

「復活！あらかわの伝統野菜」だより 第43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4名の生徒の皆さんに、「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、「肉団子の三河島菜あんかけ」・「鶏肉と三河島菜の玉子とじ」でした。



左から「肉団子の三河島菜あんかけ」、「鶏肉と三河島菜の玉子とじ」

生徒の皆さんに、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。

生徒の皆さんは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、16点对17点で「鶏肉と三河島菜の玉子とじ」が選ばれました！

生徒の皆さんに今回試食した「鶏肉と三河島菜の玉子とじ」の感想を伺ったところ、

- ・三河島菜の風味とコクが活かされていてよかった。
- ・ごはんとの相性がとてもよかった。
- ・鶏肉と三河島菜の味がマッチしていた。
- ・主役は鶏肉かと思いきや、玉子でとじているおかげで野菜のシャキシャキ感が苦手な子どもでも食べやすくなっていると思う。

とのことでした。

今回選ばれた新作メニューは、11月18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

三河島菜フェア詳細

○開催日時

11月17日（月曜）から21日（金曜） 午前11時から午後2時

※売り切れ次第終了

○開催場所

荒川区役所食堂「レストランさくら」

○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710円

日付	メニュー名
11月17日（月曜）	三河島菜入りカレーうどんと三河島菜飯
11月18日（火曜）	鶏肉と三河島菜の玉子とじ
11月19日（水曜）	三河島菜入りすき焼き風煮定食
11月20日（木曜）	三河島菜炒飯と点心
11月21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）660円

11月17日（月曜）から21日（金曜）まで「三河島菜の巣籠りカレー」



11/17(月)～21(金)
11:00～14:00 ※売り切れ次第終了
荒川区役所地下食堂 レストランさくら

