


# 漁師の伝説 “里帰り”



## レシピ

### ■材料（4人分）

A（品川カブ＝カブでも可＝150g、ニンジン50g）、B（品川カブの葉50g、長ネギ2分の1本、油揚げ2分の1枚）、無調整豆乳200ミリリットル、かつおだし500ミリリットル、みそ50g  
※好みでマイタケやシメジ、エノキタケなどキノコ類を入れても合う

### ■作り方

①カブとニンジンは厚さ3～5ミリの半月切

り、ネギは5ミリの小口切り、カブの葉と油揚げは長さ3cmに切る

②鍋に温めただしと切ったAを入れ、火が通るまで煮る

③みそを溶き入れ、Bを入れ一煮立ちさせる

④豆乳を加え、1分ほど静かに煮て出来上がり。好みで七味唐辛子（分量外）をかける

※カブの葉は湯がいて刻んだものを仕上げに載せてよい

江戸東京野菜「品川カブ」を使った品川汁は、東京都品川区の有志の集まりが復活させた郷土料理だ。小学校の給食や区のイベントで振る舞われるなど、地域に定着している。みそと豆乳をベースにした汁物は、カブの甘さと葉のシャキシャキとした食感が生き、冬場に冷えた体を芯から温めてくれる。

## 町おこしの象徴に

品川カブは2009年に、区の有志でつくる「東海道品川宿なすびの花」が町おこしの象徴とするために復活させた。一見するとダイコンのように長いが、味はカブそのもの。葉が長いのも特徴だ。品川カブを普及する中で見つけたのが、青森県むつ市で伝えられていた品川汁だ。

江戸時代、品川沖で難破したむつ市（現在）の漁師を、品川の漁師が助けたといふ言い伝えがある。振る

「品川で振る舞われたなら、品川カブも使っていたに違いない」と品川カブ入りにアレンジ。また、本来は豆腐をすりつぶし、だし汁で伸ばして作ることを、より簡単に作れるよう豆乳を使う。

「品川では誰も知らない料理が遠い青森に伝わっていると知り驚いた」と同会の会長で、青果店を営む大塚好雄さん（74）。品川でも広めたいと思い、レシピを取り寄せた。

舞われた汁物で体を温めた漁師らは帰郷後、汁物を「品川汁」と名付け地域に伝えたといわれている。

「品川区には農地がない。大塚さんらの町おこしは、区に農業を復活させること

うまく作ることとはカブやニューだ。

## 農業復活もめざす

品川区には農地がない。農がある大きさ、ありがたさを知つてもらいたい」と

も目指す。「災害時に畑があつたら、食べていいける。品川の名を冠したカブや郷土料理をきっかけに身近に話す。

たカブが栽培されているのを大塚さんらが発見。江戸時代の農書が基となり、江戸東京野菜の研究会からも「品川カブ」として認められ、復活させた。

区内では現在、全公立小学校や幼稚園、保育園などが食農教育の一環で畑やプランターで栽培する。大塚さんが品川カブの歴史や育て方の出前授業を行い、年末の品評会には約20校が出品。種子は大塚さんが配布する他、各校が自家採取し、翌年へ受け継いでいる。



一見するとダイコンのように見える品川カブ（東京都品川区で）



区内のイベントで振る舞う品川汁を作る「東海道品川宿なすびの花」の会員（東京都品川区で）



江戸東京野菜「品川カブ」を使った品川汁は、東京都品川区の有志の集まりが復活させた郷土料理だ。小学校の給食や区のイベントで振る舞われるなど、地域に定着している。みそと豆乳をベースにした汁物は、カブの甘さと葉のシャキシャキとした食感が生き、冬場に冷えた体を芯から温めてくれる。

## 町おこしの象徴に

品川カブは2009年に、区の有志でつくる「東海道品川宿なすびの花」が町おこしの象徴とするために復活させた。一見するとダイコンのように長いが、味はカブそのもの。葉が長いのも特徴だ。品川カブを

普及する中で見つけたのが、青森県むつ市で伝えられていた品川汁だ。

江戸時代、品川沖で難破したむつ市（現在）の漁師を、品川の漁師が助けたといふ言い伝えがある。振る

「品川では誰も知らない料理が遠い青森に伝わっていると知り驚いた」と同会の会長で、青果店を営む大塚好雄さん（74）。品川でも広めたいと思い、レシピを取り寄せた。

舞われた汁物で体を温めた漁師らは帰郷後、汁物を「品川汁」と名付け地域に伝えたといわれている。

「品川区には農地がない。大塚さんらの町おこしは、区に農業を復活させること

うまく作ることとはカブやニューだ。

## 農業復活もめざす

品川区には農地がない。農がある大きさ、ありがたさを知つてもらいたい」と

も目指す。「災害時に畑があつたら、食べていいける。品川の名を冠したカブや郷土料理をきっかけに身近に話す。

たカブが栽培されているのを大塚さんらが発見。江戸時代の農書が基となり、江戸東京野菜の研究会からも「品川カブ」として認められ、復活させた。

区内では現在、全公立小学校や幼稚園、保育園などが食農教育の一環で畑やプランターで栽培する。大塚さんが品川カブの歴史や育て方の出前授業を行い、年末の品評会には約20校が出品。種子は大塚さんが配布する他、各校が自家採取し、翌年へ受け継いでいる。

## 品川カブ 江戸時代の野菜復活

東久留米市や練馬区でも栽培され、大塚さんが営む青果店では11月中旬から翌1月中旬まで随时、販売する。

学校や幼稚園、保育園などが食農教育の一環で畑やプランターで栽培する。大塚さんが品川カブの歴史や育て方の出前授業を行い、年末の品評会には約20校が出品。種子は大塚さんが配布する他、各校が自家採取し、翌年へ受け継いでいる。