地域情報ニュース「品川しゅく」第145号　音声読み上げ用

令和4年2月21日　品川第一地域センター　発行

電話番号03-3450-2000　ファックス番号03-3450-2026

今号は、特集を五つ掲載しています。

**特集1タイトル「2月23日は富士山の日！　品川神社の富士塚」**

2月23日は「ふ、じ、さん」という語呂合わせから「富士山の日」とされており、山梨県や静岡県では条例で制定されています。

　実は、品川にも「富士山」があるのをご存じですか？

その正体は、品川神社の敷地内にある「富士塚」です。「品川富士」とも呼ばれています。富士塚は、身近に富士山を参拝できる場所(遥拝所)として、明治2年頃に富士山を信仰する団体「品川丸嘉講」によって造られた人工の山です。

もうすぐ富士山の日ということで、「品川の富士山」富士塚に登ってみました。

見出し1：1合目から5合目まで

本殿へと続く石段の途中、左手に富士山の登山道入口があります。

挿入画像：登山道入口の写真

登山道に入ると、登山の神様「猿田彦大神」を祀る小さな神社がお出迎え。

挿入画像：猿田彦神社の写真

無事に登頂できるようにお祈りをしたら、いよいよ登山のスタートです。緩やかな石段をリズミカルに上がると、あっという間に5合目に到着です。

見出し2：6合目から9合目まで

　6合目から先は、登山道が狭くなり、石段が急になります。

挿入画像：急こう配の石段の写真

険しい道のりは、まさに富士登山そのもの。7合目に差し掛かると、万葉歌人「かきのもとの人麻呂」の和歌が刻まれた石碑が立っています。

挿入画像：「かきのもとの人麻呂」の歌碑

手すりに掴まりながら8合目と9合目の標石を過ぎると、頂上が見えてきます。ゴールはもうすぐです。

見出し3：頂上

　険しい登山道を超え、富士塚の頂上に無事到着です。

挿入画像：品川塚頂上の写真

頂上からの眺めはとても良く、旧東海道品川しゅく周辺の街並みやその背景にあるベイエリアを一望できます。遠くにはレインボーブリッジも見えました。

遠くに出かけることが難しい中、少し足を延ばして、品川での富士登山を楽しんでみてはいかがでしょうか？

**特集2タイトル「品川第一地区特集　公園ピックアップ！　品川浦公園」**

八ツ山通り沿いに位置し、隣接するかがた神社境内の「くじら塚」にちなんだくじらの遊具やモニュメントが印象的な公園です。

車の交通量が少なく、園内が広々としているため、地域の子どもたちはかけっこやかくれんぼなど思い思いの遊びを楽しんでいます。

挿入画像1：くじらの遊具

挿入画像2：くじらのモニュメント

見出し1：戸川会長にお話を伺いました！

挿入画像：東一・三町会会長　戸川五郎さんの画像

以下、戸川会長のお話です。

「この公園は、遊ぶための場所であることはもちろん、品川沖の歴史を知るきっかけを与えてくれる場所でもあります」

見出し2：寛政時代のくじらを祀る石碑　「くじら塚」

　寛政10年5月1日、体長16点5メートル、高さ1点8メートルの巨大なくじらが品川沖に迷い込み、漁師たちが総出で捕獲しました。このおおくじらはたちまち江戸中で評判となり、11代将軍徳川家斉が見物に来るほどでした。

挿入画像1：江戸時代の浮世絵・かつかわしゅんていの「品川沖のくじら高輪ヨリ見ル図」の画像

その後、このくじらの骨は当時の洲崎弁天（現在のかがた神社）の境内に埋められ、供養としてその上に石碑が建てられました。これが「くじら塚」です。当時の様子を知ることができる貴重な資料として、現在も大切に保管されています。

挿入画像2：かがた神社境内の「くじら塚」の写真

**特集3タイトル「第8回　品川蕪品評会」**

品川蕪品評会とは、収穫された品川蕪の形や大きさ、葉の色や全体のバランスなどを競い合うイベントです。

今回は、約2年ぶり8回目の開催となった品評会の模様をお伝えします。

見出し１：12月22日(水曜日)開催　品評会１日目　ズームで行われたオンライン審査

　1日目は、オンラインにて小学校の部の品評が行われ、区内約10校の児童がズームを通じて自分たちの蕪をアピールしました。

挿入画像1：ズームを通じて行われたオンライン審査の写真

　審査の結果、金賞に荏原平塚学園が、銀賞に台場小学校と品川学園が見事選ばれました。

挿入画像2：台場小学校の品川蕪の写真

挿入画像3：品川学園の品川蕪の写真

また、品川学園は、プレゼンテーションが評価され、パフォーマンス賞を受賞しました。

見出し2：12月26日(日曜日)開催　品評会2日目　品川神社で行われた直接審査

　2日目は、品川神社にて一般の部の品評が行われ、事前申し込みと当日持ち込みで応募のあった10点の品川蕪を、5人の審査員が一つずつチェックしました。

挿入画像1：品川神社で行われた直接審査の写真

　審査の結果、出品番号8番の品川蕪が見事金賞に輝きました。また、出品番号5番の品川蕪が、その自然な出来栄えを評価され、主催者特別賞を受賞しました。

挿入画像2：出品番号8番の品川蕪の写真

挿入画像3：出品番号5番の品川蕪の写真

　審査終了後、小学校の部と合わせて表彰式が行われました。表彰式では、受賞した児童や出品者がトロフィーと副賞品を受け取り、満面の笑みを浮かべていました。

挿入画像4：表彰式の写真

**特集4タイトル「品川蕪とは」**

品川蕪は、江戸時代に東海道品川しゅくの周辺地域で栽培されていた長蕪の一種で、「江戸東京野菜」の一つとして数えられています。江戸東京野菜とは、江戸時代から始まる野菜の文化を継承し、当時の栽培方法や品種に由来する野菜のことです。品川蕪の見た目は大根に似て、越冬野菜として保存が効くことから、主に漬物などに加工され、当時の人々にとって馴染みのある食材でした。

しかし、時が経つにつれて生産量が減り、昭和戦前期には完全に消滅し、文献上の野菜になってしまいました。

挿入画像1：品川蕪の写真

品川蕪品評会の主催者であり、せいか店を営む大塚よしおさんは、かつて存在していた品川蕪を復活させるべく、平成18年から研究を始めました。

挿入画像2：大塚よしおさんの写真

　その後、大塚さんは、品川蕪の特徴によく似た長蕪が東京小平市の農家で栽培されていることを知り、「小平市の長蕪を、品川蕪として栽培したい」と生産者にお願いしました。

　平成21年、生産者からの了承を経て、品川蕪の生産が実現し、ついに品川蕪が現代に復活を果たしたのです。

**特集5タイトル：「伝統の味！　品川汁の作り方」**

挿入画像：品川汁の写真

以下、4人分の材料の紹介です。

品川蕪(150グラム)、にんじん(50グラム)、品川蕪の葉(50グラム)、長ネギ(2分の1本)、油あげ(2分の1枚)

　以下、調味料の紹介です。

無調整豆乳(200シーシー)、鰹だし(500シーシー)、お好みの味噌(50グラム)

以下、作り方の紹介です。

1)4人分の材料を、以下のように切る。

品川蕪とにんじんを厚さ3ミリから5ミリの半月切りにする。

蕪の葉と油あげを3センチの長さに切り、長ネギを5ミリの小口切りにする。

2)鍋に、温めた鰹だしと品川蕪とにんじんを入れ、火が通るまで煮る。

3)味噌を溶き入れ、品川蕪の葉と長ネギと油あげを入れて一煮立ちさせる。

4)豆乳を加え、1分ほど静かに煮て出来上がり。

見出し：品川汁について

江戸時代、品川沖で難破した青森県むつ市川内の漁師を、品川の漁師が助け、味噌汁でもてなしました。むつ市の漁師は、帰郷した後、その味噌汁を「品川汁」と名付け、地域に伝えたといわれています。

なお、むつ市の品川汁は、豆腐をすりつぶしてだし汁でのばして作りますが、品川の品川汁は、品川蕪と豆乳を使うのが特徴となっています。

補足：品川蕪の代わりに一般の蕪や大根でも調理できます。

地域情報ニュース「品川しゅく」第145号の内容は以上です。