

品川カブと 共に歩んだ15年。



大塚好雄さん

江戸東京野菜のひとつ!

品川カブ、ご存じですか?



品川カブ復活の第一人者である大塚会長にお話を伺いました。

Q 復活した品川カブを普及させるために、どのような活動をされていますか?

A. 品川カブの種を、区内の小学校などに配布して、子どもたちに生育指導を行っている。また、例年12月に品川神社で品川カブの品評会を開催しています。

Q 今後、この品川カブをどのように発展させていきたいですか?

A. 品川カブを栽培してから消費するまでのサイクルを、1つの場所にとどめるような大きな農園を区内に作りたいですね。

Q 品川カブを復活させようと思ったきっかけは何ですか?

A. 品川神社の境内にある品川カブの説明板を見た時です。地元品川で栽培されていた伝統野菜があったと知り、地域の活性化に繋げるため、品川カブを復活させようと思いを馳せました。

Q 普及活動の中でも、特に子どもたちへの生育指導や品評会を行うに至った経緯は何ですか?

A. 50歳を超えた頃に、食べることに大切さを人に伝えていきたいと思いを馳せました。

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。



品川カブ

江戸時代に東海道品川宿の周辺地域で栽培されていた長カブの一種です。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。

その後、大塚さんは、品川カブの特徴によく似た長カブが東京小平市の農家で栽培されていることを知り、「小平市の長カブを、品川カブとして栽培したい」と生産者にお願いました。

2009年、生産者からの了承を得て、品川カブの生産が実現し、ついに品川カブが現代に復活を果たしたのです。

品川カブとは

品川カブを収穫しました!

in 品川学園



1月の寒空の下、品川学園の2年生が、育ててきた品川カブを収穫しました。

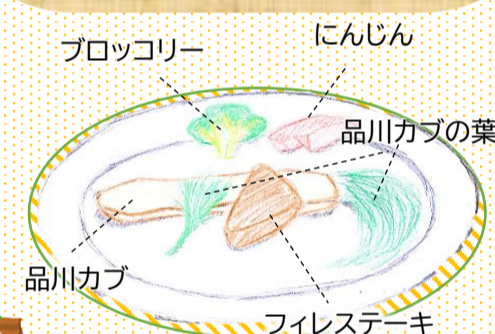
大きく生長したカブの葉の根元を掴み、カブを力いっぱい引き抜いた瞬間、子どもたちから大きな歓声が起こりました。

子どもたちは、「立派なカブが収穫できて嬉しい!」「カブの形がみんな違って面白いね。」など、嬉しそうに話していました。

大塚会長直伝!

品川カブステーキ

- 材料(2~3人分)
- 品川カブ 1本
 - 牛フィレ肉 150g
 - ブロッコリー 1/3個
 - にんじん 1/3本
 - サラダ油・ゴマ油 適量
- ~ソース~
- しょう油 大さじ4
 - お酢 大さじ1



作り方

- ① カブを実と葉に分け、実を縦半分に切る。ブロッコリーとにんじんは柔らかくなるまで茹でる。牛フィレ肉は半分にカットし、塩・コショウで下味を付けておく。
- ② フライパンにゴマ油を熱し、カブの実と茹でたブロッコリー、人参を両面に軽く焦げ目がつくまで焼く。その後、カブの葉を入れ、しんなりするまで炒めたら皿に盛り付ける。
- ③ サラダ油をしき、牛フィレ肉を入れ、赤身を少し残す程度になるまでよく焼く。
- ④ ステーキを、焼いたカブの上に乗せ、調味料を合わせたソースをかけて完成。

~山口会長にお話を伺いました~



都営東品川7棟自治会長
山口 高夫 さん

改修工事にあたり、砂場に柵を設置して安全面の強化を図るほか、公園の景観向上のため、花壇をリニューアルすることなどの提案をしました。

生まれ変わった公園は、毎日多くの方が訪れ、憩いの場となっています。



園芸用の花壇

柵の上部が回転し、動物が乗り越えられない仕組みです!

ボランティアの方の手入れによって、お花が美しく輝きます!

柵付きの砂場

品川第一地区特集



~皆さんの憩いの場である公園を複数回に渡って紹介します~

File. 8

台場浦公園

〈東品川1-8-34〉



亀の遊具



ベンチ

安心して遊べる工夫がされた亀の遊具や、杖置き用の窪みがある木目調のベンチ、バリアフリーのトイレなど、老若男女問わず快適に利用できる工夫がたくさん! ぜひ足を運んでみてはいかがでしょうか?

約40年前に都営住宅の建設に伴って設立された台場浦公園は、昨年末、リニューアルオープンしました。

