

復活！あらかわの伝統野菜

「三河島菜」試食会 in ナチュラル



【メニュー】

前 菜：三河島菜のブランマンジェ仕立てキャビア添え

メイン：本日の鮮魚と白子と三河島菜香るムースパートブリック包み焼き
OR 三河島菜で巻いた鴨胸肉のロースト

デザート：本日のデザート

これが、^{おかしな}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))

参考・むかしの東京（江戸時代？）（出典：江戸東京博物館にて販売中のクリアケース）



江戸東京・伝統野菜

三河島菜を知っていますか？

その昔、江戸時代の荒川は、田畑が大部分を占める大都市江戸の近郊農村でした。江戸で消費する野菜は、鮮度を保つため近郊で生産する必要があったため、江戸の市街地に隣接したあらかわの村々では、地の利をいかして、谷中生姜、三河島菜、汐入大根など、荒川の地名を冠するブランド野菜を生産していました。

三河島菜って？

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などの姿も描かれており、品種改良等により様々な形があったようです。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。



30
〜
60
センチ

▲三河島菜全体図

復活を遂げた三河島菜

明治時代になり、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、荒川の地名を冠したブランド野菜は、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きました。

今、あらためて地域の資源として、こうした伝統野菜に注目が集まっています。普及推進するための協議会や研究会が立ち上がり、さまざまに連携して活動しています。

荒川区においても、地域の歴史、文化や環境の変化を振り返るとともに、地域の貴重な資源の一つとして、現代の荒川の地に復活、普及させようという試みが始まっています。

昨今、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ました。復活を遂げたのです。

引用・典拠ほか：あらかわとお野菜 都市とお野菜（発行：荒川区立ふるさと文化館）
江戸東京野菜通信（江戸東京・伝統野菜研究会 代表 大竹道茂氏 ブログ）

復活！あらかわの伝統野菜だより

荒川区でおこなっている伝統野菜復活のための活動を荒川区ホームページに公開しています。ぜひご覧ください。

【区ホームページ】→【おすすめ観光情報】→【区の魅力】→【復活 江戸伝統野菜】



2次元コード
から直接
アクセス！



■お問合せ■

荒川区産業経済部観光振興課

TEL: 03-3802-3111 内線461

区ホームページ: <http://www.city.arakawa.tokyo.jp/>