

「復活！あらかわの伝統野菜」だより 第40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5年11月13日（月曜）から17日（金曜）までの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、三河島菜のメニューを提供する「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。

○1日目「ピリ辛うどんと三河島菜飯」

今年の「三河島菜フェア」は、「ピリ辛うどんと三河島菜飯」からスタートしました。

三河島菜をピリ辛うどんと三河島菜飯のそれぞれで使い、麺とお米で三河島菜を味わうことのできるメニューでした。

<セット内容>

- ・ピリ辛うどん
- ・三河島菜飯
- ・小鉢



○2日目「揚げ餃子を使った野菜あんかけ」

2日目は、「揚げ餃子を使った野菜あんかけ」を提供しました。

こちらのメニューは、三河島菜フェア用に三河島菜を栽培している都立農産高校の生徒の皆さんのが試食会を開催し、投票で選んで決まったメニューです。

<セット内容>

- ・揚げ餃子を使った野菜あんかけ
- ・ご飯
- ・味噌汁
- ・小鉢



○3日目「三河島菜入りすき焼き風煮定食」

3日目は、「三河島菜入りすき焼き風煮定食」を提供しました。

こちらのメニューは、「あらかわ満点メニュー」とのコラボメニューです。

「あらかわ満点メニュー」の中でも新しいメニューだったこともあり、非常に人気な定食でした。

<セット内容>

- ・三河島菜入りすき焼き風煮
- ・ご飯
- ・味噌汁
- ・小鉢



○4日目「三河島菜炒飯と点心」

4日目は、「三河島菜炒飯と点心」を提供しました。

今回の「三河島菜フェア」で一番売れた定食で、食堂では珍しく炒飯で提供したメニューでした。

<セット内容>

- ・三河島菜炒飯
- ・点心3種
- ・小鉢
- ・味噌汁



○5日目「三河島菜入りグリルハンバーグ」

最終日は不動の人気メニュー、「三河島菜入りグリルハンバーグ」を提供しました。

三河島菜がハンバーグの中にゴロゴロ入っており、三河島菜をしっかりと味わうことができます。

<セット内容>

- ・三河島菜入り
グリルハンバーグ
- ・ご飯
- ・味噌汁
- ・小鉢



今年の「三河島菜フェア」はいかがでしたでしょうか？

コロナが5類に移行したこともあり、食堂の座席数がコロナ前の水準に戻ってきたことにより、訪れるお客様が増え、非常に活気のあったイベントとなりました。

毎年、秋ごろに「三河島菜フェア」を開催しておりますので、フェア期間中に荒川区役所を訪れる機会がありましたら、ぜひご賞味ください。