

歴史（居留木橋カボチャ）

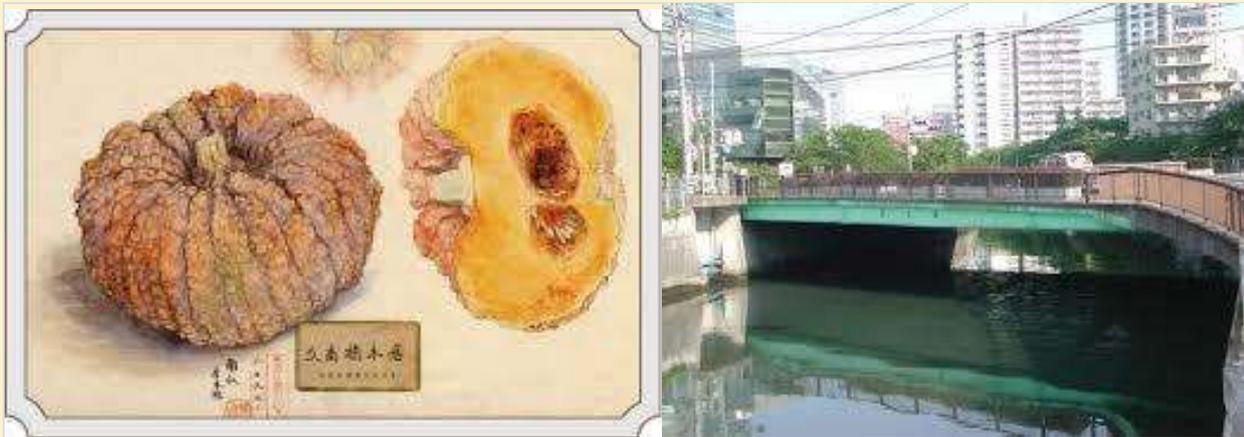
旧荏原郡大崎村（現在の品川区大崎）は、江戸時代以前から農業の盛んな地域でした。「居留木橋カボチャ」は、江戸時代の始めに沢庵和尚が上方から種を取り寄せ、当地の名主・松原庄左衛門に栽培させたのが始まりという伝承があります。

海岸に近く気候温暖で、適地であったため、甘味のある良質のカボチャが早い時期からとれたことから有名になり、地名としては居木橋であるが、居留木橋カボチャと呼ばれて親しまれました。

果実の大きさは中型で、別名を縮緬カボチャといわれたように、カボチャには十五本ほどの浅い溝がありますが、全面をごつごつとしたこぶで覆われていました。外観に似ず中は黄色く味は美味しく、当時日本を代表するカボチャでした。

江戸時代から明治の中頃まで、この地方の特産品として長く親しまれ、後の新種改良の親となりましたが、黒皮早生カボチャの出現や、当地域が宅地化するに及び次第に栽培は減少していき、その後生産は途絶えてしまいました。

「居留木橋カボチャ」を復活させるためには、NPO 法人 大江戸野菜研究会から正式に認定を受ける必要があります。



その他、江戸野菜として「品川カブ」「品川ネギ」「大井ニンジン」「戸越のタケノコ」が名産としてあったとのこと。

