

三河島菜、てとんな野菜

- 1 産地… 現在の荒川区尾久周辺
- 2 収穫… 12月以降に収穫。
- 3 大きさ… 60センチほど。
- 4 形状… いかり形。(いかり菜ともよばれる。)
- 5 種類頁… アブラナ科。
- 6 特徴… 葉の幅が広く、色は黄緑。
- 7 利用… 漬け菜。(江戸の有名品だっ)
- 8 感想… いかり形になるのはふしぎだと思った。

三河島菜についての調べ学習。

さんこうりょう

飯瀬 宇平・土居 知佐子 在
1972年 滋賀 土里 野菜 / 伝
り / 60年 1972年 2007年 東京 中央 会館

三河島菜ってどんな野菜い??

三河島菜は消えたのか

三河島は明治初年ころから
付面積が増えいきましたか
まもなく野菜の需要が高まる
につれてとてかわられたのか消
理由です



三河島菜とは ^{1972年}
60cmまでになったりわれ
ムツの青菜と言われし
おづけにされ冬場の
さちやうな作物野菜として
しょうみされました。

江戸野菜とは?

江戸野菜とは江戸時代に
諸国の大名が地元野菜の
種子を江戸に持ち入り
それを品種改良し江戸から
現在まで栽培が絶たれてい
野菜と言われている。

感想

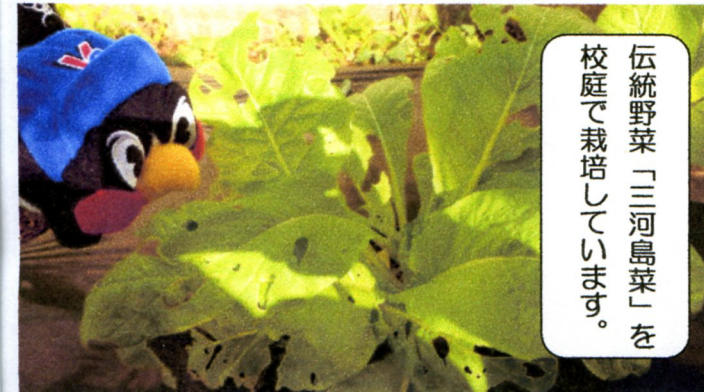
三河島菜の
いろいよ
が分かる
た。

三河島菜はどこで作
りはじめたのか?

三河島菜は三河国今の
愛知県で作られました。

三河島菜の特徴

葉の幅が広く色は黄
緑色。

A photograph of a penguin mascot wearing a blue hat with a red and white logo, looking at a large green leafy vegetable in a garden. The mascot is on the left side of the frame, and the vegetable is in the center. The background shows more greenery and a wooden fence.

伝統野菜「三河島菜」を
校庭で栽培しています。



給食に出ました！
味に深みがあります。