

「復活！あらかわの伝統野菜」だより 第39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。

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！試食会を実施しました

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4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、「揚げ餃子を使った野菜あんかけ」・「鶏肉と三河島菜の和風クリーム煮」！



左から「揚げ餃子を使った野菜あんかけ」、「鶏肉と三河島菜の和風クリーム煮」

生徒に5点満点で点数をつけてもらい、点数の高かった方を、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。

得点の結果、選ばれたのは、19対15で「揚げ餃子を使った野菜あんかけ」！

生徒の皆さんに今回試食した感想を伺うと、

- ・揚げ餃子とあんかけだけになってしまうと少し質素になってしまうところですが、ここに緑を入れることで、見た目的にバランスよくなっている良かった。

- ・揚げ餃子の野菜あんかけは、三河島菜の良さをとても感じられた。
 - ・三河島菜がくたっとなっていてなく、おいしかった。
 - ・三河島菜が柔らかくなっていて食べやすかった。
- とのことでした。

今回選ばれた新作メニューは、11月14日（火曜）に提供されます。ぜひご賞味ください！



試食の様子

○三河島菜フェア詳細

- ・開催日時
11月13日（月曜）から11月17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」

- ・提供メニュー・料金
日替わり定食（小鉢・汁物付き）各 570 円

日付	メニュー名
11月13日（月曜）	ピリ辛うどんと三河島菜飯
11月14日（火曜）	揚げ餃子を使った野菜あんかけ
11月15日（水曜）	三河島菜入りすき焼き風煮定食
11月16日（木曜）	三河島菜炒飯と点心
11月17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

11月13日（月曜）から17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。