

「復活！あらかわの伝統野菜」だより 第38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ています

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！

今年の新作メニュー候補は、「三河島菜入りごろごろ野菜のクリームシチュー」・「三河島菜と豚肉の玉子とじ」！



左から「三河島菜入りごろごろ野菜のクリームシチュー」、「三河島菜と豚肉の玉子とじ」

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「三河島菜と豚肉の玉子とじ」！

生徒の皆さんに今回試食した感想を伺うと、

- ・シチューは見た目が彩り豊かで、三河島菜の色が入っていて良かった。
- ・玉子とじは三河島菜の味がしっかり感じられるが、えぐみはなくて美味しかった。

発行日：令和4年11月15日

- ・どちらも三河島菜の味が活かされていて良かった。三河島菜はどんな料理にも合いそうだと思う。
 - ・付け合わせの三河島菜のおひたしや、三河島菜入り味噌汁も美味しかった。
- とのことでした。

今回選ばれた新作メニューは、11月15日（火曜）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」が今年も登場！

都立農産高校が同校で栽培した材料のみを使って一から作った、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も少しだけかけてみてください。（辛さにはご注意ください）

○三河島菜フェア詳細



11/14(月)～18(金)

11:00～14:00 ※売り切れ次第終了
荒川区役所地下食堂 レストランさくら



・開催日時

11月14日（月曜）から11月18日（金曜）午前11時から午後2時

※注釈 売り切れしだい終了

・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560円

日付	メニュー名
11月14日（月曜）	三河島菜入りカレーうどんと三河島菜飯
11月15日（火曜）	三河島菜と豚肉の玉子とじ（都立農産高校生徒さん推薦）
11月16日（水曜）	鶏肉と三河島菜の甘酢あんかけ丼（あらかわ満点メニュー）
11月17日（木曜）	三河島菜炒飯と点心
11月18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） 520円

14日（月曜）から18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。