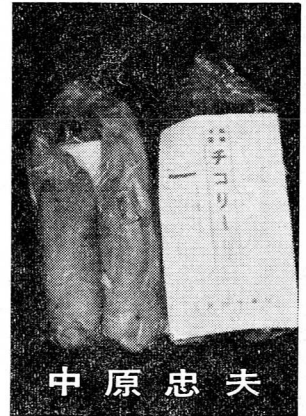


新しい西洋野菜の紹介!!

チコリーとその作り方

西洋野菜の消費は食生活の欧風化により急速な伸びを見せており、来年に控えた東京オリンピックや、札幌の冬期オリンピックの場で西洋野菜栽培に対する関心もたかまわってきている。そこで今まであまりかえりみられなかったチコリーも各地で栽培が試みられるようになってきたので、私共の数年間の栽培体験を主体に御紹介するのも無駄でないことと思われる。私共がチコリーを手がけたのは四年前、北欧に出張された生産連の工藤さんから種子をいただいたのに始まる。当時栽培法は勿論喰べ方もわからないままに、欧米を旅行された方々の見聞をもとに手さぐりで作り、萌した芽の紹介、販売に苦労したものである。

チコリーは北欧において冬期間の新鮮野菜として賞用され、その生産量も相当なものがあるといわれているが、わが国の栽培の歴史を調べてみると、明治年間多くの導入野菜とともに試作されたに止まり、北海道では第一次欧州大戦当時ドイツ人によって僅かに栽培された記録があり、その後、戦前チコリーの根に含まれるイヌリンから果糖の製造を目的とした栽培が倶知安地方



中原忠夫

を中心に行なわれたことがある。当時採種栽培が上野幌周辺にて行なわれたというところで、育種場周辺の路傍に野生の形で残っているのが認められる。

チコリーの性状

チコリーは菊科の宿根草で、根は太ニンジンのような形をしている。葉は細長く、五〇〜六〇センチに及ぶ舌状形をしていて、光沢ある濃緑色、葉柄の色はうすい。稀に浅い欠刻の表われるものと軟い毛を有するものも見られる。この緑葉そのものは苦味が強くして食用にならないが、ラジエッタ Radichetta (Asparagus) という品種は小苗当

時の若葉を摘んで煮物に利用されている。チコリーは秋に根を掘りあげ、この根を伏せて萌した新芽をサラダとして用いるもので、この新芽を北欧では一般にウイットルーフ Witloof (軟白用の品種名と同一) と呼ばれている。市場でチコリーと呼ばれているものにエンダイブ (ニガチンヤ) の軟白したものがあり混同されることがあり、私共は「初芽」という名称で出荷している。

第1表 チコリー茎葉部分析結果

道立衛生研究所 (試料100g中)

成分	グリーン株		ホワイト株	
	g	mg	g	mg
水分	96.23		97.02	
蛋白質	1.00		1.00	
脂肪	0.31		0.29	
糖質	1.66		0.85	
繊維	0.30		0.34	
灰分	0.50		0.50	
カルシウム	13	mg	20	mg
リン	19		18	
鉄	2		1	
窒素	50	Lu	0	Lu
ビタミンA	0.04	mg	0.06	mg
ビタミンB ₁	0.03		0.03	
ビタミンB ₂				
ビタミンC	3		2	

注 グリーン株は軟白後、先端に光線を当てて僅かに緑色のついた株

含有成分については北海道衛生研究所で分析された結果を示すと第一表の通りで、特に含有量の多い成分はないが花ヤサイ程度の成分が認められる。

チコリーの栽培法

一 根の養成

チコリーの根は傷をつけると苦味の強い乳白色の汁液がでる。この苦味があるのでコーヒーに入れると味を良くするといわれ、パリのコーヒーにはチコリーの根を乾して炒ったものが一〜二割くらい入っているということである。わが国にも少量であるが、(年間一斗くらい)輸入されている。

チコリーの芽は純白色で、太さ五センチ、長さ二〇センチくらいの紡錘形をしている。味は淡白で僅かに苦味があり、サラダとして生食するか、煮込みにする。とくに肉のつけ合わせによくあい、北欧では漬物としても利用されている。

チコリーはビート同様、比較的冷涼な氣候を好み、土壌は膨軟で深い沖積土か、細粒の火山灰地を適地とするが、性質が丈夫なのでたいして土地を選ばない。酸性土壌にてもよく出来、ニンジンと同じく排水の良い適湿を保つ土地ならよく出来る。

播種 播種時期は生育日数が一二〇日前後なので初霜の時期、軟白にとりかかる時期からさかのぼって決定すると良い。札幌の場合、播種適期は六月上旬で、あまり早く播くと根の太らないうちに抽臺する危険があり、又太り過ぎると良い芽がとれないことになる。畦幅四五〜六〇センチの条播で播種量は一〇グラムたり一・五〜二・〇グラム。種子は発芽し易いが極めて細かいので整地を丁寧に行ない、覆土も〇・五〜一センチ、なるべく薄くかけ充分鎮圧しておく。播種後八〜

第2表 チコリー間引試験成績 (上野幌育種場)

間引距離	根重	根径	根長	葉長	100~250g 根	
					収獲割合	5cm区100%とした場合
5 cm	136.9	3.32	24.9	56.3	39.2	100
10 cm	140.2	3.58	24.8	62.7	62.7	102
15 cm	164.1	4.02	26.2	71.7	71.7	84

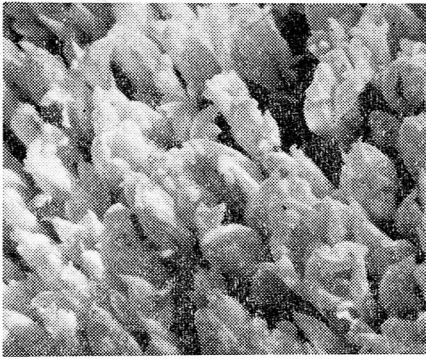
一二日位たつと発芽して来る。本葉二〜三枚時、なるべく早目に間引いて一本立とする。間引間隔は第二表の成績から見、根の太り、収獲割合のすぐれている一〇〜一五センチがよく、五センチは本数多いが細かい屑物多く、軟白するのにやや根重が足りない。

施肥 チコリー

は稚苗期を過ぎると、極めて旺盛な生育をするので、多肥を必要とする作物に入る。堆肥は効果高いが、岐根の原因となるので施すとすれば完熟したものをを用いる。

施肥量は大体ニンジンに準じて良く、育苗場の施用例を示すと完熟堆肥一、五〇〇ギ、硫安一ギ、過石二〇ギ、硫加一〇ギで堆肥を使用しない場合、有機質肥料を一五〜二五ギ元肥として施し、追肥として尿素か硫安（八ギ）を生育状況に応じて施用している。

収穫 軽い霜にあい酷しい寒さの来る前、北海道では十月下旬〜十一月初旬にかけて収穫する。抜取りは少量ならスコップで掘取ると良いが、大量なら根が長いので困難だから、畦の側面にプラオを通し、根に傷を与えない様外側に土を反転し、手で引抜き、順次畦毎にこの作業を行う。収穫したものは葉を六〜七くらいつけて切り取り、根の大きさによってわけて貯蔵する。貯蔵



収穫出来る状態のチコリー

の方法は、軟白する場所に近く水排けの良い所を選んで幅六〇〜七〇、深さ三〇〜四〇の溝を掘り、立ててならべておく。大量なら横積みにしても差支えないが、翌春融雪水がたまったりとすると傷むことがある。貯蔵溝の上は直接雨水が入らない程度に藎か、藁で覆う。チコリーは耐寒性強く多少凍ってもともにもどるもので、むしろ貯蔵水の温度が高すぎて芽が伸びすぎると軟白してもよい成績をあげられない。葉は一〇〜一五、四〇〇〜五〇〇ギもあり乳牛が好んで喰べ、乳量を増加するといわれている。

二 軟白法（萌やし法）

晩春から早春にかけて何時でも行なわれ、温室、ハウス、温床、ミツバの軟白窖などいづれを使用しても良い。軟白法は底部に熱源をおき、頭を揃えて縦に密に並べる。根は長いものもあるので二〇〜三〇の長さ下部を切つてそろえ、またベットの関係で斜めに並べても良い。並べ終わると五〜六センチ厚に充分灌水し、腐敗を防ぐためにウスプルンを散布して、砂か細土を二〇〜二五センチの厚さに覆う。温度にもよるが二〇〜三〇日たつと芽が伸びてくるので土を除けて収穫する。

軟白の方法は簡単のようだが、根の大きさ、軟白の温度、床土の条件によって成績を大きく左右する。

根の大きさ 根は大きさによって揃え床に入れないと整いな芽がでない。太すぎ

るものと細いものは除くようにする。根の大きさは重量よりも頭の太さに関係があり、岐根になったものでも頭の肥大したものでなければ差支えない。根の大きさと芽の伸びについて調査した結果は第三表の通りで二〇〜二〇〇ギが最も成績良い。なお二〇〜二〇〇ギの平均根重、初芽の大きさは第四表の通りである。

第3表チコリーの根の大きさと初芽の収量

根重	床に入れた本数	良芽の本数	収量	収穫率	備考
300g 以上	20	2	10.0%	芽が4〜10本にわか	4〜10本にわか
200〜300	78	46	51.2%	芽は太い分枝芽も	芽は太い分枝芽も
100〜200	150	130	86.6%	平均した芽となる。	平均した芽となる。
100 以下	100	28	28.0%	芽細く伸び早い	芽細く伸び早い

第4表 100〜200グラム区の根と初芽の大きさ

根の太さ	平均根量	初芽の太さ	初芽の重	長さ
4.6cm	165g	5.1cm	210g	19.5cm

温度 床の温度は根の部分で一五〜一七度Cが適温で、なるべく一定していることが大切である。温度が高いと軟白期間は短縮され、一五〜一七度Cでは約三〇日かかるのに二二〜二三度Cに温度をあげると二〇日ぐらいで伸びてしまう。確かに温度が高いと軟白期間を短縮できるが、腐敗が多くなり、初芽も細長くなって、しまりの悪いものとなる。覆土の温度は一〇度C以下位の方が太いものがとれ、湿度も成可く少

い方が良いようである。

床土（覆土用の土） 私共は初め床土に有機質の多い育苗用の床土を使用し、床面の乾燥を防ぐためにビニールを覆ったりしたところ、芽が伸びるにつれて床土がもちあがり、割目から光線が入ったためか、土中で既に着色を見、水洗しても、なかなか土が良くおちないなどの失敗を繰返した上で、砂を使用することにした。砂は割目の出来る心配がなく、消毒も簡単で、何度も使え、水洗も水をかける程度で良くおち、最良のものとして使用してきたところ、先年北欧視察に行かれた北大の沢田先生のお話によると、北欧では砂は品質を損うものとして嫌われ、有機質（ピートモス）の多く入った土を使用するのが一番良く、その割合などについて現在さかんに研究が進められているということであった。

収穫、調製 初芽が地表を割る前に根とともに掘出し切取って水洗いして、なるべく短時間で水切りしてポリエチレンの袋に詰める。新鮮さが大切なので収穫調製に当たっては丁寧に取扱う必要がある。今迄は写真の様に二本宛袋詰めしていたが、箱詰して市場に出荷するべきであろう。参考迄に今春の価格は一本平均二〇円くらいとなっている。

チコリー栽培の記録が少なく、私共の経験も浅いため軟白法など、充分意をつくせない面もあるが、これらの問題は今後の研究にゆだねるとして、伸びることが予想される西洋野菜の一種チコリーの紹介とした。

（上野幌育苗場）