

## 「復活！あらかわの伝統野菜」だより 号外

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連する情報をお伝えしていきます。

### 三河島菜試食会を開催します

三河島菜の試食会を、区内飲食店4店舗にて開催いたします。

ぜひ、復活した三河島菜を味わってください。

※注釈 終了しました



三河島菜の試食会告知ポスター

### ○開催店舗

#### 【DONDON 館】※注釈 終了いたしました

- ・ 店舗住所：荒川区東日暮里 6-33-6
- ・ 開催日時：2月7日（金曜） 午後5時30分から午後8時30分まで
- ・ 参加費：2,500円（飲み物代は別途）
- ・ 募集人数：15～20人
- ・ 予約先：03-3801-8850（午前10時から午後8時まで）
- ・ 募集締切：1月31日（金曜）
- ・ メニュー：手作り「江戸の菜（三河島菜）キムチ」  
「江戸の菜（三河島菜）下町もんじゃ」を含むコース料理

#### 【LunchBox キャロット】※注釈 終了いたしました

- ・ 店舗住所：荒川区荒川 1-55-1
- ・ 開催日時：1月31日（金曜） 午後5時から6時まで
- ・ 参加費：500円
- ・ 募集人数：10人
- ・ 予約先：03-5850-6016（午前9時から午後2時 土曜・日曜を除く）
- ・ 募集締切：1月28日（水曜）
- ・ メニュー：三河島菜を使ったお弁当  
三河島菜とジャコの混ぜご飯、三河島菜とイカの酢みそ和え、  
三河島菜の信田袋煮 など（予定）

【SAKU-咲く町屋のトンぼ】※注釈 終了いたしました

- ・ 店舗住所：荒川区町屋 2-13-20
- ・ 開催日時：1月26日（日曜） 午後5時から9時まで
- ・ 数量：先着20食限定
- ・ メニュー：三河島菜たっぷりの中華風あんかけ焼きそば
- ・ 価格：1皿300円

【麺菜酒家 松楽】※注釈 終了いたしました

- ・ 店舗住所：荒川区南千住 1-19-2
- ・ 開催日時：1月18日（土曜）・1月19日（日曜） 午前11時30分から午後9時30分まで
- ・ 数量：各日先着25食限定
- ・ メニュー：三河島菜台湾風炒め
- ・ 価格：1皿380円

## 区役所地下食堂「レストランさくら」で三河島菜フェアを開催

荒川区役所地下食堂「レストランさくら」でも三河島菜を味わうことができることになりました。1月27日から31日までの5日間、三河島菜を使用した料理を日替わりで提供する予定です。この機会に、ぜひ「レストランさくら」で三河島菜を味わってみてください。

### ○日時

1月27日（月曜）から1月31日（金曜） 午前11時から午後2時まで

※注釈 終了いたしました

### ○価格

500円（食券は「あらかじめ満点メニュー」でお買い求め下さい）

### ○数量

各日先着50食限定

### ○メニュー

- ・ 月曜日：三河島菜と牛肉のあんかけ御飯
- ・ 火曜日：三河島菜入りカレーうどんと三河島菜のめはり寿司
- ・ 水曜日：三河島菜のクリーム煮
- ・ 木曜日：三河島菜とイカ、ホタテの香味炒め
- ・ 金曜日：三河島菜と挽肉のトマトソースパスタ

※注釈 全て小鉢とデザートがつきます

## 【終了しました】にっぽりマルシェにて三河島菜を販売しました

本イベントは好評のうちに終了いたしました。

ご来場いただきご購入下さった方々、ありがとうございました。当日は販売開始前から列ができ、販売開始から30分ほどで、用意しました173セットの三河島菜が完売しました。



三河島菜販売の様子

この野菜だよりでもこれまでの活動をご紹介してきました。

昨年度、都立農産高校の佐々木先生にご協力いただき、園芸部で三河島菜を試験栽培しました。

昨年度は畑の一角の小さな面積での栽培となり、少量の収穫でしたが、今年度は1年生の授業で三河島菜を栽培していただけることとなり、作付面積も一気に10倍程になり、沢山の収穫を見込めるようになりました！

そこで、今年度はぜひ区民の皆さんにも食べてもらいたい！ということで、12月21日（土曜）に日暮里駅前イベント広場で開催される「にっぽりマルシェ」にて販売することとなりました。農産高校の皆さんの全面協力で、当日も生徒さんたちが販売します。



告知ポスター

三河島菜は現在生産している農家も少なく（ほとんどが契約栽培のような形態）、滅多に市場には流通しません。皆様、ぜひこの機会に復活した三河島菜を味わってください！

当日は、三河島菜を授業で栽培している尾久宮前小学校の児童たちが考えたレシピも配布する予定です。「どうやって調理したらいいの？」とお悩みの方にも安心です。

クセがなく、ほのかに旨味のある三河島菜。

煮びたし、炒めもの、浅漬けなどどんな料理にも合います。

## 〇日時

平成25年12月21日（土曜）午前10時から（完売次第終了）

※注釈 終了いたしました

## ○場所

日暮里駅前イベント広場（日暮里駅東口下りてすぐ）



当日配布予定のレシピ（一部）。

この他に、尾久宮前小学校の児童たちが考案したレシピも配布予定です。

当日配布予定のレシピ（一部）



農産高校で栽培されている三河島菜（外観）



三河島菜