

「復活！あらかわの伝統野菜」だより 第42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、伝統野菜に関する様々な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連する情報をお伝えしていきます。

三河島菜フェアを開催

令和6年11月8日(金)から14日(木)までの平日5日間、荒川区役所内の食堂「レストランさくら」において、都立農産高校の生徒さん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。また、今年も全日で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「三河島菜入りカレーうどんと三河島菜飯」

今年の「三河島菜フェア」は、「三河島菜入りカレーうどんと三河島菜飯」からスタートしました。

刻まれた三河島菜が入ったカレーうどんと、薄塩の三河島菜混ぜご飯のコラボレーションを味わえるメニューでした。

今年のフェアでは、は三河島菜のさらなる周知を図るため、三河島菜をモチーフとしたキャラクター「みかわしまーな」をプリントした紙ナプキンを作成し、11月の約1か月間、食堂を利用された方を対象に配布しました。

／セット内容

三河島菜入りカレーうどん、

三河島菜飯、小鉢



2日目「三河島菜のとんかつ卵とじ丼」

2日目は、「三河島菜のとんかつ卵とじ丼」を提供しました。

「復活！あらかわの伝統野菜」だより第41号でご紹介した、都立農産高校の生徒の皆様推薦の新作メニューです。ご賞味いただいた方からは、ボリュームがあるものの、あっさりとした味わいで食べやすかったと大変好評で、これまでに開催した「三河島菜フェア」における過去最高の販売数(175食)となりました。

／セット内容

三河島菜のとんかつ卵とじ丼、
みそ汁、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。

こちらは健康に配慮した「あらかわ満点メニュー」とのコラボメニューです。

写真のとおり、三河島菜がたっぷり入っており、三河島菜の食感を楽しめたとのことご意見を多くいただきました。

／セット内容

三河島菜入りすき焼き風煮、
ごはん、みそ汁、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。

チャーハンの具材の中に三河島菜がバランスよく散りばめられており、点心3種とあわせて三河島菜を中華風味で楽しめるメニューでした。

／セット内容

三河島菜炒飯、
点心3種、みそ汁、小鉢



5日目「三河島菜入りグリルハンバーグ」

最終日は、例年登場の大人気メニュー「三河島菜入りグリルハンバーグ」が提供されました。

最終日ということもあり、三河島菜入りのグリルハンバーグと、三河島菜がたっぷり入ったきのこのソテーがセットになった、三河島菜を存分にお楽しみいただけるメニューでした。

／セット内容

三河島菜入りグリルハンバーグ、
ごはん、みそ汁、小鉢



今回の「三河島菜フェア」は、いかがでしたか？

「三河島菜フェア」は例年、都立農産高校での収穫時期に合わせ、11月頃に開催しております。

スーパーでは見かけることのない幻の江戸東京野菜である「三河島菜」を見て、食べて、味わって、その魅力を十分に感じていただけたら幸いです。

第三峡田小学校の給食で三河島菜メニューが実現！

11月29日(金)、第三峡田小学校の給食で三河島菜メニューの提供が実現しました！

実現までの経緯

第三峡田小学校では、総合的な学習の時間を活用し、地域の伝統野菜である三河島菜について勉強しています。授業を通じ、三河島菜の特徴について詳しく知ることができたので、今度は実際に食べてみたいとの児童の皆さんからの要望を受け、都立農産高校、野菜配送担当、調理担当の皆さんの全面協力のもと、給食での提供が実現しました。

メニュー・食べてみた感想

今回給食で提供されたのは「三河島菜チャーハン」でした！三河島菜メニューを食べた児童の皆さんの感想をご紹介します。

- ・5年生が「苦いよ！」と教えてくれていたのですが、細かく刻むことで全く苦みを感じることなく食べられた
- ・シャキシャキした食感が印象的で食べごたえがあった
- ・白菜と小松菜を混ぜたような感じでした



味については、苦かった、思ったより苦くなかった、甘かったなど、様々な意見がありましたが、8割以上の皆さんが、食べてみたらとてもおいしかったと評価しており、児童全員が三河島菜入りチャーハンを完食しました。

三河島菜の実物展示

幻の野菜と言われる「三河島菜」を見たことがない方が多いため、給食として提供される前に、校内に実物を展示しました。

展示した三河島菜を全校児童、教職員、きこえとことばの通級児、個人面談で来校した保護者の皆さんが見たり触れたりしました。



都立農産高校で三河島菜勉強会を開催

三河島菜の栽培にご協力いただいている都立農産高校の1年生を対象に、三河島菜の勉強会を開催しました。三河島菜の栽培は2年生が担当していることから、来年の栽培に向け、江戸東京野菜である三河島菜の歴史や品種について勉強し、興味・関心を深めていただくことを目的に実施したものです。

勉強会の内容

今回の勉強会は、樹木医である彦坂雅男先生(NPO法人エコ生活ひろめ隊)にご登壇いただきました。主に以下の内容についての講義が行われました。

- ・三河島菜が属する「伝統野菜」とは何か
- ・荒川区に關係する伝統野菜は、三河島菜の他に何があるのか
- ・荒川区の地形の特徴
- ・三河島菜と芭蕉菜の關係について
- ・三河島菜の品種とその仲間について

／勉強会資料の抜粋

～江戸東京野菜とは？～

《旬》と言う感性



彦坂 雅男
《樹木医》

江戸東京野菜とは何か？

- ① “旬”がある、東京の伝統野菜
- ② 固定種の野菜
- ③ 江戸期からの各時代の住民の食生活を支え、食文化を育んだ野菜

荒川区の江戸東京野菜

- ・三河島菜
- ・汐入大根(荒木田大根) ⇔ 二年子大根
- ・谷中生姜
- ・三河島枝豆

近隣の伝統野菜

- ・小松菜
- ・寺島茄子
- ・千住葱
- ・金町小葱
- ・滝野川蔥・滝野川人蔘・滝野川牛蒡
- ・亀戸大根

勉強会の様子



講義を受けてみて

三河島菜勉強会の講義を受け、都立農産高校の皆さんから様々なコメントをいただきましたので、その一部をご紹介します。

／勉強会の感想

- ・伝統や文化は残していかないと、知りたいことが将来的に分からなくなってしまうのではないかなと思った
- ・三河島菜を使った料理がたくさんあることを学べて良かった
- ・伝統野菜は、その地域の歴史も知ることができるので、残していくことは大切だなと思った
- ・三河島菜以外の大根や小松菜のこともお話ししてくださったので、葉物野菜について勉強になった
- ・地域の野菜をもっと販売して出回ようになると、いろんな人が江戸東京野菜を食べて、伝統を守ることができると思った
- ・自分の住んでいる地域の名産品や歴史を知りたくなった
- ・三河島菜は様々な大きさや形があり、用途により変わっていったと知り、自分でも作ってみたいと思った

／もっと知りたかったこと

- ・三河島菜の種類についてもっと知りたい
- ・三河島菜の調理法
- ・荒川区では住宅地の造成で畑がなくなったことは分かったが、畑を残そうという考えはなかったのか
- ・三河島菜をもっとたくさん知ってもらうために、私たちにできることがないか
- ・三河島菜の大きさは栽培方法で変わることだが、どのようにしたら大きさを調整できるのか、栽培方法を知りたい
- ・三河島菜以外の江戸東京野菜の種類をもっと知りたい

第三峡田小学校で三河島菜研究所 学習発表会を開催！

3月1日(土)、第三峡田小学校の3年生が、総合的な学習の時間を使って1年間学習を進めてきた三河島菜の育て方などの学習内容について、発表会が開催されました。当日は、保護者の方や、学習でお世話になった方の観覧の中で、児童の皆さんが劇を取り入れながら、学習の集大成を元気いっぱいに表示しました。

発表会の内容

- ・三河島菜の特徴や栽培方法、歴史について
- ・三河島菜レストラン(三河島菜の調理体験)
- ・給食での三河島菜の提供
- ・三河島菜クイズ(三河島菜の花はどれ？発芽に適した温度は？など)

発表会の様子

当日の様子は荒川ケーブルテレビ(WeeklyNews)で3月17日(月)から3月23日(日)まで放送されました。放送内容は以下のURL または二次元コードからご確認いただけます。

<https://www.city.arakawa.tokyo.jp/a004/kouhou/cabletv/weeklynews1631.html>



都立農産高校感謝状贈呈式を実施

3月25日(火)、都立農産高校への感謝状贈呈式を区長応接室にて実施しました。令和6年度も都立農産高校の皆さんに多大なるご協力をいただき、三河島菜をPRするための様々な事業を開催することができました。

都立農産高校の主な活動内容

- ・三河島菜の栽培・収穫
- ・三河島菜フェア試食会
- ・三河島菜フェア用に三河島菜を提供
- ・日暮里道灌まつりにて三河島菜の販売(研究成果等のパネル展示・ステージでのPR)
- ・来年度栽培する1年生を対象とした、三河島菜勉強会の実施

贈呈式の内容

この1年間での三河島菜についての活動内容についての振り返りや感想について、荒川区長を交えて歓談を行い、感謝状の贈呈と記念撮影を行いました。

贈呈式の様子



まとめ

令和6年度も三河島菜に関する様々な取組を実施しました。区では、引き続き、荒川区ゆかりの伝統野菜「三河島菜」の復活に向け、様々な団体と協力・連携し、PR活動を実施してまいります。