

「復活！あらかわの伝統野菜」だより 第37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行われています。

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

令和3年11月15日（月曜）から19日（金曜）の5日間、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5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、今年もテイクアウトメニュー「三河島菜の巣籠りカレー」を提供しました。

○新登場！「三河島菜の種入り七味唐辛子」

今年は新たな取組として、「三河島菜の種入り七味唐辛子」をフェア期間中に設置しました。

こちらは三河島菜を栽培している都立農産高校で、「何か三河島菜を新しい方法で活用できないか」と考案・作成されたもので、三河島菜フェアのためにおそらく分けしていただきました。

この七味唐辛子に使われているスパイスは全て都立農産高校で栽培されたもので、完全オリジナルブレンドの七味唐辛子です。

使用していただいた方からも、「種のつぶつぶ食感が良かった」、「種が炒ってあるから香ばしさが増して美味しい」、「バジルが入っているから香りが良い」など、とても好評でした。



○1日目「三河島菜炒飯と点心」

今年の「三河島菜フェア」は人気メニュー、「三河島菜炒飯と点心」からスタートしました。三河島菜入りの炒飯は、見た目も食感も三河島菜を感じられるメニューになりました。また、炒飯や点心は普段の食堂メニューでも珍しいので、普段から食堂にお越しの方にとっても、新鮮を感じていただけたのではないでしょうか。

<セット内容>

三河島菜炒飯、点心3種、三河島菜入り味噌汁



三河島菜炒飯と点心



三河島菜の食感が良い炒飯

○2日目「三河島菜とれんこんバーグの和風ココモコ丼」

2日目は「あらかわ満点メニュー」とのコラボメニュー「三河島菜とれんこんバーグの和風ココモコ丼」を提供しました。

食べ応えも満点で、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。普段から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>

三河島菜とれんこんバーグの和風ココモコ丼、三河島菜入り味噌汁、小鉢



三河島菜とれんこんバーグの和風ココモコ丼



三河島菜の種入り七味をかけてより彩り良く♪

○3日目「三河島菜の五色炒め」

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「三河島菜の五色炒め」を提供しました。

「三河島菜の五色炒め」は色鮮やかな具材と三河島菜がたっぷり使われています。都立農産高校の生徒の皆さんにも好評だった”彩り”と”塩気”が、とても食欲をそそるメニューとなりました。

<セット内容>

三河島菜の五色炒め、三河島菜入り味噌汁、小鉢



三河島菜の五色炒め



彩り豊かで食欲が増します！

○4日目は「三河島菜たっぷり肉うどんと三河島菜飯」を提供しました。

現在、通常は麺類の提供は12時半からとなっていますが、フェア期間中は特別にこのメニューのみ、11時からの提供となりました。

また、三河島菜フェアでの麺類の登場は久々だったこともあり、毎年大好評の「三河島菜入りグリルハンバーグ」と並ぶ大人気メニューとなりました。

「三河島菜の種入り七味唐辛子」もこのうどんにかけて試してくださる方が多くみられました。

<セット内容>

三河島菜たっぷり肉うどん、三河島菜飯、小鉢



三河島菜たっぷり肉うどんと三河島菜飯



三河島菜の種入り七味がよく合います！

○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。

ハンバーグの中には、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おり、付け合わせでも三河島菜がたっぷり楽しめる、最終日にふさわしい大人気メニューを提供し、今年の三河島菜フェアが幕を閉じました。

<セット内容>

三河島菜入りグリルハンバーグ、三河島菜入り味噌汁、ごはん、小鉢



三河島菜入りグリルハンバーグ



ハンバーグの中にも三河島菜がたっぷり♪

○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」を今年も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、シャキシャキの三河島菜とまろやかな温泉卵によって、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。

昨年から新たに登場したテイクアウトメニューにより、今年も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。



テイクアウト 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。この時期に三河島菜の種を育てるのを楽しみにしてくださっている方が年々増えていて、関心の高まりを感じています。お持ちの方はぜひ三河島菜を育ててみてください♪



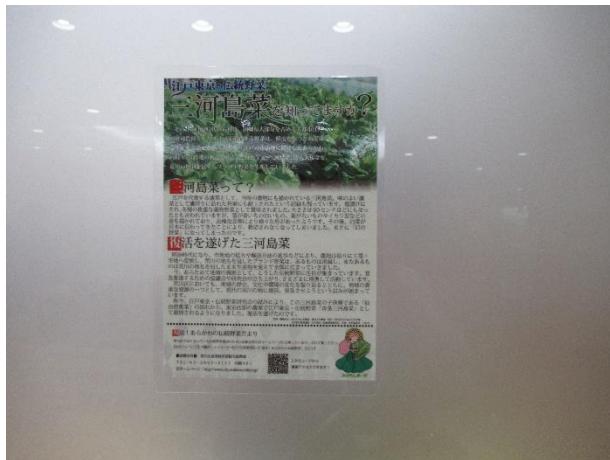
三河島菜の種配付袋



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ってもらうため、食堂内にて様々な展示を行いました。



飛沫防止パーテーションへの掲示



都立農産高校作成パネル展示

今年も「三河島菜フェア」を楽しんでいただけたでしょうか。

毎年、三河島菜の旬である秋限定で開催しております。

まだ三河島菜を食べたことがない方も、来年三河島菜フェアが開催された際には、ぜひ食べてみてください！