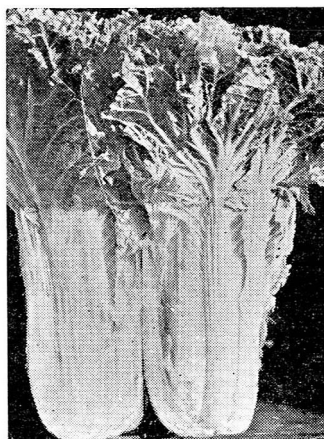


丈夫で作り易い……半結球白菜と菜類

半結球性の白菜としては山東、花心、直隸及び朝鮮等があるが、これらとの交配により羽衣山東菜、玉山東菜等が育成されている。いずれも葉が抱合しなめで半結球状となり、その葉芯部は黄白色で外観よく、品質も結球白菜に劣らない。結球白菜は周到な肥培管理を必要とするが、この半結球白菜は性強健で生育早く栽培容易であるから、都市近郊の地力の劣



るところ、または集約栽培する蔬菜専門家は勿論、一般家庭用としても有利である。白菜、水菜、からし菜等の菜類は短期間に採取でき、しかもその栽培が簡単であるから、他作物の前作としてきわめて重宝で、また甘藍、白菜等と違って輸送中の荷傷み多く、運賃も割高となる関係上、遠地からの入荷が少ないものだけに消費都市近郊で栽培すれば思わぬ利益をあげられる。

半結球白菜

新種 羽衣山東菜

花心白菜から選出した早生種で、外葉淡黄色、中心が黄白色となり、外観は極めて優美です。花心白菜よりも胴廻り太く柔軟で、品質収量の優れた最新種。

改良 玉山東菜

円筒型の半結球で、生育よく、葉は黄緑色を呈し、茎幅広く柔軟美味です。

朝鮮白菜

半結球の円筒型で、作り易い、耐寒性の強き豊産種。

体菜、千本京菜は寒い地方の直播ではよい収穫を得られないから、幾分早目に蒔き、本葉四〜五枚のころに、畦幅一尺八寸、株間八寸に移植するようお奨めする。

菜類

丸葉水菜 (みぶな)

独特の香味があり、煮食、漬物によい。

千筋京菜 (千本水菜)

細長い刻みのある莖葉が無数に出て大株となり、浸しもの、汁の実にして美味です。

二貫目体菜 (三尺体菜)

茎白く長大で収量が多く輸送して荷傷み少なく市場向に有利です。

雪白体菜 (白莖体菜)

莖が肥大して柔らかく品質がよい。

大葉たかな (大葉からしな)

ちりめん状の大葉で、大株となり、独特の香味と辛味があり、漬物として最上です。

秋蒔の春とり菜

本道寒地でも積雪する地帯では莖立菜が最も広く栽培されているが、みづほ菜小松菜は共に莖立菜より晩生で収量が多く、耐寒性もあり美味である。四月しろ菜は前三種と違い秋に生育したものをそのまま越冬させ収穫するものであるから、融雪次第採取できる。またトウ立ちが晚いので長く畑におけるので家庭用とするもよい。

葉からしな

丈夫で作り易く、前種より辛味が強い。

黄からしな

いろいろな料理に必要なからし粉の原料となる。

しゅんぎく (きくな)

葉に芳香あり浸し物、和之物によい。

改良佛國白莖夏菜

丈一尺五寸莖葉幅広く白色で柔軟美味。

四月しろ菜 (四月菜)

体菜に似た濃緑色の菜で、八月末に蒔きそのまま畑に置き翌春収穫する。

小松菜 (うぐいすな)

葉は細長く直立し、トウ立は莖立菜よりも晩く耐寒性の美味種。

莖立菜 (ふく立菜)

春とり菜の代表種で、早春の青菜として珍重される。

みづほ菜 (晩生真菜)

山東菜に似て茎幅広く品質柔軟で、トウ立が晩く六月まで採れる。

玉ちしや

ニユーヨーク

球は純白となる、トウ立の晚い品質優良な巨大夏蒔種

グレートレーク

濃緑巨大球となる耐暑性夏蒔最適種

ウエア・ヘッド

極早生濃緑大球

メイキング

極早生淡緑大球

秋蒔甘藍

極早生大型筒甘藍 チャールストン

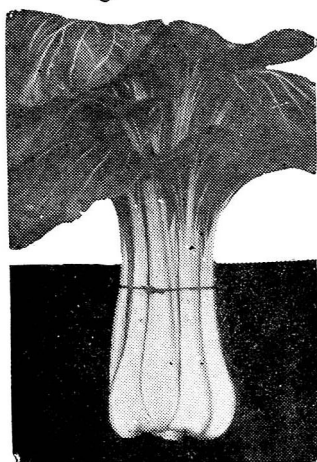
早生大型で収量多く柔軟美味

富士早生甘藍

結球堅く品質優秀な扁円大型優良種。

中野早生甘藍

結球の堅い扁円大型の豊産種



二貫目体菜



グレート・レーク