

「復活！あらかわの伝統野菜」だより 第34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」を開催しました。

今年も4日間のうち1日は「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提供しました。

また、今年はテイクアウトメニュー「三河島菜の巣籠りカレー」が新登場しました。

○1日目「三河島菜のビビンバ丼」

今年の「三河島菜フェア」は人気メニュー、「三河島菜のビビンバ丼」からスタートしました。11時に営業を開始して以降、食堂には「三河島菜でーす」と注文を受ける声が頻繁に聞こえていました。

「三河島菜のビビンバ丼」は、見た目も食感も三河島菜を感じつつ、幅広い世代の方に美味しく食べていただけるメニューになりました。

<セット内容>

三河島菜のビビンバ丼、三河島菜入り味噌汁、小鉢



三河島菜のビビンバ丼



味噌汁にも三河島菜が入っています

○2日目「鰯の味噌焼きと三河島菜入り彩り野菜丼」

2日目は「あらかわ満点メニュー」とのコラボメニュー「鰯の味噌焼きと三河島菜入り彩り野菜丼」を提供しました。彩り豊かで本来の三河島菜を存分に感じていただけるメニューとなりました。健康に気を遣っている方や、野菜不足が気になる方にも満足していただけたのではないでしょうか。

<セット内容>

鰯の味噌焼きと三河島菜入り彩り野菜丼、三河島菜入り味噌汁、三河島菜と油揚げのおひたし



鰯の味噌焼きと三河島菜入り彩り野菜丼



味噌汁と小鉢にも三河島菜が使われています

○3日目「三河島菜入りミートソースドリア」

3日目は、三河島菜フェアの事前に開催した試食会にて、都立農産高校の生徒の皆さんのが投票で選んでくださった「三河島菜入りミートソースドリア」を提供しました。ご飯の部分に小さく刻んだ三河島菜がたっぷり使われています。また、この日は「三河島菜入り白玉団子」のデザート付きでした。三河島菜が多様な食べ方で楽しめることを実感していただけたのではないでしょうか。

<セット内容>

三河島菜入りミートソースドリア、三河島菜入りスープ、三河島菜と油揚げのおひたし、三河島菜入り白玉団子



三河島菜入りミートソースドリア



スープも小鉢もデザートも三河島菜三昧！

○最終日「三河島菜入りグリルハンバーグ」

最終日は不動の人気No.1メニュー、「三河島菜入りグリルハンバーグ」を提供しました。

見た目にもよくわかるほど刻んだ三河島菜がたっぷり使われています。

提供数は100食を超え、今年もフェアメニューの中では一番多くの方に食べいただきました。

<セット内容>

三河島菜入りグリルハンバーグ、三河島菜入りスープ、ごはん、小鉢



三河島菜入りグリルハンバーグ



スープにも三河島菜が入っています

○テイクアウトメニュー「三河島菜の巣籠りカレー」

人気メニュー「三河島菜の巣籠りカレー」を今年はテイクアウトメニューとして提供しました。

「三河島菜の巣籠りカレー」はたっぷりの三河島菜と温泉卵によって、一食で様々な味や食感を楽しめるボリューム満点のメニューとなりました。

テイクアウトメニューは、新型コロナウイルス感染症対策のため、食堂は席を減らしての営業となっていることから、今年新たに登場しました。

「三河島菜フェア」でのテイクアウトは初めての試みでしたが、より多くの方に三河島菜を食べていただく機会を作ることができました。



三河島菜の巣籠りカレー

○三河島菜の種を配付しました

「三河島菜フェア」ではフェアメニューをご注文された方に、種を配付しました。食堂で展示している大きな三河島菜と比べて、「種がこんなに小さいとは思わなかった」と驚かれる方多くいらっしゃいました。ぜひ三河島菜を育ててみてください。



三河島菜の種配付袋



三河島菜の種を一円玉と比較

○食堂の様子

「三河島菜フェア」を開催するにあたって、三河島菜のことをもっと知つてもらうため、食堂内にて様々な展示を行いました。



三河島菜の展示



飛沫防止パネルでの説明板の掲示



パネルの展示