

千住の名物

せん じゆ めい ぶつ
— 雀焼きと千住葱 —



▲雀焼き

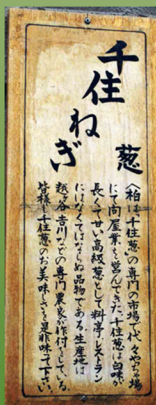


▲千住葱

江戸時代から続く代表的な千住名物といえば、雀焼きと千住葱があります。千住宿の外は、豊かな水田が広がる田園地帯で、小河川や用水がいたるところにありました。雀焼きは、そこで捕れた小鮎を、背を開いて串に刺し、タレをつけて炭火で焼いたもので、その姿が雀の姿に似ていることから「雀焼き」と呼ばれました。千住葱は、近隣農村から千住の市場へ出荷された葱を指し、良質のため流通が非常に多いことから「千住」の名前が冠せられました。白根が長く根深いのが特徴で、主に、蕎麦屋・料亭・焼鳥屋・おでん屋などプロの商売人の中で取引されていました。現在では、小学校の学校給食にも登場しています。



▲鮎雀焼きの店(千住二丁目)



▲千住葱の案内板



▲初荷のオオタバ
葱を200本ほどまとめてマルク(梱包する)ことを「オオタバ」といいます。正月最初の初荷のときにはこのオオタバに縁起物の飾りをつけて出荷されました。