

江戸川新名物 小松菜うどん

江戸川区特産のコマツナを麵（麺）に練りこんだ、緑色が鮮やかな「小松菜うどん」を区内のそば店主が考案し、好評を博している。

区では特産品のコマツナを使った料理をPRしようと、ホームページに「小松菜うどん」の作り方も紹介。「新たな名物に」と期待を寄せている。

コマツナは江戸川区の特産品の一つで、平成十五年の収穫量

は三千三百七十トと、都内でダントツの一位、全国でも二位を



誇る。カルシウムや鉄分、ビタミンCが豊富で、クセのない風味が人気の野菜と知られる。「小松菜うどん」を製作したのは、同区西一之江のそば店「長寿庵」二代目、富井茂和さん（四九）。昨年四月に地元のコマツナを使ったうどんの試作品を作り、常連客や友人に配ったと

「栄養満点で野菜嫌いの子供にも食べられる」と「小松菜うどん」を考案した富井茂和さん

そば店主が考案、好評 区も特産品PRに協力

ころ、独特の風味で好評を博した。五月からは店頭の新メニューとしても販売している。

現在は常連客の要望に応え、土産用（つゆ入り、一箱九百円）も販売。二十三日に東京スマイル農協新葛西支店（同区北葛西）で開かれる江戸川農産物直売会でも販売されることになった。

区でもホームページに「小松菜うどんレシピ」を公開し、特産品であるコマツナのPRに力を入れている。

富井さんは「栄養もあり、野菜嫌いの子供でも食べられる。みそ煮込みやキムチ鍋に入れてもおいしいので、ぜひ食べてほしい」と話している。