

藝園草牧

第十二卷・第十一号

昭和二十八年五月十五日第三種郵便物
昭和二十九年十一月一日(每月一回)一日發



印種苗株式會社
印種苗株式會社
印種苗株式會社

雪印種苗株式會社

欧州園芸行脚(8)

オランダのチコリー(ウイトロフ)

沢田 英吉 北海道大学農学部 園芸第一教室 教授



1) 彼地の青物屋の店頭で撮ったウイトロフ

オランダで特色あるものの一つに、チコリー又はウイトロフと呼ばれるものがある。写真(1)は、彼地の青物屋の店頭で撮ったものであるが、御覧のように、白くて細長い白菜のような恰好(かっこう)をしている。オランダとベルギーが主産地であるが、ここから欧州各国に輸出されているので、パリや伯林は勿論のこと、どこの国の青物屋にもみられる。

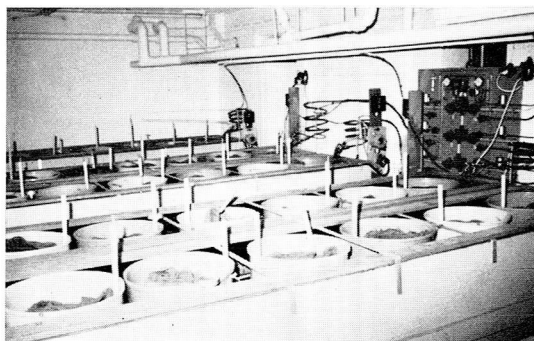
主としてサラダに用いられるのであるが、歯切れがよく、多少の苦味があってなかなかおつなものである。晩秋から冬中出荷される。丁度この時期は、他に新鮮な野菜のない時期なので特に珍重されるのである。



2) チコリーの根株を框内にびっしり詰込んだところ オランダ国立蔬菜試験場にて

栽培法のあらましを述べると、春に種子を播くと、秋までには直根が肥大して人參程度になる。そこで葉を切払って直根だけを収穫し、これを貯蔵しておき、冬中、随時取出し、軟化促成にかける。すると中心部の芽が生長して写真(1)にみる様な見事な品が出来上る。原則として1本の根株から1個だけとりとれない。彼地ではこのように軟白されたものをチコリーとは言わず、ウイトロフと言っている。ウイトロフとはラテン語で『白の芽』という意味だそうである。畑で根株を養成している間の作物名はチコリーで、それを軟白して作った若芽はウイトロフなのである。恰も「いか」と「するめ」の関係のようなものである。

軟白するときは、框の中に根株をビッシリ縦に詰め込み、その上に20~25種の厚さに覆土し、底部から温度をかける。写真(2)は、アルクマールにあるオランダ国立蔬菜試験場で撮ったものであるが、丁度、根株を伏込んだところである。(この上に覆土をする。)写真(3)は、同試験場の地下室にあるウイトロフの研究室で、各ポットに根株の伏込みが終ったところである(その上に麻布がかけられている)研究の目的は、覆土に用いる用土の組成、水分、酸性度等について、どんな条件が最適かをみるためだそうである。

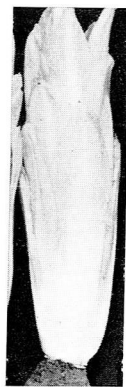


3) 国立蔬菜試験場に於けるウイトロフの培養研究室

オランダには、大学と名のつくものは唯一つよりないが(ワグeningen市)、その代り日本などではみられない程堂々たる大学がある。ここにハイスケス教授を訪ねたのであるが(同氏はアスパラの研究者であるが、ウイトロフについても研究している)ウイトロフ培養の要訣は次の点であることを力説して下さい。(一)根株の養成には出来るだけやせた畑を用いること(二)覆土に用いる用土は粘土2、泥炭1、堆肥1、の割合で調合したものを用いること(日本のように川砂を用いるのは最もいけないということである)(三)一旦加温を開始したら、以後絶対に灌水しないこと(四)軟白温度は気温が14度で、覆土温度が18度であること。などである。

最近、国内でも試作されるに至ったことは誠に結構だと思う。特に北海道の様に半年間、雪の中で暮すところでは、ウイトロフのような鮮度の高い生野菜が珍重せられよう。

唯一言だけ望みたいことは、今少しく外観のよいものを生産する事が必要だということである。写真(4)は国産品であるが、写真(1)と比較してみるとよく判るように、国産品は頭部の締りの悪いものが多い。軟白温度や覆土の材料等について更に研究する事が必要だと思う。



4) 国産品