

「復活！あらかわの伝統野菜」だより 第7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する情報をお伝えしていきます。

三河島菜の花が咲きました～都立農産高校の畑から

都内の桜も満開となって、あちこちで花々が咲き始めました。
そんな中、都立農産高校から、三河島菜の花が咲いたという知らせが届きました。
この三河島菜は、種を取る予定で収穫せずに畑にそのままにしていたものでした。
三河島菜はナタネ類なので、花は黄色く、菜の花に似ています。

○農産高校・佐々木先生から

写真1は全ての株で開花したところです。草丈が1mぐらいあり、網にぶつかってしまっています。
撮影日（平成25年3月19日）は暖かく、アブラムシなどの害虫も飛び始めております。
写真2は根だけの株を鉢上げした様子です。芽が結構伸びて、花が咲きそうです。

佐々木先生、ありがとうございました。種が取れて来季にうまく引き継げますように・・・。



写真(1)黄色い花が咲きました



写真(2)根だけの株を鉢上げしたら、
こちらにも花が・・・

三河島菜がLEDの光で育てられた！

～荒川区産業展・山形大学工学部ブースにて

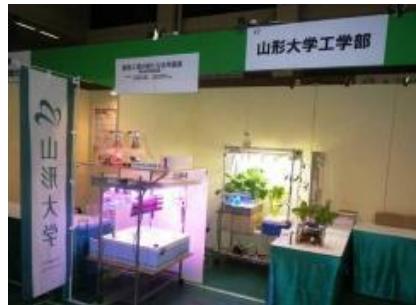
平成25年3月9日、10日に開催された荒川区産業展（於：荒川総合スポーツセンター）において、山形大学工学部が野菜工場の研究取組について発表しました。山形大学のアイディアと区内企業の技術が連携し共同開発したミニ野菜工場のモデルが展示されました。

なんと、そこにはLED光で大きく育った三河島菜が！露地ものに比べると茎は細く葉も小ぶりですが水耕栽培でもしっかり育っていました。

ブースでは、希望者に三河島菜の種が無料で配布されました。

これは、三河島菜を自宅のプランターで育ててみたいという声に応えたもの。

2日間で、さまざまな反響があったとのことで、来場者の関心の高さがうかがえました。



写真(3)ミニ野菜工場モデルが展示された山形大学工学部ブース



写真(4)水中ではメダカも泳ぐビオトープモデル。育っているのは三河島菜

三河島菜とあらかわもんじゃ！？コラボレーション企画開催

平成24年12月12日に新たに設立された「あらかわもんじゃ学研究会」とあらかわらいふ（荒川区の良さを伝えたいと活動する団体）のコラボレーション企画として、平成25年2月23日に東尾久にあるもんじゃ店「110（イトウ）」にて「三河島菜もんじゃ試食会」が開催されました。

都立農産高校の協力で栽培・収穫をした三河島菜を用いて、マスコミなどでも取り上げられている区内のもんじゃ店「110」で、恒例の（？）恐竜イベントのなか、三河島菜の浅漬け、牛肉と三河島菜の鉄板炒めが登場。

浅漬けは歯ごたえがよく、牛肉との炒めはポン酢でさっぱりと。

ともに、参加者からは非常に好評でした。



写真(5)炒められるのを待つ三河島菜



写真(6)三河島菜の浅漬け(左の皿)

続いて、つなぎにうどんを用いて作った三河島菜焼きと、とうもろこしと桜えびの彩り豊かな三河島菜もんじゃが登場しました。

ともに三河島菜の味と色彩を活かすために塩味であっさりめ。これまた好評でした。

あらかわらいふとともに三河島菜の作付にあたっていて今回の試食会用に三河島菜を提供してくれました木下侃さん（埼玉県越谷市在住）は、今回の三河島菜もんじゃ試食会に参加して「こうして様々な形で三河島菜を食べることができてよかったです、今後ももっと多くの人に三河島菜ともんじゃの良さを知ってほしい」と感想を語っていました。



写真(7)三河島菜焼き



写真(8)三河島菜もんじゃ

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、下記までお知らせください。