発行日：令和８年１０月２０日

「復活！あらかわの伝統野菜」だより　第４６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す

今年も葛飾区にある都立農産高校の皆様にご協力いただき、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」です！
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。



三河島菜収穫の様子

都立農産高校の生徒さんがメニューを選定！試食会を実施しました

三河島菜フェアの開催にあたり、三河島菜を栽培していただいた都立農産高校の生徒と先生の５名の皆様に、「三河島菜フェア」の新作メニュー候補２品を試食していただきました。
今年の新作メニュー候補は、「三河島菜と豚肉の坦々胡麻炒め」・「鶏唐揚げの三河島菜あんかけ」でした。



三河島菜と豚肉の坦々胡麻炒め



鶏唐揚げの三河島菜あんかけ

皆様に、それぞれのメニューに５点満点で点数をつけてもらい、合計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。
味や見た目だけでなく、三河島菜の風味が生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採点してくれました。
集計の結果、２０点対２２点で「鶏唐揚げの三河島菜あんかけ」が選ばれました！

生徒の皆さんに今回試食した「鶏唐揚げの三河島菜あんかけ」の感想を伺ったところ、

・色とりどりで、唐揚げが柔らかく食べやすかった。
・唐揚げとあんかけの相性が抜群でした。
・なじみやすい味わいで、三河島菜の味が感じやすく、多くの人に推したいと思いました。
・三河島菜の苦みが抑えられていておいしかった。
・唐揚げが柔らかく、三河島菜のシャキシャキ感とマッチしていました。

とのことでした。

今回選ばれた新作メニューは、１１月１７日（火曜）に提供されます。ぜひご賞味ください！



試食会の様子

発行日：令和８年１０月２０日

三河島菜フェア詳細

〇開催日時

１１月１６日（月曜）から２０日（金曜）　午前１１時から午後２時

※売り切れ次第終了

〇開催場所

荒川区役所食堂「レストランさくら」

〇提供メニュー・料金（※メニューは変更となる可能性があります）

・日替わり定食（小鉢・汁物付き）各７６０円

日付	メニュー名
１１月１６日（月曜）	三河島菜のとんかつ卵とじ丼
１１月１７日（火曜）	鶏唐揚げの三河島菜あんかけ
１１月１８日（水曜）	三河島菜入りすき焼き風煮定食
１１月１９日（木曜）	三河島菜炒飯と点心
１１月２０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）６９０円

１１月１６日（月曜）から２０日（金曜）まで「三河島菜の巣籠もりカレー」

