

ヨーロッパの草地農業 (五)

九州大学農学部
農学博士

江原

薫

五 フランス

十月十九日ロンドンを出発、フランスのパリーに向う。この国は英語やドイツ語のなかなか通じない国でずい分まごつく。

(一) 国立農業研究所

十月二十日、パリーの郊外にある国立農業研究所に飼料作物に関する研究を見学に行く。ここでは牧草の品種改良が主なものである。牧草の他にトウモロコシ、小麦、大麦、エンバク、ビート、蔬菜等の品種改良も行われている。

牧草で取扱われている主なものは、ルーサン、セインフォイン、ベッチ、オーチヤード・グラス、メドウ・フェスク、チモシー等である。以上でフランスの主な作物が分るのである。

わが国でも近頃北海道から、九州地方までよい成績をあげているルーサンの品種のデュ・ビーは元来北フランスの品種である。

筆者が訪れた頃は丁度秋時るときで、ベッチの播種をしていた。種子生産のために小麦とコンモン・ベッチの交互畦栽培が行われていた。ここで一番力を入れているの

はルーサンの品種改良のようである。この点に関しては他のヨーロッパ諸国、あるいはアメリカ等に比べて何等おくれをおらず、むしろ進んでいたように思われた。日本の農業試験場と同じように、男女の多くの労力

を使つ

て、丁ね

いな種蒔

きが行わ

れてい

た。

十月二

十一日、

国立農業

研究所の

動物研究

部門をパ

リーの街

の中に訪

れた。こ

こにはフ

ランス最

高の農業

大学があり、古

いすすけた建物である。

この中では家畜の消化試

験や、サイレーシの作り

方に関する研究を見た。

パリーにいたのではフ

ランスの農村、特に酪農

などは見て歩けないの



アルサスの飼料用ビートの収穫 (フランス)

で、思い切つて田舎に行くことにする。

(二) アルサス地方

十月二十一日夜パリーから約四時間半の汽車旅行の後、アルサスのミルウスに到着する。ここはスイスに近いフランスの東部である。

翌二十二、及び二十三日はフランスの加里会社の技師の案内でアルサスを見ること



果樹園の草生栽培 (フランス)

農家あるいは組合などで醸造している。
十月下旬ではほとんどのブドウは収穫された後であつたが、それでも丁度収穫が見られた。甘いブドウであつた。

この辺の中程度の農家の耕地面積は平均一〇〜一二畝である。筆者が訪れた農家は一二畝の耕地を有し、三畝はブドウ、その他の麦類と牧草地とである。エンバク、トウモロコシ、小麦、飼料用ビート、蔬菜及びルサーンなどが主な作物であつた。

乳牛は三頭もち、モンベルタードという白と淡い褐色との斑で、役、乳、肉の兼用種である。この品種は東、北フランスに多く、シ

になる。この加里が日本に輸入されている加里の約三分の一であるという。加里の鉱山にも入つて見たが、加里鉱石がずい分あるには驚いた。

アルサスはブドウの産地で、傾斜地は全山これブドウという位である。このブドウの大部分はブドウ酒の製造に用いられ、各

ンメンタールに少し似ている。その他耕作用に馬を二頭、市場に蔬菜を出荷するため自動車をもっている。

この地方ではルサーンは春は刈取つて乾草を作り、夏はサイレーシ用に刈取る。あと一〜二回は秋に刈取つて生草として与える。ルサーンの放牧は少い。



アルサスの西洋梨の草生栽培 (フランス)

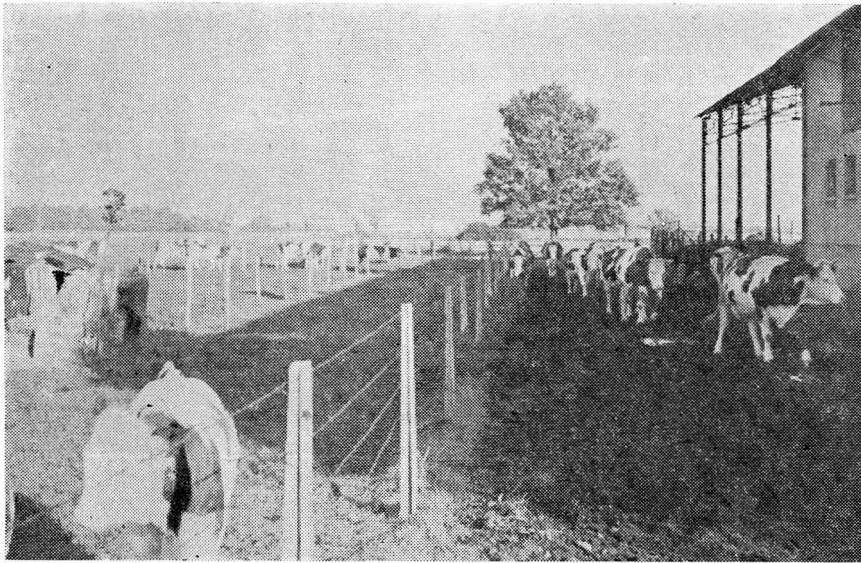
とが掘り取つたものを集め、娘さんがトラックで掘り取り作業を行つていた。フランスの農家の娘さんは実によく働くようである。収穫したビートを馬車で家に運搬する。健康そうな娘さんも沢山見られた。

フランスでもやはり果樹園の草生栽培を見たが、丁度西洋梨の収穫をしているところであつた。ここでも牧草が主作物として大切にされていた。また桜桃の草生栽培があつたが、これも牧草地の中に果樹がボツンボツンとあるにすぎない。農夫が馬車をもつて、手刈りしたものを集めて運んでいた。

フランスではトウモロコシは南部に多く、雑種トウモロコシが多く栽培され、トウモロコシ・サイレーシも作る。

アルサス地方の飼料作物として重要なものは次の通りである。
飼料用ビート、アルファルファ、メドウ・フェスク、ライグラス、オーチャード・グラス、チモシー、セーンフォイン、赤ク

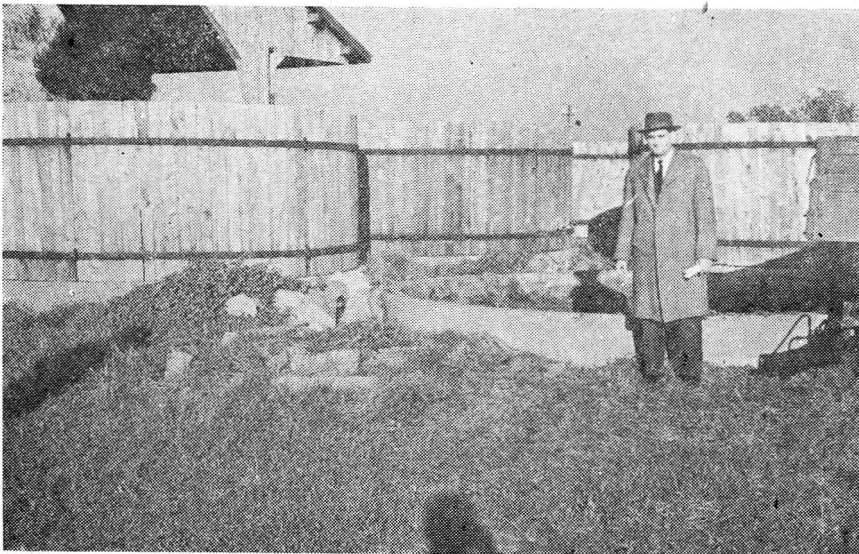
筆者はここで飼料用ビートの収穫を見ることができたが、その一つ一つが実に大きいものには全く驚いた。筆者もかつて北海道農業試験場で飼料用ビートの栽培をやつたことがあるが、こんな大きなビートは見たことがなかつた。厩肥を大量に施し、深耕しているようであつた。農家の主人と妻君



酪農牧場 (フランス)

オーチャード・グラス、メドウ・フェスク、ライグラス、白クローバー等の適当な混播牧草地に乳牛の放牧もまたかなり見られ

た。この地方にはホルスタインもかなり多く見られた。飼料用のビートは、半地下式の簡単な貯蔵庫にドンドン入れていた。これを手伝っている二人の少年のニコニコ顔は極めて印象的で忘れ難いものがある。



地下式サイロ (フランス)

西洋蔬菜調理法

種類	利用部分	調理方法	種類	利用部分	調理方法
子持甘藍	葉腋の小球	軽くいためるか煮る、ビツクル漬け	玉ちしや	結球葉	サラダとして生食、酢味噌あえ、胡麻あえ
かぶ甘藍	軟い茎部	ゆでてソースをかけるか糠味噌酢漬	パースレー	嫩葉(わかば)	サンミ、フライのツマミ、あえ物
花やさい	白い花蕾	ゆでてサラダ、バターいため、煮込み、フライ	セルリー	茎及び葉	茎外皮をむき生食漬物、スープ煮込み
芽花やさい	緑の花蕾	同上	アスパラガス	嫩芽(わかめ)	ゆでてサラダ用、汁の実、グリーン天ぷら