

# 寒じめホウレンソウ

ゆきみな  
『雪美菜』を栽培して

新岩手農業協同組合  
西部営農経済センター  
米穀園芸課 高橋 一樹

J A 新いわて西部営農経済センターは現在の八幡平市（旧西根町）にあり、岩手山の東側に位置しています。年間を通じてホウレンソウを出荷している生産地で、主力は雨よけハウス栽培による夏秋ホウレンソウです。今まででも寒じめホウレンソウの栽培を行ってきましたが、夏秋栽培に用いられている『サンライズ』や寒じめホウレンソウの『品種A』(W社)を中心に、品種に関しては生産者の選択で行ってきました。

しかし平成19年より J A 新いわて西部営農経済センター管内では、寒じめホウレンソウの品種選定をおこない、「雪印種苗の『雪美菜』に統一し、品質・味にこだわった生産をする」ことを掲げました。今まで、冬期に出荷することと、ブリックス糖度が8度を超えてから出荷すること以外は、特に統一された規格がなかったのが現状で、今後品種を統一することにより、出荷品質のばらつきを減らすことで、

出荷先の市場や販売店での有利販売を目指しています。また出荷物量が確保され、生産者への価格メリットが出てくると考えました。『雪美菜』については数年間、西部営農経済センター管内で試作検討をおこなって決定しました。その品種選定の理由は、

- ① じっくり生育し、耐寒性に優れ、厳寒期栽培に適している
- ② 葉先がとがり、欠刻の無い中間葉で特徴がある
- ③ 半立性～開張性で、葉柄にしなりがあり作業性に優れる
- ④ ちぢみ葉で葉肉が厚く、濃緑色の葉で照りがあり見栄えが良い
- ⑤ 今までの栽培においてブリックス糖度が高く、甘みが強く、安定している
- ⑥ ハウス栽培のため、ベト病レース1～7抵抗性で現時点では安心である

以上6点です。

寒じめホウレンソウの栽培ポイントとしては、長期出荷を狙うため播種時期をハウス栽培で9月中旬～10月中旬までとし、株重を確保するためにやや広めの栽植密度である条間20cm、株間15cmにしました。寒じめホウレンソウの栽培は一般ホウレンソウよりも長期間にわたるので、播種前のかん水はたっぷり行い、肥料切れを起こさないように施肥を行うようにしました。ハウス栽培においては、9月播種はやや高温で推移し、徒長して見栄えが悪くなるので温度管理を徹底し、10月播種では初期の生育を確保・促すような栽培管理をするようにして、その後の栽培において、夜間はハウスを密閉し、日中は開放を基本とします。また近年ホウレンソウ栽培で発生しているケナガコナダニの防除は重点的に行うこととしました。

またハウスの積雪対策として、支柱、番線、筋交等を組み合わせたハウ



写真1：春が近い  
八幡平から見た岩手山



写真2：左が筆者で右が生産者の吉田和芳さん



写真3：播種しての写真



写真4：生育の揃った雪美菜

ス補強はもとより、雪を寄せる場所の確保のためにハウス1棟おきに播種し、ハウス肩部分まで雪を堆積させないような除雪作業を勧めています。

寒じめホウレンソウの収穫ポイントは、糖度をあげるためにハウスを開放し、連続して1週間程度寒気にさらして、ハウス内の温度を10℃以下に保ち、また出荷に際しては、基準値として他産地同様に、ブリックス糖度が8度以上になってからの収穫となっています。日照や気象条件によってはハウス内温度が高く推移する場合があり、そういう場合は寒気にさらす期間を伸ばし、品質・糖度向上してからの出荷とします。また、早朝は寒さにより、寒じめホウレンソウが凍結していることもあるので、収穫時期はお昼前後とされています。

当農協の出荷規格は、平たく開張したホウレンソウで葉長が15cm以上、200g入れの寒じめ専用FG袋に3株以上を原則としています。その際、黄変葉など傷んだ葉は取り除くのはもちろんですが、極力土が混入しないよう汚れをふき取ることを行っています。なかなか言葉では簡単な事ですが、寒じめホウレンソウの品種特性として、開張する品種が多く土が混入しやすく、出荷した際に市場より改善要望がきますが、その点は寒じめホウレンソウの栽培及び品種特性と言ふことで、多少はお許し頂きたいと思います。

寒じめホウレンソウ栽培を『雪美菜』に統一したことにより、品質面・糖度などにおいては安定していて、市場や販売店からも大変評価が高く、継続して出荷を依頼されるほど有利販売をす

ることが出来ました。しかし昨年に比べ気温が低く推移したことにより収穫時期が遅れ、一部において出荷できなかったハウスがありました。毎年気候変動はあるものの、夏場のホウレンソウと異なり収穫に追われることも無いので、早めの播種で対応するなど播種時期の設定には細心の注意を払いたいと感じました。

最後に東北における冬の気候を逆に利用し、食文化として伝わってきた寒じめ栽培ですが、色々栽培面等には細心の注意、愛情を注いでおります。ぜひこの機会に我が地域の寒じめホウレンソウを手にとって、一番味が解りやすい『おひたし』で、懐かしい甘み・美味しさを堪能して頂きたいと感じております。



写真5：収穫適期の雪美菜



写真6：裏から見た雪美菜（色も濃い）



写真8：寒じめ専用FGに入った雪美菜



写真7：地面に張り付いているような草姿の雪美菜

「寒じめ」とは東北農業試験場（現在の東北農業研究センター）で開発された、野菜を冬の寒さに当てて品質を高める技術で、実際、寒さに当てるにより、食味（糖分）と栄養価（ビタミンC）が高まることがわかっています。また水分も少なくなることから作物が凍らないための自己防衛反応の一つとしても考えられており、東北地方における冬場の重要な栽培技術です。実用的に利用されている作物としては、ホウレンソウ、コマツナなどがあります。