

第8回

# 品川蕪(かぶ)品評会

≪1日目≫12/22(水) ≪2日目≫12/26(日)

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!／

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!

## 2日目 (品川神社)



品川神社境内で直接審査

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。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、その自然な出来栄を評価され、主催者特別賞を受賞しました。



表彰式

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。

### 審査結果 (一般の部)

**No.1 出品番号8番**

**特別賞 出品番号5番**



出品番号8番



出品番号5番

## 1日目 (オンライン)



Zoomを通じたオンライン審査

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Zoomを通じて自分のたちの蕪をアピールしました。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。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(PF)賞を受賞しました。

### 審査結果 (小学校の部)

**No.1 荏原平塚学園**

**No.2 台場小学校  
品川学園**

**PF賞 品川学園**



台場小学校



品川学園

伝統の味!

## 品川汁の作り方

### 材料(4人分)

- 【A】
- ・品川蕪・・・150g
- ・にんじん・・・50g
- 【B】
- ・品川蕪の葉・・・50g
- ・長ネギ・・・1/2本
- ・油あげ・・・1/2枚
- 【調味料】
- ・無調整豆乳・・・200cc
- ・鰹だし・・・500cc
- ・お好みの味噌・・・50g



### 作り方

- ① 【A】と【B】の材料は事前に切っておく。  
【A】：品川蕪とにんじんを厚さ3~5mmの半月切りにする。  
【B】：蕪の葉と油あげを3cmの長さに切り、長ネギを5mmの小口切りにする。
- ② 鍋に温めた鰹だしと【A】を入れ、火が通るまで煮る。
- ③ 味噌を溶き入れ、【B】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。

### むつ市×品川★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。

※品川蕪の代わりに一般の蕪や大根でも調理できます。

## 品川蕪とは…



品川蕪

品川蕪は、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。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。

品川蕪品評会の主催者であり、青果店を営む大塚好雄さんは、かつて存在していた品川蕪を復活させるべく、2006年から研究を始めました。

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。

2009年、生産者からの了承を得て、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。



大塚好雄さん

※「江戸東京野菜」・・・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。