第７回記念品川蕪品評会

平成30年12月23日（日）、品川神社の境内で品川蕪品評会が開催されました。

今回は、過去最多となる46の個人・団体がエントリーを行い、境内の一角には丹精込めて育てられた品川蕪がずらりと並べられました。

当日は、品川汁の由来を語った講談や、各参加学校の児童や生徒等による栽培した品川蕪のプレゼンテーションが行われました。「間引きや虫退治、鳥避けのネットを使用して頑張って育てた」、「当番を決めて毎日の水やりを続ける努力をした」など、それぞれのエピソードを披露しました。

厳正な審査のもと結果が発表され、賞を受賞した学校の児童たちは、同級生や先生と喜びを分かち合いました。

プレゼンター賞を受賞した御殿山小学校

品川蕪復活の立役者となった八百屋の大塚さん。毎年、子どもたちに品川蕪の育て方を熱心に指導しています。

台場小学校の品川蕪

審査結果

金賞	品川学園
銀賞	台場小学校
銅賞	大井第一小学校
特別奨励賞	鮫浜小学校
プレゼンター賞	御殿山小学校

金賞を受賞した
品川学園の品川蕪（写真中央）

幻の品川蕪とは・・・？
江戸時代から東京近郊で作られるようになった、「江戸東京野菜」のひとつ。近代では作られることがなくなり、文献上だけのものでしたが、種が発見され、東海道に店を構える熱心な八百屋さんと農家の方々が復活させた伝統のある野菜です。
大根のような見た目と強い甘さが特徴です。

戸川五郎氏が藍綬褒章を受章されました

平成30年秋の褒章において、東品川一・三町会会長の戸川五郎氏が、長年にわたり防犯業務へ尽力されたご功績により、藍綬褒章（らんじゅほうしょう）の栄誉に浴されました。

この褒章とは、社会の各分野において貢献した方に天皇陛下が授与する大変栄誉のある栄典です。

戸川氏は、平成10年４月に品川防犯協会支部長に就任、平成21年に品川防犯協会会長に就任後は、会員をまとめ、地域防犯活動の推進につとめてきました。

オレオレ詐欺や還付金詐欺などの特殊詐欺の被害が急増しています。

地域の皆様もこうした身近な犯罪にご注意ください。

授与された章記と褒章

品川汁の作り方

材料（４人分）

【A】
- 品川蕪・・・150g（５ミリ半月切り）
- お好みの野菜（きのこや人参など）・・・適量
- 油揚げ・・・1/2枚

【B】
- 品川蕪の茎と葉・・・50ｇ（3cm長さに切る）
- 長ネギ　・・・　1/2本（５ミリ小口切り）
- 無調整豆乳・・・　200cc
- 鰹だし・・・500cc
- 仙台味噌・・・　50ｇ程度　※お好みのお味噌でＯＫ

作り方

① 【A】と【B】の材料は材料表通りに切っておく。
② 鍋に温めた鰹だし、【A】を入れ火が通るまで煮ます。
③ 味噌を溶き入れ、【B】の材料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。

☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

江戸時代に、品川沖で船が難波した岩手県むつ市河内の漁師さんたちを、品川の漁師さんたちが助けました。その時に河内の漁師さんたちの冷えた身体を、品川汁をふるまって温めたと云われています。

河内地方に伝わる品川汁は、豆腐をだしで伸ばして作りますが、品川地区の品川汁は豆乳を使用するため簡単に作れます♪

※なお、品川蕪の代わりに一般の蕪や大根でも調理できます。

品川の伝統の味を、ぜひご家庭でもお楽しみください。