

「復活！あらかわの伝統野菜」だより 第36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、「三河島菜の五色炒め」・「三河島菜と鶏肉のとろろ和風グラタン」！



左から「三河島菜の五色炒め」、「三河島菜と鶏肉のとろろ和風グラタン」

多数決にてより美味しかった方を、今回の新作メニューに決定しました。

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。

多数決の結果選ばれたのは、4対1で「三河島菜の五色炒め」！

生徒の皆さんに今回試食した感想を伺うと、

- ・グラタンは三河島菜の食感を残しつつ、苦みがホワイトソースでまろやかになっていた。
- ・五色炒めは見た目が彩り豊かで食欲をそそられた。

- ・どちらもおいしくて悩んだ。どちらかが食べてもらえないのが悲しい。
 - ・自分で作った三河島菜料理より、三河島菜の良さが引き出されていて感動した。
- とのことでした。
- 今回選ばれた新作メニューは、11月17日（水曜）に提供されます。ぜひご賞味ください！



試食の様子



多数決の様子

○三河島菜の種入り「七味唐辛子」が新登場！

都立農産高等学校さんが作った、三河島菜の種入り七味唐辛子を提供します！

フェアメニュー以外をご注文の方にも自由にお使いいただけます。

通常メニューのそばやうどんに少しだけかけてみてください。（辛さにはご注意ください）

今年度からの新しい取り組みのため、七味唐辛子をお使いいただいた方は、調味料置き場近くにあるアンケート用紙に、ぜひご感想をお寄せください！

○三河島菜フェア詳細

あらかわの伝統野菜が今年も登場

三河島菜 フェア

11/15(月)～19(金) 11:00～14:00

荒川区役所地下 レストランさくら

【日替わり定食】510円

【テイクアウト限定】470円

※売り切れ次第終了

月 三河島菜炒飯と点心

火 三河島菜とれんこんバーグの和風コモコ丼

水 三河島菜の五色炒め（都立農産高校生徒推薦）

木 三河島菜たっぷり肉うどんと三河島菜飯

金 三河島菜入りグリルハンバーグ

※メニューは変更になる可能性があります

【問合せ】荒川区産業経済部観光振興課 ☎ 03-3802-3111 (内線) 461

・開催日時

11月15日（月曜）から11月19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15日（月曜）	三河島菜炒飯と点心
11月16日（火曜）	三河島菜とれんこんバーグの和風口コモコ丼 (あらかわ満点メニュー)
11月17日（水曜）	三河島菜の五色炒め（農産高校生徒さん推薦）
11月18日（木曜）	三河島菜たっぷり肉うどんと三河島菜飯
11月19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

15日（月曜）から19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