

# 粹な辛さ 江戸辛味大根

株式会社 葱 善



## Story :

浅草に、明治時代からつづく葱問屋があります。

伝統野菜の衰退を惜しみ、生産から流通まで四代目みずからが取り組み江戸千住ねぎの復興を支えた「浅草葱善」そば・和食のお店に厚い信頼を受けるネギと野菜の老舗です。

享保年間（1716-1735年）浅草道光庵の庵主（信州長野出身）は蕎麦打ちの名人といわれ、鰹だしの代わりに”辛味大根”をおろして蕎麦を振舞いました。

そば目当ての人が信心にかこつけて連日門前に列をなし、「江戸評判記」ではそば処の筆頭に挙げられるまでになりました。

当時、市中で辛味大根を自家で栽培するまでに流行ったといえますから、「蕎麦に辛味大根」は、江戸の粹な作法として定着していたといえます。

たしかな目で選んだ農地で、たしかな人が育て、厳選された「辛味大根」。そばや天つゆ、焼肉・焼魚などの付合わせ、しらすおろしなどに幅広い用途でプロに愛されています。



（余話）

- 道光庵が「蕎麦切り寺」として江戸で大変評判となったためそば店が屋号を「--庵」とするようになったといわれる。
- そののち、寺かそば屋かわからない道光庵の様子を見かねた和尚が蕎麦打ちを禁止し「蕎麦禁断」の石碑を建てたという。

石碑は世田谷区烏山の「一心山極楽寺弥住院」門前にあり、辛味大根とそばの歴史を今に伝えている。



# 浅草 葱 善

