

「復活！あらかわの伝統野菜」だより 第30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を販売し生徒の取組みをパネル展示します



三河島菜販売・展示ポスター

今年もにっぽりマルシェで都立農産高校の生徒が三河島菜を販売します。

雨の日も風の日も生徒たちが根気強く育ててきた三河島菜です。是非、味わってみてください。

また、今年も販売と同時に、生徒のこれまでの三河島菜の取組みや研究成果等の展示も行いますので、是非、ご覧ください。

○日時

令和元年11月16日（土曜）午前10時から午後4時まで

※注釈 三河島菜の販売は売切れ次第終了

○会場

日暮里駅前イベント広場（西日暮里二丁目24番）

○価格

1束300円（約600g）（予定）

区役所地下食堂で三河島菜を使用したメニューを日替わりで提供します



三河島菜フェアポスター



試食する生徒たち（試食会にて）



良かったメニューに
手を挙げる生徒たち（試食会にて）

区役所地下食堂「レストランさくら」にて三河島菜を使用した定食を提供する「三河島菜フェア」を今年も開催します。

今回のメニューも、昨年に引き続き、都立農産高校の生徒が試食をして選んでくれたメニューです。生徒たちは、三河島菜をより美味しく食べられるのはどの料理なのか、よく考えながら積極的に意見を出し合ってくれました。

「このメニューだと他の食材に三河島菜の味が負けてしまう」、「三河島菜の苦味がマイルドになっていてこのメニューは食べやすい」など、様々な視点で考えてくれました。

これまで、自分たちが栽培した三河島菜を料理して食べることがあまりなかった生徒たち。

三河島菜を味わいながら、とても真剣に審査しメニューを決定してくれました。

さらに、今回は11月19日に「あらかわ満点メニュー」とコラボレーションしたメニューを加え、5品が登場します。

都立農産高校の生徒も絶賛してくれたこれらのメニュー、皆さんもぜひ味わってみてください。

○日時

令和元年11月18日（月曜）から22日（金曜）までの5日間
午前11時から午後2時まで ※注釈 売切れ次第終了

○会場

レストランさくら（荒川区役所地下1階）

○価格

510円

○メニュー（全てのメニューに小鉢またはデザートが付きます）

- ・18日（月曜）三河島菜と鶏肉のオイスターソース炒め
- ・19日（火曜）満点さばの三河島菜甘酢あんかけ
- ・20日（水曜）三河島菜入りグリルハンバーグ
- ・21日（木曜）三河島菜たっぷりコロッケ
- ・22日（金曜）三河島菜ヘルシー塩麻婆豆腐

※注釈 予定でありメニューは変更になる可能性があります



三河島菜と鶏肉のオイスターソース炒め



満点さばの三河島菜甘酢あんかけ



三河島菜入りグリルハンバーグ



三河島菜たっぷりコロッケ



三河島菜ヘルシー塩麻婆豆腐