



# かぶ 品川蕪通信

## 品川蕪かぶってどんな野菜？

〜江戸時代から奇跡の復活〜

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きた長蕪の一種で、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である「江戸東京野菜」のひとつとして数えられています。農事などについて編纂された博物誌『形成図説』に描かれ、品川宿を代表する野菜だったと推測されますが、入植経路は諸説あり、定かではありません。

見た目は大根に似て、越冬野菜として保存がきくことから、主に漬物などに加工され、当時の人々になじみある食材である一方、献上野菜でもありました。しかし、江戸時代には少しずつ消えていき、昭和初期ごろまでにはわずかながら存在していたようですが、戦前には完全に消えてしまいました。その復活を支えた一人が大塚好雄さん（※右下写真）です。

## 第9回 品川蕪品評会かぶ



令和4年12月25日（日）に開催された品川第一地区の年末の風物詩である品川蕪品評会が、今年度で9回目を迎えます。この日は雲ひとつない青空で天気に恵まれました。3年ぶりに品川汁が振る舞われたほか、和太鼓の演奏会や講師による講談、サプライズゲストによる歌唱と盛りだくさんで、区外からも多くの方が参加しました。出品者のなかには、品川区内の学校関係者をはじめ、蕪の種が随所に渡っていることを感じました。

審査では品川学園が見事金賞に選ばれ、校長先生が児童と喜びを分かち合いました。銀賞には福栄会、銅賞には台場小学校、特別賞にはなんと仙台在住の方が受賞！話によると、お孫さんが品川区在学だそうで会場は驚きの声に包まれました！

## 独占インタビュー

### かぶ 品川蕪復活者！



おおつか よしお 大塚好雄さん

Q1) なぜ品評会を開催しようと思われたのですか？

A1) 品評会を開催する前は「収穫祭」という名称で学校にて開催していました。子どもたちに品川蕪の歴史から育成方法、収穫に至るまで講義をし、品川区には土着の江戸東京野菜（品川ネギ、戸越タケノコなど）が存在することを伝えていました。そのなかで、より多くの方に品川野菜を知ってもらおうと「品評会」と名称を変え、品川蕪を起点に裾野（すその）を広げた活動を始めるに至ったのです。



Q2) 今年度の品評会の感想をお聞かせください。

A2) 質の良い蕪が多くありました。理由として、天候不順や宣伝不足があげられます。そのため、次回開催時は種の配布のみならず品川蕪の歴史や育成指導の講習会を試みることで、参加者が増えることを期待しています。

Q3) 今年度の品評会はどうな工夫をされましたか？

A3) 昨年度はコロナウイルス感染症拡大防止の観点から「学校」と「一般」の2部制に分けて評価を行いました。一方、今年度は「みんな」で収穫を祝う目的のもと一部制にし、また個人として開催するのは最後になると考えたため、様々なゲストをお招きし、節目を意識した品評会にしました。

Q4) 区民の皆さんにお伝えしたいことはありますか？

A4) 品川蕪はプランターでも、小さな空き地でも作れますので、お時間があれば育ててみてほしいと思います。お野菜をお店で買うだけでなく、育てる経験をする事で、品川区の江戸東京野菜への関心につながると考えています。ぜひ、皆さんで品川蕪づくりを体験しましょう！例年9月ごろから種を配布予定です！



品川汁配膳の様子



審査の様子