

復活！あらかわの伝統野菜



「三河島菜」研究会 in 荒川

日時：平成24年12月21日(金) 午後4時～6時30分
会場：峡田ふれあい館2階洋室3(荒川区荒川3-3-10)

★ 本日のご案内 ★

- (1)主催者挨拶 (観光振興課 谷井)
- (2)参加者のご紹介
- (3)三河島菜について (観光振興課 谷井、環境課 彦坂)
- (4)特別ゲスト 江戸東京・伝統野菜研究会代表 大竹様から
- (5)レシピ提案&調理 フードクリエイター ikuraさん
※参加者で三河島菜を実際に調理し、試食します！
- (6)試食と意見交換

これが、三河島菜だ！



復活したあらかわの江戸伝統野菜「三河島菜」

江戸時代、荒川の地は、田畑が大部分を占める大都市江戸の近郊農村として、地の利をいかして、谷中生姜、汐入大根、三河島菜など、荒川の地名を冠するブランド野菜を生産していました。明治時代を迎え市街地の拡大や輸送方法の進歩などにより、農地は徐々に工場・宅地へ変貌し、これらのブランド野菜は、あるものは消滅し、またあるものは荒川の地名を冠したまま生産地を変えて全国に広まっていきました。

江戸を代表する漬菜として、当時の書物にも描かれている三河島菜。味のよい漬菜として鷹狩りに訪れた将軍にも献上されたという記録も残っています。塩漬けにされ、冬場の貴重な葉物野菜として賞味されました。大きさは60センチほどにもなったとも言われていますが、茎が青いもの白いもの、葉が丸いものやイカリ型のもの、明治時代には、白菜のようにやや結球した姿も描かれ、本当の姿は定かではありません。その後、中国から入って来た白菜にとって代われ栽培されなくなってしまいました。まさに「幻の野菜」になってしまったのです。

数年前、江戸東京・伝統野菜研究会の試みにより、この三河島菜の子孫種である「仙台芭蕉菜」の流れから、東京西部の農家で江戸東京・伝統野菜「青茎三河島菜」として栽培されるようになり、「復活」を遂げたのです。

(一部引用・典拠：「あらかわとお野菜 都市とお野菜」(発行：荒川区立荒川ふるさと文化館))

