



コールラビー

一般に知られていない

紅色葉根菜の栽培と利用法

北大農学部教授 田村勉

近年西洋そ菜の栽培が盛んになり、欧米なみに生食そ菜の利用が目立って多くなった。これは動物蛋白の摂取量が多くなるにつれて当然の成り行きと言えるのである。さて食物を調理した場合栄養が問題になるのは言うまでもないが、見て美しいということもまた極めて大切なことである。いくら栄養的にすぐれた料理も、見て食欲を催さないということでは、食品としての価値半減ということになる。この点着色そ菜は目に訴えて料理の価値を高め、

また、一般に栄養的にもすぐれたものが多く、このような理由から着色そ菜即ち、葉緑素を多く含む緑色そ菜、カロチンやアントシアンを含む紅色そ菜の需要が多くなり、それにつれてこれらそ菜の栽培が年々増加する傾向にある。

今回は紅色そ菜のうちで葉部根部を利用するものうちニンジン、紅カブなど既に一般化されているものを除き、あまり知られていないものの、栽培法および一般的利用法について簡単に述べることにしよう。

●食用ビート(テーブルビート)

作物として扱われ根を利用するビートには、砂糖用ビート、家畜用ビート、そ菜用の食用ビートがある。欧米ではこの食用ビートは根菜類中ニンジンに次ぐ重要そ菜と言われている。一種の特臭(アカザ科特有のホーレン草と同様の土臭さ)を有し、日本では今日まであまり用いられなかった。しかし食品の調理法が次第に洋風化するにつれて、需要は年々増加して来ている。食用にする根の形は品種により多少異なるが、いずれも根の中心部まで濃紅色で外見は紅カブに似ている。

一 性 状

本来この作物は冷涼な気候を好み、暖地における真夏の生産はむずかしい。秋播ダイコンと同じように、発芽後低温下に置かれると「とう立」して根部の肥大が起らず、正常な収穫は望めない。今までの試験結果では一〇度C以下の温度に約一ヵ月置かれると、約半数のものが「とう立」したと報告されている。生育の適温は平均気温で一八〜二〇度Cである。

土性はあまり選ばない方であるが、酸性には弱い。従って酸性土壌にはよく注意し適宜石灰を施して中和する必要がある。適性pHは六〜六・五である。根の深く入る作物であるから、有機質の充分入った軽い排水良好な土質を好み、このような土壌で生産されたものは肉質が軟かく品質良好である。

二 栽 培

(1) 品 種……普通作られている品種には次のようなものがある。

○クロスビー・エジプシャン、早生でやや平たい球形、肉質軟かで品質良好である。
○アーリー・ワンダー、早生で平たい球形、根部の横断面に淡い輪紋がある。前者同様広く栽培されている。

○レッド・ボール、中生で球形、肉質良好で市場の評判がよい。

○デトロイト・ダーク・レッド、中生種で球形、肉質がしまり、熱を加えると特に紅色が鮮やかな優良品種である。

この外にも一、二の優良品種がある。市場では根部を横断した時、同心円状の輪紋のあまり出ない一様に紅色を呈するものが好まれる。

(2) 播 種……本道のような冷涼地帯では夏の高温は心配するに足らない。五月になると播付が可能になり、その後おおよそ一〇月上、中旬までに生育が終るように作付すればよい。即ち、品種によって異なるが、播種から収穫までの生育期間は三ヵ月内外であるから、適当な品種を選び、予め収穫しようとする時期を見定めて適宜播種することが出来る。普通直播であるが、根物のうちでは珍しく、小さな時期には移植することも出来る。畦幅三〇〜四〇センチ、一般には条播されるが、管理の便を考えて一五〜二〇センチ間隔に点播してもよい。要するに廿日ダイコンやカブを播く場合と同じ要領である。同じビートであっても砂糖用、家畜用ビートと異り生育期間が短かく、根部の若いうちに収穫するので栽植間

隔は狭くてよい。

(3) 肥料……食用ビートの日本における施肥量試験結果はまだないようである。

一般に用いられている施肥量はチツソ、カリが一二〜一五キタ、リンサン一〇〜一二キタ位である。この量は土壌の種類によつて一様ではなく、酸度の強いところでは、石灰を施し酸性を矯正すると同時にリンサンを増施しなければ、良質のものを多収することは難かしい。またビートは硝酸態のチツソを好むので硝安などの肥効が大きい。生育期間が短いので施肥は基肥が主体となる。播種する時、播溝に深目に土とよく混和して施し、浅く覆土してその上に種を播くのが普通である。化学肥料のみを多量用いた時は、肥料の直上を避けて播種することが望ましい。播種後の覆土は浅くし(一タ位)上を鎮圧しておくのがよい。チツソ、カリの追肥は生育の前半(播種後三〇〜四〇日まで)に行なうべきである。

(4) 間引……一般管理のうち間引はビート栽培に当って重要な作業である。ビートの種子(本来は果実に相当し、この中に二〜三の種子が入っている)は一粒から二〜三本発芽して来る。これを本葉が二枚位までに群生しているものを間引いて一本立とし、その後本葉四〜五枚頃に今一度間引を行ない、栽植間隔を一〇タ内外にする必要がある。

(5) 病害虫……厄介なものはないが連作すると病気が多くなるから一度作付したら三年位他の作物を作る必要がある。カッパン病(葉に褐斑を生じ、後に孔があく)ネ

グサレ病(葉柄下部と地際の根冠部が被害をうけ葉が萎れて落葉する。これは排水不良地に多い)が主なもので若し葉にカッパン病発生の徴ある時は、銅剤、銅水銀剤を散布するがよい。後者の場合は排水をよくし連作を避けることである。害虫としてはジノミ、ヨトウムシなどであるがDDT、BHCで防ぐことが出来る。

(6) 収穫……根部が四〜五タになったものから適宜収穫して出荷する。大きくなり過ぎると質が堅くなり商品価値が劣る。一般に直径六〜七タ位までである。家庭用の場合は勿論、販売用としても収穫期に入つてからは大きなものから逐次収穫することが出来、畑に置いたままで収穫適期が比較的長く、市場値を見計って出荷出来る点は好都合である。需要は今のところ大都市に限られ、一度に大量出荷すると市場値が下るので、計画的に一定量宛出荷することが望ましい。収穫したものを晩秋、ニンジン、パレイシヨなどと同様の方法で埋土貯蔵することも出来る。

三 食用ビート栽培上の他のビートの相違点

① 生育期間が短いので播種適期間が長い。

② 栽植間隔を狭くしなければ収量が上らない。

③ 余り大きくしないで適期に収穫しなければ品質が落ちる。

④ 今のところ一度に大面積の作付は需要の関係から適当でない。

四 利用法

軽くゆでてサラダ、スープなどの色どりに用いる。また揚物、イタメ物の色どりに用いてもよい。酢を用いると特に色が鮮かに出るので酢漬として利用する。欧米では加工原料即ち、缶詰としての需要が大きい。

●紫カンラン(レッドキャベージ)

結球した葉の両面が紅紫色のカンラン(キャベツ)で栽培法は普通のカンランと同様である。北海道では四月に床播きし五月下〜六月中旬に定植、早生種は八月中旬旬晩生種は一〇月に入つて収穫する。勿論ビニールハウスまたはトンネルによる早出しも可能である。家庭用の場合、早生種ならば五月に直播してもよい。品種としては、**○レッドエーカー(早生)**
○レッド・ダッチ(中生)
○マンモス・レッド・ロック(晩生)などがある。

いずれもよく結球するが普通のカンランに比し、一般に質は、やや堅いが、球割れは起こし難い。球割れを防ぐには、完全結球した時萎れない程度に断根するか、茎に切傷を入れるとかなりもつものである。

利用法

アントシアン色素による鮮かな紫色を呈するので、そのままきざんで普通キャベツ同様サラダまたは肉料理との取り合せに用いて極めて美しい。酸に合うと特に色がさえるので、酢を用いて調理し、種々の料理にあしらつて、色どりの効果を上げることが出来る。子供用の料理に用いて非常によ

ろこばれる。

●コールラビー(毬形カンラン)

俗にカブカンランと言うがこれは誤りである。カンランの一種であるが、葉が結球したものでなく、茎の下部が肥大し球状になったもので、葉は球の上部に群生している。食味はカンランの心(茎)の部分とよく似ている。球の表面が紫色のものも緑白色のものがある。

○パール・ピエンナー(紫色)
○ホワイト・ピエンナー(緑白色)

表面の着色が違うだけで肉質は同じである。栽培法はカンランに準じ、本道では五〜七月上旬に床播きし五〜六葉位の時定植するが、家庭菜園では直播してもよい。定植二ヵ月位で収穫が始められる。直径七〜八タ位がよく一〇タ以上になると肉質が堅くなり品質が落ちる。栽植間隔は畦幅三〇タで株間一五〜二〇タがよい。その他の管理はカンランに準ずればよい。栽培期間が短かいので肥料は多くを要しないが、チツソが欠乏すると質が悪くなるので、生育の前半に一〜二回速効性のチツソを追肥することが望ましい。

利用法

紫色の品種は細かくきざんでサラダに用い、また油でいためてもよい。酢を用いて調理すると特に色が美しくなる。塩漬または酢漬(ピクル)の材料としても利用出来る。家庭菜園用の蔬菜として作り易く、従来の蔬菜とは形が異なり、紫色のものは観賞用としても利用出来る。

◎赤銅色のチンシャ

従来のチンシャは緑色であったが、近年赤銅色のチンシャが栽培されるようになって、米国ではかなり普及しているようである。今までのチンシャに比べて葉色が違うと同時に、一般に苦味の少ないのが特色である。

品種としては次のようなものがある。

○赤ちりめんちしゃ、半結球性で後者より肉質が厚く、食味良好である。

○ブロンズ・ビューティー、非結球性で葉肉の厚さがやや薄いが、食味がよく作り易い。アメリカから輸入し一部で試作されている。

栽培は普通のチンシャに準じてよい。早出しの被覆栽培では光線が弱いために着色がうすくなる。本来チンシャは冷涼な気候を好み本道では真夏でも栽培出来ることが強味である。

利用法

この赤銅色のチンシャは未だ一般に栽培されるまでに至らないが、サラダおよび肉料理の付け合せに用いて異った趣を味わうことが出来る。また非結球状態のものを一株まま生野菜として盛合せ、フレンチドレッシング、その他のソースを用いて食するのもよい。要するに従来と違った色合が料理に異った趣を添え好ましいものである。

◎紅紫色タマネギ

従来のタマネギとは異り、外見はさえた紅紫色で、輪切にすると同心円状に紅紫色を呈するので、これがタマネギかと疑いた

くなる程である。栽培は普通タマネギに準じてよい。

今のところわが国で作られているものは、栽培地により呼名は違うが、いずれもストックトン・アーリー・レッドから改良されたものである。現在は主とし関東と関西の大都市近郊で作られている。

品種は

湘南レッドまたはアーリー・レッドとして市場に出るが、同一品種である。

利用法

普通種に比し歯切れがよく辛味が少ないので生食に適し、見た目が美しいのであらゆる料理に用いてその利用範囲は広い。色は勿論辛味が少ないので、子供用生野菜料理に用いて喜ばれる。

以上五種の紅色蔬菜について述べたが、今日まだ需要が少ないので、市場の要求に応じて栽培すべきで、一度に大量の作付は禁物である。また播種期に幅のあるものは、時期をずらして一定面積播種し、収穫出荷時期を出来るだけ長くすることが安全であり有利である。

おしらせ!

今月は植生シリーズを休みました。七月号より引続き掲載いたします。

上野幌育種場

秋 田 三 郎

第4回 全日本ホルスタイン共進会に出席して

乳牛の祭典、第四回ホルスタイン共進会が、東北の福島市において、三月十八日〜二十三日にわたり盛大に行なわれました。開会式には常陸宮御夫妻もお見えになり、またアメリカ、カナダ両ホルスタイン協会関係者の来訪もあって、文字通り多彩な、盛大な共進会でした。

乳牛の出品頭数は延三〇〇頭におよび、前回を大きく上廻り、四県(奈良、大阪、高知、山口)をのぞく日本全国から選ばれた優秀牛の勢揃いの様子は、まさに壮観そのものであり、私共も胸の高なるのをじっとこらえていた次第です。

乳牛頭数の多かった県は、北海道、福島、静岡、岩手、兵庫、千葉などであり、その中でも北海道は乳牛のメッカとして、過去の共進会の実績もあり、審査の前日から熱心な見学者が多数集まっていたことは一そう印象的でした。

各県別にそれぞれ異なったニホームを着た出品者にひかれて行進する牛群を見ていると、各県の乳牛改良に対する熱意が感じられ、あたかもそのデモンストレーションを行なっているようにも感じられました。ま

た、わが国の酪農が、農業成長部門の一つとして、急速に伸展しつつある様子をうかがい知るのに十分な偉観でした。

上位入賞は北海道が圧倒的に多く、とくに町村牧場、宇都宮牧場、山田牧場が名譽賞を獲得して光るなど、育成産地としての実力をいかに発揮していました。しかし回を重ねるごとに府県が漸次追い上げていることは明らかであり、最近、外国との乳牛の交流が頻繁に行なわれているので、次期大会には一そう興味深い成果が期待されるものと思われま

す。今回、開催された福島競馬場は、畜舎、宿泊所など施設が完備されており、また各方面の支援協力もよく行きわたっていること大変好評で、そのおかげで第四回全国共進会是一段と盛りあがり、参加者から喜ばれつつ幕を閉じたようです。

