

# 積雪寒冷地帯の越冬蔬菜と貯蔵法

冬季間積雪地帯における各種新鮮蔬菜の貯蔵確保は、緑葉菜自給源として、更に市場性の伸張に伴ない、次第にその重要性が認識されるに至つた。ここに越冬蔬菜の栽培法と貯蔵法について再考することも意義あることと  
思う。(編集部)

東北農試園芸部

## 高井隆次 / 大和田常晴

### 一 積雪寒冷地帯の越冬蔬菜

積雪寒冷地帯における冬から春先にかけての蔬菜栽培は、積雪という当地帯不可欠の悪条件により極めて不利な状態を余儀なくされるが、近年は蔬菜栽培体系の確立、速成栽培の著しい進歩、そして輸送力の向上により各種の新鮮蔬菜が次第に供給されるようになった。すなわち、多雪地帯における雪中栽培の普及による甘藍、暖地における冬の晩出し及び春の早出しが軌道にのりつつあるので白菜・ホーレン草・ねぎ等が周年的に供給され、積雪地帯における蔬菜の端境も緩和されつつある現状にある。

しかしながら、一面の雪に埋れている間として待つこと久しい土の香、鳥の声、百花撩乱の春來にかけての緑葉菜源の欠乏は未だ解消されるに至らず、その間における唯一の給源が越冬蔬菜であり貯蔵蔬菜であると言つても過言ではない。

越冬蔬菜は積雪地帯における食生活の維持から生じたもので、自給菜源の色彩が濃厚である実情から推して、更に統一された市場出荷がなされて然るべきと考えられる折から、越冬蔬菜につき再検討を加えるのも意義あることと思う。

そこで、本文では融雪後早春の端境用として利用する越冬蔬菜類のねぎ・漬菜類・かぶ・ホーレン草等を取りあげ、品種の選択を主体にその要点をのべることにする。

#### 越冬蔬菜の一般的な越冬状況

蔬菜の越冬には雪害と凍害が相互に関係して越冬を左右する場合と、雪害のみによ

る場合が考えられるが、地域及び年によつて越冬前の低温及び積雪量が異なるため必ずしも一致しない場合がある。

一般的な越冬状況は、越冬前に零下数度の低温に遭遇する関係から凍結を生じ、そのままの状態では積雪下に入ることになる。

その後は積雪量の増加に伴ない凍結から次第に解放され、積雪量が五〇センチ程度になると外気の極低温を完全に遮断して〇度C前後の温度となり暗黒の状態に保持されて、あたかも貯蔵庫におかれたような状態で越冬態勢を完了する。しかし、日平均気温が〇度C以上になる二月下旬頃から生ずる融雪水が地表を潤し、更に融雪前には滞水が著しくなるため融雪水による障害は越冬力を低下させる一因となる。

越冬蔬菜の栽培に際し、この融雪水の排水を考慮に入れることも重要であるが、極低温下(一般的には越冬前)及び長期間に亘る積雪状態下における植物体内の消耗を維持するためにも、越冬前における貯蔵養分の多いことが耐寒・耐雪性を増加する必須条件と考えられる場合が多い。結局、同一蔬菜でも貯蔵養分の高い品種は一般的に越冬残存率が高いことを意味することから越冬させるには品種の選定が重要である。

#### 品種の越冬性

(1) **ねぎ** ねぎの播種には春播が一般に行なわれ晩秋から冬にかけて収穫を行なう以外に、越冬中の一二月に雪下から掘出すか翌春早々に越冬蔬菜として利用する。

腐熟堆肥を鋤こみ表層に施肥を行なつた一・二〇センチの苗床に四月中下旬頃一〇

一・二センチの間隔を保つて条播する。その後間引・追肥・除草・葉撤を行ない七月下八月月上旬に定植を行なうのが一般的な栽培法である。春播以外として七月下八月月上旬播種(翌春定植)の夏採用栽培も行なわれている。

品種の選定に際しては第一表を参照されたい。すなわち、I群の品種は翌春四月上旬の調査時に九〇%以上の越冬が可能であった品種群で、II群はきわめて低い品種群であり、III群の品種はその中間の越冬率を示す品種である。翌春採のねぎには当然第一群の品種をえらぶことが得策であり(秋播夏採用の場合も)、II・III群の品種は春播秋採り、または冬期間の一二月頃迄に収穫を行なう場合に限り収量が多い。

越冬ねぎとしての栽培上の注意事項は窒素肥料の偏重をさけるために燐酸・加里も施用し肥切れをさけるように留意すると共に、極端な密植をさけることが貯蔵養分の蓄積を向上させて越冬条件を有利にする効果がある。さらに、過石灰ポドロー液またはダイセン等の薬剤を十分に撒布し病菌による越冬中の腐敗を防止することも忘れることができない。これらの事項はねぎの場合に限らず、後述する漬菜類・かぶ・ホーレン草の越冬栽培にも全く同様である。

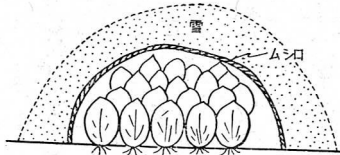
(2) **漬菜類** 独特の風味を特色とする漬菜類の栽培も結球白菜・甘藍等の進出により作付の減少が認められるが、融雪後の土地に漬菜の青々と伸び行く様は春の訪れを身近かに感ずるものがあり、早春の食卓は色どるにふさわしいローカルのな蔬菜では



を選び、フラートル等で降雪前に退治し、また貯蔵した周囲に第五図のように青い杉葉を並べるとネズミよけの効果があります。

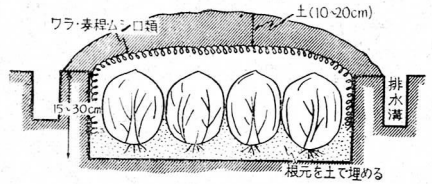
**貯蔵の実際**

甘らんと白菜は地方により、立地条件により多くの変わった方法があるが、外葉も根もつけて、溝の中に寄せ植えするような気持で貯える方法が最もよいようです。品種は、白菜では松島系統のように葉色の濃いもの、南部甘らんやその系統のように質の



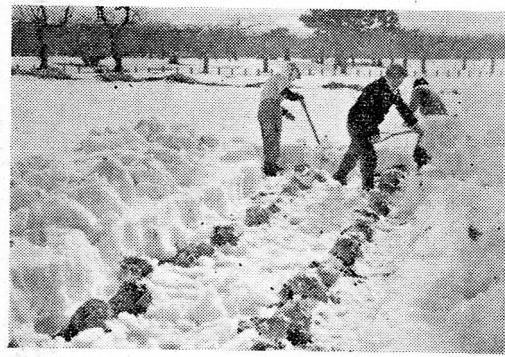
第2図 白菜、甘らん (2)

多雪地方では降雪前に甘らん、白菜を根付のまままとめておき、雪下に貯蔵するか、又は雪室を作つて入れておくところもある。



第1図 白菜、甘らん (1)

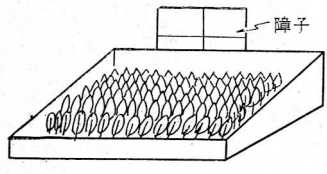
甘らん、白菜の一般的な貯蔵方法、根を上逆に並べるところもある。



3月上旬ようやく訪れた陽光の下で雪中甘らんの収穫

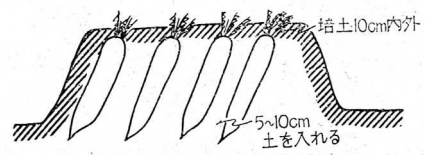
硬いものの方が長期貯蔵に耐えます。甘らんに雪中栽培という方法があるがこれは降雪前に八割程度の結球になるように栽培し、畑においたまま雪の下にして完全結球させる方法で、きびしい冬もようやく峠を越した三月頃は他の貯蔵野菜がそろそろ尽きてきているので、雪の下から掘り取る新鮮味は格別で、一度凍つてから除々にもどつているため甘味も強く、極上の味を楽しむことができる。雪中栽培に適する品種は多くあるが、やや質の硬い南部甘らんやその系統がよく、東北一号、二号などの南部系の早生種を利用すれば、東北北部では六月下旬〜七月上旬が播種適期です。

葱は前記したように越冬率の悪い暖地型は冬中に、強いものは春先の利用に適するが、立毛越冬は掘り取りの手間が大きいので収穫して二ギ位の束にして寄せておき、



第4図 ホーレン草・菜類

ホーレン草や菜類は温床種、ワラ枠や板で囲を作り、障子、ビニール等で被り、根付のままぎつしり植え込んでおくと二月まで利用出来る。

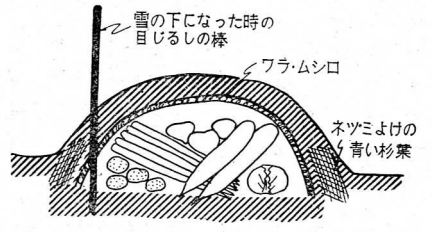


第3図 大根・根菜類

大根や人参は斜に立てかけ土を入れて行く。人参やゴボウは2ギ位の束にしておくと便利。

できれば屋根をかけてやると葉の損失が少なくてよい。

大根及び根菜類は、斜に一列に並べてから土を入れまた並べる方法が多く行なわれている。大根では柔らかい太いものから硬大根へ順次食べていくようにしておくと、ス入りによる損失を防ぐことができ、大量にまとめると、ややもすると温度が上がり、ス入り腐敗が多くなるから注意しなければならぬ。人参、ゴボウを立毛越冬させるとよい。



第5図 混合貯蔵

一カ所を掘ると各種の野菜が出て来る混合貯蔵法

混合貯蔵法は第五図に示したように、大根、人参、ゴボウ、かぶ、馬鈴薯、甘らんなどをまとめて貯蔵する方法です。家族数に応じて適当な量を一穴に入れておき、必要ときに随時利用するのに大変便利です。雪の下になると、場所が判りにくくなりますので、二桁ぐらいの棒を目印に立てておきます。

(以上)