

「復活！あらかわの伝統野菜」だより 第33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。

三河島菜フェアを開催します

今年も都立農産高校にご協力いただき、あらかわの伝統野菜”三河島菜”を栽培していただきました。

その三河島菜を皆様に味わっていただけるのが、毎年恒例「三河島菜フェア」！

荒川区役所食堂「レストランさくら」で三河島菜を使った日替わりランチを提供します。

○高校生がメニューを選定！試食会を行いました

三河島菜フェアを開催するにあたって、三河島菜を栽培していただいた都立農産高校の5名の生徒さんに、「三河島菜フェア」の新作メニュー候補として2品目を試食してもらいました！

その新作メニュー候補とは、

「三河島菜中華定食（餃子・天津丼）」、「三河島菜入りミートソースドリア（ドリア・小鉢）」！

より美味しかった方に投票してもらい、多数決にて今回の新作メニューを決定しました。

生徒の皆さんには味や見た目だけでなく、三河島菜が活かされているかどうか、幅広い世代の人にとって食べやすいかどうか、といった様々な視点で真剣に選んでくれました。

投票の際には皆さんとても悩んでいる様子でしたが、投票の結果選ばれたのは、

「三河島菜入りミートソースドリア」！なんと全会一致という結果でした。

生徒の皆さんに今回試食した感想を伺うと、

- ・ドリアはチーズのおかげで三河島菜のエグみが軽減されていて、色んな人が食べやすいと思う。
 - ・中華定食の天津丼は三河島菜が使われているのが見えるからPRに良いと思う。
 - ・どちらもおいしくて悩んだ。色んな人に食べてほしい。
 - ・三河島菜を中心にして食べることがあまりなかったため、良い体験になった。
- とのことでした。

今回選ばれた新作メニューは、11月26日（木曜）に提供されます。ぜひご賞味ください！



試食の様子

○テイクアウト限定メニュー新登場！

現在、新型コロナウイルス感染防止対策として、食堂は座席を約半分に減らして営業しています。

そのため、「三河島菜フェア」も限られた座席数での開催になってしまいます。

そこで今回、テイクアウトメニュー「三河島菜の巣籠りカレー」を販売します！

「三河島菜の巣籠りカレー」は今回店内飲食用としては提供しない、テイクアウト【限定】メニューです！

お好きな場所で三河島菜を召し上がっていただけます♪

○三河島菜フェア詳細



・開催日時

11月24日（火曜）から11月27日（金曜）午前11時から午後2時

※注釈 売り切れ次第終了

・開催場所

荒川区役所食堂「レストランさくら」（荒川区荒川2-2-3）

・提供メニュー・料金

日替わり定食（小鉢・汁物付き）各510円

日付	メニュー名
11月24日（火曜）	三河島菜のビビンバ丼
11月25日（水曜）	鱈の味噌焼きと三河島菜入り彩り野菜丼 (あらかわ満点メニュー)
11月26日（木曜）	三河島菜入りミートソースドリア（農産高校生徒さん推薦）
11月27日（金曜）	三河島菜入りグリルハンバーグ

週替わりカレー（テイクアウト可） 470円

24日（火曜）から27日（金曜）まで「三河島菜の巣籠りカレー」

※注釈 メニューは変更になる可能性があります