

西洋蔬菜の作り方と食べ方……(十一)

八 鍬 利 郎

セルリー

前号にも述べたようにセルリーは代表的な洋菜の一つで、その特有の芳香は一度その真価がわかると到底忘れられぬほどよいもので、肉食には欠くことの出来ないものであるとさえいう人が多い。また栄養的にもビタミンB、Cを多く含み、血液の循環をよくし、脳の強壮剤として、あるいは精力の増進上特効あるともいわれている。

本邦で栽培され始めたのは明治四十年頃からで、昭和十二、三年頃には相当多く需要されたが、その多くは高級の料理店や旅館、あるいは一部階級の家

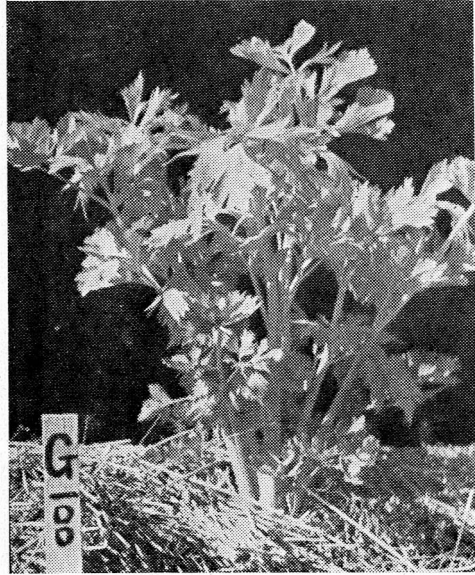
庭に限られ、一般家庭には縁遠いものであった。これは一つには市価が高かつたことにもよるが、どうして食べるのがよいかよく判らなかつたことも大きな原因であつたように思う。この意味において先ずわれわれに適すると思われる調理法から

話を進めることにしよう。

一 食べ方のいろいろ

(セルリーはこうして気軽に食べられる)

(1) 最も代表的な方法は「セルリーサラダ」として生食する方法である。何も面倒なことはない。唯、茎の部分をバリバリと食べるのである。もう少し調理的にいうならば葉を取り去つて茎の部分のみを適當の長さに切り、塩水でよく洗つて皿に盛り、茎の筋を手でとりながら食塩をつけて食するのである。これには肉質緻密で軟かなもの



第 1 図

でないといけない。そのため従来十分に軟白されたものが好まれたが、現在では「パスカル」や「ユタ」系のように食べ頃になつてもなお緑色をしていながら大変品質のよいものが出来ている。噛みしめると特有の甘味が生じていいしれぬ爽快味を覚える。特に肉鍋やシソ、シソ、シソ等肉料理と共に食べる際は、その特有の芳香は肉類の悪臭を消し、爽快な香味は口中の脂肪を除くと共に、胃の消化を助けるもので誠に結構なものである。

(2) 煮食するには茎を前述のように切りはなし、塩水を沸騰させてその中で二〇分内外茹で、それを皿に盛つて冷えないうち

にホワイトソース又はマヨネーズソースをかけて食べる。又肉類、魚類と共に煮食するとその臭気を消し、「スープ」「シチュー」にしても甘味と芳香があつて食欲をそそるものである。

(3) 「天麩羅」又は「バター炊め」にしても風味良好である。この場合は葉を併用してもよい。

(4) 稀には奈良漬、味噌漬とすることもあり、根部は「ソース」「ケチャップ」に香料として用いることもある。

二 どのような性質をもっているか

(イ) 生育の適温 一般の葉菜類がそうであるように比較的低温を好むもので、平均気温一五〜二〇度C位のときが最も育ちがよく良い品物がとれる。しかし育苗中や定植して間もない幼少期には、かなり気温が高くと二五度Cを越えるようなところで、土地条件がよく、水分さえ伴えばよく育つも

のである。

(ロ) 抽薹(とう立ち)の問題 収穫する前に薹が立つてしまふいわゆる早期抽薹という現象がしばしば問題になることがあるが、この原因としては従来①充実していない種子又は古種子を播いた場合、②育苗中に乾燥とか密植などによつて生育を抑制された場合、③早播した場合、④植物体が凍る程度の相当な低温に遭つた場合等が考えられていたが、実際には乾燥や密植による生育の阻害などは抽薹を早めるには何の関係もなく、四〜三度C位の低温に遭うのが主な原因となるようである。これに付きアメリカのトムソン氏等が行つた試験成績の一部を紹介すると第一表の如くである。

第一表 セルリー苗の低温処理と抽薹率との関係

(苗を処理した後は一五・六〜二一・一度で生育せしめた)

苗の時の 処理温度 (標準区)	処理 期間		早期抽薹率(%)			
	数	個	三月 三日	四月 三日	五月 三日	五月 八日
一五・三	二〇	二〇	〇	〇	〇	〇
一五・六	二〇	二〇	〇	〇	〇	〇
一〇・〇	二〇	二〇	〇	〇	〇	〇
一〇・五	二〇	二〇	〇	〇	〇	〇
一〇・〇	二〇	二〇	〇	〇	〇	〇
一〇・五	二〇	二〇	〇	〇	〇	〇
一〇・〇	二〇	二〇	〇	〇	〇	〇
一〇・五	二〇	二〇	〇	〇	〇	〇
一〇・〇	二〇	二〇	〇	〇	〇	〇
一〇・五	二〇	二〇	〇	〇	〇	〇
一〇・〇	二〇	二〇	〇	〇	〇	〇

この表によると苗の時からずつと一五・六度C以上の温度で生育させた場合は抽薹しないが、苗の時に一〇・〇〜一五六度C又は四・四〜一〇・〇度Cの低温に一五〜三〇日遭わせたものは、その後一五・六〜二一・一度Cの所で生育させても完全に抽薹し、

低温に長く遭えば遭う程、又この範囲では温度が低い程早く抽臺することがわかる。尚、この表には省略したが、苗の時に一五〜二〇度Cの生育適温で生育した株も、その後一〇〜一五度Cの低温に移すと遂には抽臺してくる。

これらの結果から、苗を一三度C以下の低温に遭わせるような低温育苗をしたり、早植でこれ以下の気温のときに植えたりすると、臺の立つ危険があると考えられる。勿論この低温感応性には品種によつて差異があり、臺立ちしやすいものと、しにくいものがあることは品種の項で述べる通りである。

(ハ) どのような土質を好むか セルリーの根は好気性のため、大部分は地表近くにひろがっているため、乾燥には弱い。従つて常に適度の土壌水分を必要とし、排水の良い有機質に富んだ保水力のある肥沃な壤土が最適とされている。その他でも大体重粘土と砂土以外の土壌では作れるが、肥沃であることは絶対必要で、砂質の勝つた土壌とか、火山灰土では特に有機質を多量施す必要がある。土壌の酸度は微酸性程度がよくpH六〜七位が適当である。

三 苗作り

セルリーは洋菜の中でも育苗期間が長く六〇〜一〇〇日も苗床にあるため、苗のよしあしが直接作柄を支配する結果となる。

(イ) 種まきから移植まで 播種の適期は北海道の場合、三月下旬から四月上旬とされ、それより早過ぎると前述のように低温感応性によつて本畑に移してから抽苔するおそれ

がある。

温床育苗で特に注意したい点は、ふみ込みの固さを一定にしてデコボコの出来ないように床をつくつておくことである。発芽当初のセルリーは非常に小さいので、床面がデコボコになると、低いところは水をかぶり、高いところは乾きすぎて、これが原因で苗が不揃となる。まき床は広くなくてもすむので、ふみ込みに自信のない人は箱まきとした方が安全である。これは深さ三寸位の魚箱か桃箱などに土を入れて播く方法で、簡単に箱を移せるので思い通りの管理が出来る利点がある。

播種用の床土は出来るだけ細かくし、表面を平らに均らしてから二寸幅に条溝を作つて坪当り約一勺の種子を万遍なく播く。種子



第2図 育苗中のセルリー苗

一勺の粒数は二五、〇〇粒もあつて非常に細かいので、種子を約十倍の石灰又は細土によく混ぜて播くと芽ばえがよく揃う。種子を下した溝は薄く覆土した後、板又は煉瓦の類で相当強く圧えつけ、細目の如露で十分灌水しておく。種子は反当一〜二勺も用意すれば十分である。

「セルリーの種子を播いたが発芽しなかつた。種子が悪かつたのではなからうか」という苦情をしばしば耳にするが、多くの場合、床土の乾燥がその原因になっているようである。覆土が薄いだけに、発芽までは特に床土を乾燥させないように注意しなければならぬ。

発芽の適温は一五〜二五度Cで、播種後

約二週間位で発芽が始まる。発芽したらなるべく早目に、とくに厚く生えたところや、徒長したところをピンセットで間引き移植までにもう一度間引いて三分間隔位にするのが適当であろう。発芽後あまり温度が高くなると葉の色が白つぽくなつたり、葉が巻き気味となり、時には葉枯病や斑点病が発生することもあるから、床内の気温は一五〜二五度Cの範囲で温度を調節し、通気をはかりたい。

(ロ) 移植 発芽後二五〜三〇日为本葉二〜三枚となる。この頃が移植(仮植)の適期である。移植は四寸×三寸位がよく、この距離にすれば温床障子(幅三尺、長さ六尺)一枚に一五〇株植えることが出来る。移植

操作は果菜類に準ずるが、生長点が地際にあるため、深植としないこと。また灌水のとき泥が新芽のところに入らないよう、床面を一樣に平らにしておくことに注意したい。移植を終ると灌水を十分にやり、障子をかぶせて、その上に菰をのせて日光の直射を遮り活着を助長させるが、四〜五日たつて苗が活着したならばなるべく障子を開いて強健な苗にするよう努める。かくして本葉六〜七枚となつた頃が定植の適期である。

定植の五〜七日前に庖丁で根廻しをしておくと植え傷みが少ない。又果菜類の場合は温床から露地に定植するとき苗を丈夫にするため夜冷操作を行うか、セルリーの場合あまり低温にあてると苔立ちのおそれがあるので、夜冷の代りに定植五日位前から灌水量をへらして苗を硬く丈夫にする。しかし定植の前日の夕方には十分に灌水しておくことを忘れてはならない。

四 定植から収穫まで

セルリーの定植期は札幌地方で六月上旬中甸であるから、この前に畝の土をよく碎いておく必要がある。動力耕耘機を使うと土塊が細かくなり、肥料も土とよく切りまざるので大層都合がよい。唯、浅くなりがちなので大層都合がよい。唯、浅くなりがちなので大層都合がよい。

(イ) 植え方 定植の際の栽植距離は軟白の方法によつて異なるが、大体畦幅二尺五寸、株間一尺程度を標準と考えてよい。定植の方法は茄子やトマト等の場合と同様でよい。前もつて苗床に十分に灌水しておき、



第3図 セルリー畝の敷藁

ている。しかしこれらの作物は肥料に耐える力は小さいため、多く施すと茎葉が出来すぎて病気が出たり倒れたりする。セルリーはこれと逆で、量を多く施す割合に大きくならないが、そのかわり多すぎるとために駄目になることも多い。つまり、肥料を吸う力は弱い、多肥には耐え得る作物といえる。従つてうつつかりすると肥料を無駄に多量施して気づかぬこともしばしばあり得る訳である。「それではどの程度施すのが適当であろうか。」という問題になるが、これはそれぞれの地方、栽培時期、土地条件等で当然異なるもので一概にはいえない面倒な問題である。

第4図はセルリーと他の作物の三要

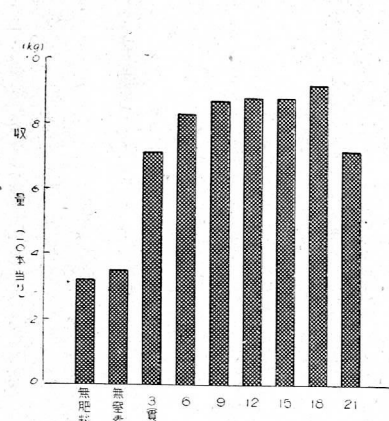
出来るだけ根を崩さぬように庖丁又は移植ゴテで丁寧に苗をとり、根鉢は握り固めず、しかも土を落さぬように注意して運び、植孔に植込む。植え方は苗がころばない程度の浅植えとし、軽く両手で株の周囲をおさえる。苗の活着後の生育に最も大切なことは十分な肥料と適当な土壤水分を与えることである。

(口) 肥料の問題 セルリーは蔬菜類の中でも特に多肥を要する作物で、肥料代は生産費の中で最も大きな現金支出の割合を占めている。

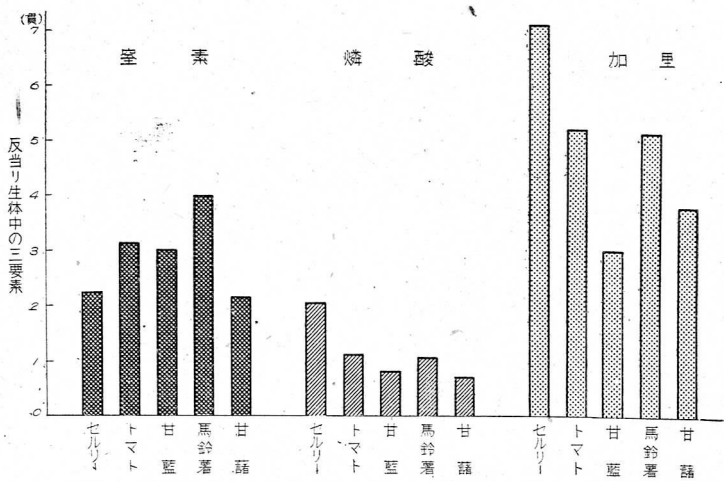
稲や麦が少い肥料でよく育つのは肥料を吸う力が強いので、肥料が少ななくても結構多くの乾物量をあげ



第6図 板囲による軟白法



第5図 セルリーの反当窒素施用量と収量 (品種 ノンボルテンググリーン)



第4図 セルリーと他作物の反当三要素吸収量の比較 (米国)

これらの成績を、そのまま個々の畝に適用する訳にはいかないが、大体の目安としては、堆肥肥は少くとも反当八〇〇貫以上、それに窒素一〇〜一五貫、磷酸四〜五貫、加里六〜七貫位を標準と考えてよいのではなからうか。これだけの量を化学肥料だけで施すと、量が多すぎて肥あたりし易く、また土自体が肥料をもち切れず、灌水をすると流れてしまう量も多いと考えられる。従つて速効性の硫酸や塩加は追肥を主体にして流亡を最少限にとどめ、厩肥は出来るだけ有機質を主とした。その点、堆肥は水もちと通気の両面を

素の吸収量を比較したものであるが、磷酸、加里の必要量が他の作物に比べて非常に多いことがわかる。また、東京農試江戸川分場で実際に畝に栽培して肥料試験を行った結果は第5図のとおりであった。この試験圃場は磷酸、加里の残効がかなりあつたものとみえて磷酸と加里は施さなくても収量に大差が出てこなかつたが、窒素は九〜一八貫の範囲が必要で、この範囲では多いほど若干収量も多かつた。しかし余り多すぎると逆に収量はおちている。この試験は化学肥料だけを用いたものであるが一応窒素についての施肥限界はわかると思う。

第2表 施肥量の一例 (1)

肥料名	反当		三成分量	
	施肥量(貫)	窒素(貫)	磷(貫)	酸加里(貫)
堆肥	500	3500	1100	3500
硫酸安石	500	10000	1100	1100
過石	500	1100	1100	1100
硫酸加里	500	1100	1100	1100
計	2000	25600	4400	7300

施肥量の一例 (2)

肥料名	反当		三成分量	
	施肥量(貫)	窒素(貫)	磷(貫)	酸加里(貫)
堆肥	700	4000	1200	4000
油粕	500	2000	1200	2000
硫酸安石	500	6000	1100	1100
過石	500	1100	1100	1100
石灰	500	1100	1100	1100
計	3200	15200	5700	9300

るため、肥料要素としての価値以外の効果も大きく、購入する有機質肥料を節約する一番の近道でもあるので、常によい堆厩肥を出来るだけ沢山作ることに心掛けなければならぬ。

又セルリーは洋菜の中でも特に生食されることの多いものであるから完全な清浄栽培が要求される。従つて生育中に下肥を使うことはかたく禁じなければならないことは勿論のこと、堆肥を作るときに下肥を使つたり、前作物に下肥を使つても寄生虫卵が認められることがあるので注意しなければならぬ。第2表は施肥量の一例を示したものである。

(八) 灌水 セルリーは乾燥に弱いから少し乾くと育ちがおくれる。また著しいときは

調節す入り原因となつて品質を悪くする。従つて米国の加州海岸地帯の如きセルリーの主産地では完全な灌水設備がとつてゐる。

畑に対する水分の供給は地表から行うより下方から行う方がより効果的であるので成るべく畦間に灌漑して、絶えず適湿を保つせしめるのが望ましい。この意味で敷葉も大いに効果がある。

(二) わき芽と下葉かき 本葉一三―一五枚位になると盛んにわき芽が出てくる。これをそのまましておくで親株の茎が太らないうし、出来あがつた株の商品価値を著しく下げる。従つてわき芽はあまり長くない一寸位のうちにかきとる。もしこのとき下葉の古い葉に病斑が認められれば、これが伝染源となつてつきつきに新しい葉にうつるので、これも発見次第かきとつて必ず穴に埋めるか焼却する。

(木) 収穫 次に収穫であるが、セルリーに特有の芳香は、幼苗の頃から成熟まで常に有しているから、随時茎をもぎ取つて使用してもよいが、十分に発育せしめて立派な株にするためには札幌地方で十月中下旬まで置く必要がある。軟白種では収穫の一五―二〇日位前から軟白に着手する。軟白法には密植法、土膏法、板囲法、紙囲法、窖室法等いろいろの方法があるが、要は太陽光線が茎部に当らぬよう遮光すればよいのである。なお、前にも述べたように近年ではパスカルやユタ系のように軟白しなくても肉質軟かく品質良好なものであるのだから品種では軟白する必要はない。

(次号は秋播種子特集号となりますので七月号へ続きます)



花木雑録 原 秀雄

ユキヤナギ これはバラ科の落葉灌木、シモツケの一種である。シモツケという名の起りは今の所明らかでなく、古く下津毛、下野、下野花、下毛などとして居り、大言海に『モト、下野国ヨリ出づ』としてあつて、牧野博士の植物図鑑にもこれを認めてゐる様である。このシモツケの類には我が國に色々の種類があつて、北海道に自生するものだけを挙げてみても、高山にあるマルバシモツケ、エゾノマルバシモツケをはじめ、各地の山野にあるエゾノシシミバナ、エゾシモツケ、アイズシモツケ、エゾノシロバナシモツケ、シモツケ、ホザキシモツケと色々のものを数えられるが、シモツケとホザキシモツケとの二種が、花が桃色であるのを除けば、他はみな花が白い。この様な中でユキヤナギは本州の中部、南部地方から四国、九州にかけて自生を見、しだれ柳の枝を思はせる様になよやかな枝を地

を越させることができる。ユキヤナギはシモツケなどと共に古くから庭に植込まれ、そのなよなよした風姿をめでられてゐる。たしかに庭に植付けられて居たことの証となる記文は、四百六十年ばかり前、長享三年(一四八九年)に書かれた尺素往来と云う書物に出ているのが最も古い(シモツケも同様)といわれるから、恐らく今から五百年位も前から、庭に植えられて居たと見てよいだろう。それ以前の古文獻にもシモツケなどの名を見るが、恐らく自生のもを記したものでないかともいわれている。ユキヤナギは一名コゴメバナ(小米花)米柳などと云うが、この名も小さい花がむらがる所からつけられた名である。また古くは庭柳の名もある。

この灌木は、植付けておけば何の手入れも要しない位で、日当りはよいことを望むが、喬木の下の草に植付けて多少の木かげが

際から多数に出し、五月中頃からその枝に小さいが五弁の白い花を、雪が枝につもつた様に一杯に咲くので、ユキヤナギ即ち雪柳の名が生じた。この灌木は割合南の産であるが、本道の様な寒地でも特別な手当を要しない。竹の三―四本も添えて、縄でしばつておけば、事なく冬

できてもよく育つ。日かげが余り強くなる
と花つきが悪くなり、また咲かなくなるこ
と勿論である。花は前の年に生じた新しい
枝につく。

切花を採る場合には、枝をある程度よく
伸す必要があるので、春先、株の廻りに堆
肥、米糠、下肥、油粕、草木灰などを適宜施す
様にす。育苗は株分によるのが普通で、
春株を掘上げて莖一本ずつにし、或は二
三莖ずつに分け、これを一〜二尺(三〇)
六〇(糶)位の株間に植付け、又は適宜庭に
植付ける。又時に挿木も行われるが、これ
は充実した枝を春発芽前七寸〜一尺(二〇)
〜三〇(糶)位に切り、日かげに挿し、翌春
これを一尺(三〇糶)位の株間に植付けて
培養育苗する。冬温室で促成開花させるこ
ともできる。これには枝を切つて温室に入
れる方法と、前記の様に株分又は挿木によ
つて育苗した苗を温室に入れる方法とあ
る。切枝を用いる場合、枝を温室に入れる
のは、一月以後順次に行うが、それ以前に
行う場合には、温浴又は冷蔵など、特別な
促成法をとる必要がある。一月以後の促成
ならば、寒さにも十分あつて居るので、温
室で休眠をやぶるのに都合がよい。枝を束
ねて桶などの水にさし、この水を時々取り
かえ、且つ枝の切口に水カビが附着すると
水揚げを妨げるから、その様な時には切口
を切返す。芽の固い中は時々全体に霧をふ
いて発芽を順調にさせる。凡そ二〜三週間
で開花する。摂氏十五〜十八度位で催芽す
るが、開花に適當な室温は十八〜二十二度
C位で、温室に入れる前の温度処置(寒さに

会わせることなど)が不十分であつたり、
室温が低かつたりすると、花が揃わないこ
とがある。株を促成に用いる時には、鉢又
は箱に株分後一年培養したもの、又挿木後
二年培養した株を植付けて戸外におき、順
次温室に取入れる。要領は切枝の場合と同
様である。株を促成に用いて切花とした場
合には、春その株を畠に植付けるが、この
際余り肥培すると横枝が多数に出て枝振り
を悪くするから、肥培を控え、その年には
専ら株の恢復を計り、翌年初切花用に供す
様にす。これは促成に用いた場合でも、
普通の戸外の切花に用いた場合でも同様で
ある。

コデマリ これもユキヤナギと同じくシ
モツケの類である。これはユキヤナギの様
に、枝の全面にわたつて花をつけた様な形
に花をつけないで、小さな玉の様に白い小
花をつけ、その玉が枝にむらがりつくので、
小手まりの意味でこの名がある。これはも
と支那の原産で、我が国にはいつごろ伝え
られたか明らかでないが、元和四年(一六八
四年)、今から凡そ二百七十余年前にできた
立華正道集に、スズカケの名で出ており、今
から二百六十余年前、元禄七年(一六九四
年)にできた花譜には鈴掛があり、この著
者の貝原益軒は、唐本にあつて実物をまだ
見ていないもの一つにこれを挙げてい
る。それでコデマリの名を記したのは、本
草薬名備考和訓抄という今から凡そ百五十
余年余り前、文化四年(一八〇七年)発行の
書に記されたのが初めてであるという。コデ
マリには稀に八重咲の種もある。栽培の要

領などシモツケ類と共にユキヤナギと略同
様でよい。コデマリはユキヤナギ、シモツ
ケと共によく庭に植付けられ、また切花に
も用いられる。

レンギョウ 前田曙山の著園芸文庫第九
巻(明治三十七年刊)三月之部に『連翹に
水のようなる月夜かな』と少年俳人をして
唄はしめたる連翹は嵯峨野辺の藩籬に、軟
弱なる身を持たせて咲き出でたる時、琴の
音に聞き惚るる人をして、更に恍惚として
夢路を辿る思ひあらしむべし況んや春の月
の輝にこめて暗香楚々たるをや、徐ろに人
間か天かを別たざらしむ。と頗る美文を
以て記される落葉藻木が、ここに記すレン
ギョウである。モクセイ科に属し、早春あ
ざやかな黄花を全株につける。花は基部稍
筒をなし、その先四裂して開く。支那の産
で、長く伸びた新梢は彎曲して垂下する。
葉は対生し、前年に生じた枝の腋から生ず
る短枝の上に花を一個又は二個、葉に先だ
つて開く。東京のあたりでは三月下旬から
四月上旬に開くが、札幌では四月下旬頃か
ら咲きそめる。

この植物が我が国にいつ頃か植えられ
る様になつたかは明らかでないが、凡そ二
百五十年前(昭和十五年を基とし)である
うと、宮沢文吾博士の花木園芸には記して
ある。レンギョウの名は連翹に基づくが、
支那でこの文字を用いている植物は、今日
吾々がいうレンギョウではなくて、恐らく
はオトギリソウやトモエソウなどの類では
ないかといわれているが、正確な植物は明
らかでない様である。我が古い書である新

撰字鏡、延喜式、本草和名など十世紀頃に書
かれたものにも連翹の名が載っているが、
和名をイタチハゼまたはイタチグサといつ
て居り、これは木ではなくて、何か草の類
と考えてよい。ことに延喜式によれば、諸
国から献上されたことを記されて居り、そ
の頃にはまだまだ今のレンギョウは伝来し
なかつたのである。

本邦にはそれでは木のレンギョウは全く
ないかといえ決してそうでなく、岡山県
西部の石灰岩地、瀬戸内海の小豆島の崖地
には、ヤマトレンギョウと名づけられた一
種が自生する。また庭や畠に植付けられる
ものにチョウセンレンギョウがある。これ
はレンギョウよりも莖が太いが、よく伸び
たものは先が垂れる。朝鮮の産。

レンギョウは何れの庭に植えても風情が
ある。殊に早春の花木として、エゾムラサ
キツツジ、マンサク、サンシュユなどと共
に、植込に一株二株ほしい木である。土質
は特に選ばないが、勿論地味のよいのに越
したことはない。夏の乾きにも相当に堪え
るが、土は余り乾ききらぬことが必要であ
る。日蔭ではどうしても花着きが悪くなる。
移植は前記のシモツケの類などと同じく
春がよいが、また秋でも差支えは余りない。
秋植の場合は、然し余り晚くないことが望
ましい。育苗は挿木による。発葉前、ユキ
ヤナギの挿木と同じ方法で行う。挿した翌
春、一尺(三〇糶)位の株間に植出し、株
を作つてから庭に植付け、又は切花用に畠
植にする。温室での促成開花もユキヤナギ
に準じて行うことができ、ユキヤナギより
むしろ容易である。一九五八・二月稿一
(北大助教・植物園勤務)