りました。



畑で元気に育つ三河島菜（高さ約60センチ）



都立農産高校で収穫した三河島菜と汐入大根

「あらかわらいふ」も三河島菜PRに参加

『荒川区の良さを伝えたい』と活動する、荒川区社会教育関係団体「あらかわらいふ」が、地方の耕作放棄地の管理に取組む「特定非営利活動法人よかつぱいばらき（茨城県つくば市）」などの協力を得て、三河島菜の栽培・普及に取り組んでいるという情報が寄せられました。

あらかわらいふメンバーで今回のプロジェクトのリーダーを務める吉友安世さんは「江戸伝統野菜の良さをもっと多くの人に広めたい。

そのためにも、まずはみんなの力を借りて、三河島菜を育てて行きたい」との思いから、ご自身も荒川区環境課の講座や江戸東京野菜に関する勉強会に積極的に参加し、いつか区内のレストランで三河島菜などの伝統野菜が食べられるようになれば、と活動されています。

その活動の一つが、ソーシャルネットワークサービスを活用した「三河島菜育て隊」です。

グループページを立ち上げ、三河島菜の栽培・普及に協力してくれるメンバーを募り、発芽や菜の成長に関する情報共有を積極的に図っています。

種まきの時期が通常より遅れてしまったため、年明けの収穫となる見通しですが、順調に育っているとのこと。

また、知り合いのもんじゃ店に三河島菜を持ち込み、「三河島菜入りもんじゃ」にトライ！食べやすい三河島菜は、もんじゃにしてもおいしく、葉の彩りもよかった、とのことでした。



NP0 よかっぺいばらきで栽培している三河島菜（11月27日撮影）



もんじゃに三河島菜をトッピング（12月11日撮影）

「ザ・三河島菜復活プロジェクト」 尾久宮前小学校にて

尾久宮前小学校の4年生たちも収穫の時期を迎えました。

平成24年12月13日に収穫し、14日には保護者も加わって、三河島菜を使った料理に挑戦しました。レシピは、児童のみなさんが様々なアイデアを持ち寄ったものです。

パンケーキづくりなどを行いました。

食べて学ぶ『江戸東京のお野菜』講座 盛況のうちに終わる

荒川区環境課では、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（全3回シリーズ）を開催しました。

実際に畑で三河島菜を育てる方が現れたり、その収穫物を分け合って食べてみたり・・・と、三河島菜の輪が広がりました。

毎回、講義に熱心な様子に、参加したみなさんの関心の高さがうかがえました。

講座は終了しましたが、今後もこれをきっかけとした「三河島菜の輪」が拡大していきそうで楽しみです。

情報募集中

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。

荒川区観光振興課までお知らせください。

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。いくつかのお店から問い合わせも来ています。

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。