



歴史と文化・水辺のまち

品川区



東京を味わうシリーズ
第五弾！



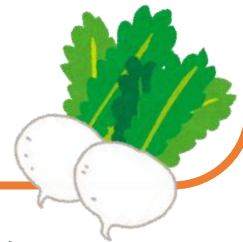
品川区は、東京湾に面した臨海部と山の手に連なる台地からなり、東海道五十三次の一番目の宿場町として、古くから交通、交易の拠点として栄えてきました。昔は「品川かぶ」という江戸野菜が栽培されていたそうです。

本日は、かぶと豆乳を使った「品川汁」をご用意しました。どうぞお召し上がりください。



～ 品川汁 こぼれ話 ～

江戸時代に、品川沖で岩手県の漁師たちの船が難破しました。その時に、品川の漁師たちが岩手県の漁師たちを助け「品川汁」をふるまって冷えた体を温めたと云われています。



令和4年1月17日(月)夕食 荏原病院栄養科

東京を味わうシリーズレシピ【品川区】



TOKYO

品川汁

【材料】（2人分）

かぶ	60g（1個）
にんじん	10g
しめじ	10g
油揚げ	10g（1/2枚）
かぶの葉	10g（適量）
だし汁	240ml
豆乳（無調整）	80ml
みそ	20g



【作り方】

- ① かぶとにんじんは5mm位のいちょう切りにする。
- ② しめじは石づきをとり、小房に分けておく。
- ③ 油揚げは、5mm幅位の短冊切りし、熱湯にくぐらせ油抜きをしておく。
- ④ かぶの葉は、2cm位に切っておく。
- ⑤ だし汁に①から④を入れて火がとおるまで煮る。火がとおったら、火を止めて味噌を溶かしながら加える。
- ⑥ ⑤に豆乳を加え、再び火にかけ1分程煮て出来上がり。

