

「復活！あらかわの伝統野菜」だより 第4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連する情報をお伝えしていきます。

農産高校の園芸部のみなさんと「三河島菜研究会 in 荒川」を開催

○新たな取組 都立農産高校とのコラボレーションから

東京都立農産高校（全日制、所在地：葛飾区西亀有）園芸部のみなさんと顧問の佐々木希彰先生の協力を得て、農産高校の農場で試験的に栽培している三河島菜がいよいよ収穫の時期になりました。

そこで、平成24年12月21日、農産高校園芸部のみなさんと区の関係者が集まり、収穫した三河島菜を調理、試食しながら、今後の活用を検討する研究会を峡田ふれあい館にて開催しました。当日は、特別ゲストに「復活！三河島菜」の仕掛け人である江戸東京・伝統野菜研究会代表の大竹さんをお招きするとともに、調理レシピの提案を、区内町屋でカフェ「暮らしのデパート小豆」を主宰しているフードクリエイターのikuraさんをお願いしました。

参加者全員で「三河島菜のマドレーヌ」作りに挑戦！

また、ikuraさん提案の、三河島菜の色がきれいなグリーンバナナジュース、三河島菜の味噌菜飯、汐入大根とリンゴのジャムなどを試食しました。

葉の大きさが60センチにもなる三河島菜は、見た目の大きさから大味という印象を受けがちですが、実際に試食してみると、この時期の葉や軸はそのままでもみずみずしく、やわらかく、そして甘さがあります。

ジュースにすると、色は鮮やかなグリーンですが、味わいは非常に飲みやすく、また細くなった軸の食感がシャリシャリとおいしく感じられました。焼きあがったマドレーヌもとても食べやすいと評判でした。野菜が苦手な方にもおいしく味わっていただけます。

参加者からも驚きや感嘆の声があがり、三河島菜の新たな魅力を発見。

園芸部の生徒さんからは、今後、学校でも提案していきたいとの意見があり、これからの展開が楽しみです。

また、当日は区内飲食店の方や区内で伝統野菜に関する活動を行っている「あらかわらいふ」の方も加わって、様々な立場から、今後の展開について意見交換が行われました。



マドレーヌ作りに挑戦



講師の ikura さん



三河島菜や汐入大根を使った試作品



試食の感想や今後の活用を意見交換

三河島菜 あれこれ その1

○三河島菜 里帰りの物語

江戸時代以来、三河島菜は荒川区の旧三河島村（現在の荒川区荒川）を中心に栽培され、主に漬物にされていました。

味の良い漬菜として、鷹狩りに訪れた将軍に献上されたという記録も残っています。

ところが、明治時代に入り、農地は徐々に工場や宅地へ変貌し、三河島菜も中国から入って来た白菜にとって代われ栽培されなくなり、幻の野菜となってしまいました。

記録に残る三河島菜は本当に絶滅してしまったのか。

数年前、伝統野菜の復活を推進する江戸東京・伝統野菜研究会の調べにより、今も宮城県仙台市で「仙台芭蕉菜」として栽培されているものが、三河島菜の流れをくむことがわかりました。

江戸時代、仙台藩の足輕が、江戸でおいしいと感じた三河島菜の種を持ち帰り育てたのではないかと推測されています。

そして、同研究会により今度は仙台から東京へその種が持ち帰られ、栽培され、平成23年7月に「青茎（あおじく）三河島菜」として、JA東京中央会によって江戸東京野菜に選定されました。

「仙台芭蕉菜」も仙台の伝統野菜として、そして、今は東日本大震災の復興のシンボルの一つとしてあらためて注目が集まっていると聞いています。

荒川区では幻となった三河島菜が遠い仙台の地で育て続けられ、今は、それぞれの土地で地域の大切な資源の一つとなっています。



仙台芭蕉菜（仙台伝統野菜を取り扱っている株式会社今庄青果のホームページから引用）

○引用・典拠

「あらかわとお野菜 都市とお野菜」（平成18年10月発行）

「荒川ふるさと文化館だより 第27号」（平成24年3月30日発行）

※上記いずれも、区立荒川ふるさと文化館発行

集まれ、興味関心のある方！情報！

区では、伝統野菜を使ったレシピ開発やお店でのメニュー展開に興味関心のある事業者（飲食店等）の方を募集しています。既にいくつかのお店から問い合わせも来ています。

ご興味のある方は荒川区観光振興課までご連絡ください。

あわせて、あらかわの伝統野菜に関する情報を発信し、活動を盛り上げてきたいと考えています。

「自宅で栽培をしています」「仲間と活動を進めています」といったみなさん、荒川区観光振興課までお知らせください。