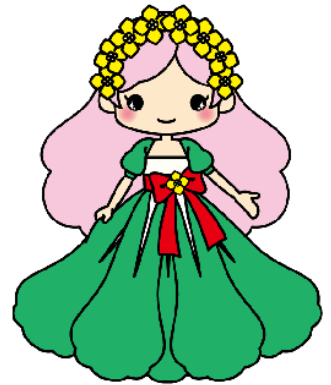


「復活！あらかわの伝統野菜」だより 第31号

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。



みかわしまーな

にっぽりマルシェで三河島菜の販売を行いました

11月16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



販売した三河島菜

三河島菜は今年も人気で、早々に完売してしまいました。

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。さらに、農産高校で栽培した、白カブ、赤カブ、色とりどりのプリムラジュリアンなども、生徒たちは元気よく販売しました。



販売のようす



ステージでのPR タイム



野菜や鉢植えの販売

販売テントの隣では、展示用テントを設け、生徒の取組など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、三河島菜プロジェクトの内容などについて展示をしました。



農産高校の展示パネル

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、種の配布を行いました。

この種は、駅で栽培した三河島菜から採種したものだそうです。

マルシェにいらした方々へ、笑顔で声を掛けて、丁寧に説明をしながら渡していました。



笑顔で種の配布



行列の皆さんに種の配布



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5日間のうち1日を満点メニューとコラボレーションしたメニューでご提供しました。



三河島菜フェア1日目



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



三河島菜フェア5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5品のメニューを決めました。

昨年好評だった「三河島菜グリルハンバーグ」、「三河島菜たっぷりコロッケ」の他、新メニューとなる「三河島菜と鶏肉のオイスターソース炒め」、「三河島菜ヘルシー塩麻婆豆腐」が日替わりで登場しました。

さらに今年は、満点メニューとコラボレーションした「満点さばの三河島菜甘酢あんかけ」も登場しました。今年も好評のうちにフェアは終了しました。



三河島菜の展示



三河島菜と鶏肉の
オイスター炒め



満点さばの三河島菜
甘酢あんかけ



三河島菜グリルハンバーグ



三河島菜たっぷりコロッケ



三河島菜ヘルシー塩麻婆豆腐



農産高校の展示パネル