

「復活！あらかわの伝統野菜」だより 第44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しました

令和7年11月17日（月）から21日（金）までの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の皆さんの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、今年もフェアの期間内全日に「三河島菜の巣籠もりカレー」（テイクアウト含む）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楽しむことができ、三河島菜の食感と風味をしっかりと感じられるメニューでした。

＜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「鶏肉と三河島菜の玉子とじ」

2日目は、「鶏肉と三河島菜の玉子とじ」を提供しました。

「復活！あらかわの伝統野菜だより」第43号でご紹介した、都立農産高校生徒の皆さん推薦の新作メニューです！親子丼のような甘めの味付けに三河島菜の風味がマッチし、大人から子どもまで食べやすいメニューとなっていました。

<セット内容>

- ・鶏肉と三河島菜の玉子とじ
- ・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と入っており、すき焼き風味の味付けに三河島菜がマッチしたメニューでした。

<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。

炒飯には細かく刻まれた三河島菜が入っており、シャキシャキとした食感がアクセントになっていました。点心3種と合わせて三河島菜を中華風味で味わえるメニューでした。

<セット内容>

- ・三河島菜炒飯
- ・点心3種
- ・小鉢



○5日目「三河島菜入りグリルハンバーグ」

最終日は、例年大人気のメニュー「三河島菜入りグリルハンバーグ」を提供しました。

三河島菜入りのハンバーグと三河島菜がたっぷり入ったきのことのソテーがセットになった、存分に三河島菜を楽しめるメニューでした。

<セット内容>

- ・三河島菜入り
グリルハンバーグ
- ・ご飯
- ・味噌汁
- ・小鉢



今年の三河島菜フェアも多くの方に三河島菜を知っていただく機会となりました。フェア開催中に実施したアンケートでは、「クセがなく、とても美味しかった」、「卵やお肉と相性抜群ですごく美味しかった」などの好評のご意見を多数いただきました。三河島菜フェアは例年、都立農産高校の収穫時期に合わせて、11月頃に開催しています。スーパーでは見かけることのできない幻の江戸東京野菜である三河島菜を見て、味わって、魅力を感じていただける機会を今後も作っていきたいと思います。

区内の菜園で三河島菜を育てています

荒川4丁目にある「ご近所菜園」で、「ご近所菜園を楽しむ会」の皆さんのが三河島菜を育てています。令和6年から三河島菜の栽培を始め、今年は昨年採取した三河島菜の種子を用いて栽培を行っています。

菜園で育った三河島菜は、荒川区地域魅力発信映画「あらかわミラクル LOVE!」にも登場しています。映画の詳細は下記 URL からご覧ください。

<https://arakawa-chiiki-miryoku-hassin.jp/>



菜園の三河島菜の様子

ご近所菜園では約10名のメンバーが毎週金曜日の午後3時～午後5時に菜園作業を行っており、三河島菜の他にも季節の野菜・ハーブ・お花など約30種類を育てています。



荒川4丁目のご近所菜園