

### 3. 復活するなつかしい野菜

「万福寺鮮紅大長ニンジン」は、公民館の職員が郷土資料からその存在を知り、過去に栽培経験のある農家、家庭菜園愛好者などに呼びかけて、ニンジンを栽培する「友の会」を結成して、栽培が復活しました。いまでは、地元の小学生、食生活改善グループを含む地域コミュニティに育っています。

「小泉冬越五寸ニンジン」は西洋ニンジン発祥地・横浜の三寸ニンジンを改良したもので、川崎の火山灰土壌に適した品種になりました。耐寒性のある越冬ニンジンの先駆けといえる品種です。

スイカ「富研号」は、旧高座郡一帯に導入された品種で、近年、綾瀬市の特産物に育てようと思直しがなされています。

サトイモ「弥一芋」は、地元で栽培研究会が発足し、大手流通業者の支援を受けて、開成町の特産品になりました。また、サトイモ「吉浜芋」は旧園芸試験場から入手した芋を湯河原の特産にするため栽培者が増え始めています。

伝統野菜を核に生まれたのが地域コミュニティ「万福寺人参友の会」です。現在、長ニンジン栽培の難しさと消費からみて、短根ニンジンに代わる有利性はありません。しかし、伝統的な野菜がコミュニティづくりになるのも一つのあり方ではないでしょうか。

近年、各自治体では地域の特産物を町おこしにつなげる動きが見られます。「富研号」は農業青年と市長の会合から生まれた発想で、「弥一芋」は開成町一丸の取り組みになっています。町おこしの材料として、地元の伝統的な作物が注目されています。



# ニンジン まんぶくじせんこうおおなが 万福寺鮮紅大長ニンジン

—日本一のニンジンが30年ぶりに復活—

川崎市は多摩川を挟み、一大消費地の東京に接するため、昔から野菜栽培が盛んでした。都築郡柿生村（現・麻生区万福寺）はニンジンの産地で、1932（昭和7）年頃には、東京・小石川で育成された長根ニンジン「滝野川大長」が栽培されていました。この一帯の土はさらさらとした火山灰土で良質なニンジンの栽培に向いていました。

川崎市では、1949（昭和24）年から「滝野川大長」をもとに農家の要望する優良品種の育成を開始し、1953年に、草勢が強健で、耐病性にすぐれ、色が鮮紅色、形状が長大、豊産な系統を選抜し、これを「万福寺鮮紅大長ニンジン」（通称、万福寺ニンジン）と命名しました。採種事業には、万福寺在住の鈴木治三郎はじめ、川崎市宿河原農場（現・川崎市農業技術振興センター）の原良治が育種に熱心でした。

このニンジンには、根の長さが70cmにも達し、肩の部分はやや丸みを帯び、皮色、肉色とも鮮紅色、芯の部分が細いのが特徴です。全国農林産物品評会において1954年から5年連続して農林大臣賞に輝き、その名を全国に知られ、種の注文が殺到したそうです。そこで、1956年には「万福寺ニンジン採種組合」がつくられ、よい種づくりの努力が続けられました。

川崎市内の長根ニンジンの栽培面積は、1955年に64畝ありましたが、柿生地域はこの頃から住宅開発が

進み、農地の減少とともに、1965年頃には「万福寺鮮紅大長ニンジン」の栽培は消滅してしまいました。

なお、全国的には1960年頃から食生活の変化、流通面の扱いやすさ、栽培しやすさから長根ニンジンは短根ニンジンに代わりました。今日では、群馬県で「国分鮮紅大長ニンジン」や山梨県ではこの品種が「大塚ニンジン」として栽培され、また関西地方では根長30～40cm、濃紅色の「金時」が栽培されています。

さて、「万福寺鮮紅大長ニンジン」を約30年ぶりに復活させたのは万福寺在住の高橋清行、麻生市民館の岡本剛介らで、文献で「万福寺鮮紅大長ニンジン」を知り、広報紙を通じて栽培者を集め、「友の会」を結成し、1999年から栽培に挑戦しています。

ニンジンには、料理の彩りを豊かにする和食に欠かせない食材です。「万福寺鮮紅大長ニンジン」は、強い香りと味の濃さが特徴です。煮しめは、分厚く輪切りにし、ひたひたの水で少し煮てからかつお節と醤油で味を整えて煮込みます。歯ごたえがあるのに柔らかで甘くおいしく仕上がります。けんちん汁、精進揚げ、紅葉おろしにと、いろいろな料理に適します。



▲「万福寺鮮紅大長ニンジン」の出荷▲

コラム / 万福寺人参友の会

2000年に「友の会」が有志により発足し、以来、このニンジンの栽培経験者、家庭菜園愛好者が参加し、それぞれの畑や市民菜園で栽培しています。

毎年収穫時期の12月下旬に「万福寺鮮紅大長人参 品評会&試食会」が開かれ、各自が自慢のニンジンを持ち寄り、品評会後には「麻生区食生活改善推進員連絡協議会」のメンバーによるニンジン料理の試食会がもたれています。近年では、地元の小学校の生徒が学校農園で栽培したニンジンを出品し、小学生も参加する盛大な催しになっています。



▲「万福寺人参品評会」の審査風景

▼「万福寺参人の歌」毎回、歌います。

# 万福寺人参の歌

作詞 みのわとしゆき  
作曲 よだひでき  
(補作詞)

一、真夏の太陽 照る畑

たんせいたんせい 芽が出たぞ

人参つくれば心が晴れる

つくろう万福福がくる

※(一) 十百千・万福寺 大長人参

二、仰ぐ青空 黒い土

ほったりほったりながながと

人参たべれば 丈夫になれる

うまいぞち福福がくる

※(繰り返し)

三、村を興こした人参の

命の力を伝えよう

心あわせてみんなぞつくろ

元気に万福福がくる

※(繰り返し)





川崎市宮前区野川の小泉一郎が育成した品種で、もともとは横浜市鶴見区獅子ヶ谷で栽培されていた子安三寸系のニンジンを選抜・改良したものです。根長の短い三寸系の品種は、生育期間が短いため夏まきで初秋に収穫できる品種です。しかし、根長が短いために、収量が少なく、現在はほとんど栽培されていません。

さて、品種改良の過程では、長めのものや独楽のように短くて太いものなど、形状がばらついていました。また、越冬栽培では抽根部（地上に出る根の部分）が寒さにさらされ傷むことから、抽根しないものを求め、1949（昭和24）年頃から10数年かけて選抜を続けた結果、根端の形状が丸み（尻つまり）を帯び、長さも一定した安定したものとなりました。その後、新たな品種として評価され、1967（昭和42）年に農林省に品種登録されました。

## 品種の特性

短根種の初期の品種であり、現在栽培されている多くのニンジン品種のもととなる品種です。当時の短根ニンジンは、抽根部が傷むので越冬栽培に適さなかったが、「小泉冬越五寸」は、根部が地中にもぐりながら肥大する性質（吸い込み性）があり、冬季の低温にあっても首部が傷みません。草丈がコンパクトで根部の肥大も良く、葉軸が細く、密植栽培が可能のため、収量が多い品種です。根形は、肩はなで型、尻つまりが良く、芯が赤色で、味が良いため生食にも向きます。

作型は夏まき、冬～春どりで収穫期間が長く、種まき適期は、7月下旬から8月上旬で、収穫期は12月上旬から3月です。

出荷用の栽培では、間引きの際に草勢が強すぎる

ものを除き、中程度のものを選ぶと良い。しかし、品種の維持のためには、草勢が強いものを全体の2割程度残して間引きした方が良い結果となります。また、火山灰土に適し、赤土よりも黒土で栽培すると色がきれいに仕上がります。間引き時に株間を広くするか狭くするかでニンジンが大きさが変わるが、株間が狭い方が品質の良いものが得られます。

## 栽培の状況

この品種は、一時全国的に栽培され、1973（昭和48）年が生産量のピークでした。1980年代までは、川崎市内でも栽培されていましたが、新品種の登場や、秋冬ニンジンの価格の低迷により作付面積が漸減しました。

現在、川崎市内では、雑種第一代（F<sub>1</sub>）品種が主力となっており、「小泉冬越五寸」の作付はありませんが、2015年には、野川の農家が、なんと30年ぶりに復活させました。

## 種どり

採種用の株は、11月頃に形状の優れた株を選び、採種地に持ち込んで、翌年の6～7月頃に採種しました。1981年頃までは、育成者である小泉一郎ところでも母本選抜が行われていましたが、その後は、みかど協和（株）で維持・増殖され、現在も販売されています。



# スイカ <sup>ふけんごう</sup> 富研号

—一世を風靡した高座スイカ—

本県でスイカがある程度まとまって栽培されるようになったのは、1909（明治42）年からで、大正にかけて増え続け、1920（大正9）年には137畝となりました。その後、昭和初期に一時減少しましたが、1930（昭和5）年頃から再び増え続け、1938年には778畝となりました。

昭和初期における主な産地は、高座郡（現・綾瀬市、海老名市、座間市、大和市、茅ヶ崎市および藤沢市の一部）、三浦市、足柄下郡、横浜市および都築郡（現・横浜市）でした。しかし、太平洋戦争による1941（昭和16）年の「農業生産統制令」により作付け制限対象品目となり、1945年にはほとんど栽培されませんでした。

さて、戦後の1949（昭和24）年に奈良県のスイカ専門育種会社「萩原農場」から、「富研号」が高座郡に持ち込まれました。

高座郡綾瀬町では1951年頃から栽培が始まり、そのおいしさから東京や横浜で爆発的な人気を博しました。その後、連作障害や栽培の手間と難しさから徐々に栽培が減少し、綾瀬町では1958年頃には「富研号」は消滅しました。

ところが、2010（平成22）年に綾瀬市の農業後継者と市長の話し合いから、「高座スイカ」が話題になり、2011年には綾瀬市吉岡で栽培が復活し、栽培面積14㍎、約1000個の収穫ができました。2013年には「綾瀬高座スイカ研究会」が発足し、5戸の農家に生産が広がっています。

## 品種の特性

「富研号」は1951年にスイカでは初めて農林省種苗登録された雑種第一代の品種です。表面に縞模

様がなく、皮が厚く大玉で、トラック輸送でも裂果しにくいメリットがありました。砂利道をトラックで走っても痛まないほど皮が丈夫でした。また、日持ちがよく、果肉色は鮮紅色で甘く、シャリ感と歯ごたえがあり、食味が優れています。その優秀さから全国的に普及しましたが、主要産地では1960年代から「縞王」など縞模様があり、皮の薄い品種に代わっていきました。

なお、現在はこの品種はむかし懐かしいとして全国各地から要望があり、（株）萩原農場から復刻販売されています。



「綾瀬高座スイカ研究会」のシール



# サトイモ やいちいも 弥一芋

— 里帰りした「やいっさんのいも」 —

サトイモの原産地は東南アジアで、中国を経て縄文時代に日本に渡来したと考えられています。サトイモは自然交雑や突然変異により発生したものなかで実用的な形質を備えたものが栽培され、各地で品種が成立しました。

1903（明治36）年頃に足柄下郡前羽村の常念寺住職が大和（奈良県）から親芋が大きいサトイモを持ち帰り、開成町に生まれた高井（旧姓瀬戸）弥一郎に譲りました。弥一郎は今まで土地で栽培していたサトイモより親芋が大きく、子芋もたくさん付いて、おいしいこの芋を村内だけでなく、小田原地方を始め県下に広めました。そして、10～15年後には関東一円にも伝わったと言われています。

近年は開成町での生産者も数戸まで減っていましたが、2010（平成22）年に農業技術センターで保存していた種芋を入手して数を増やし、2011年に発足した「開成弥一芋研究会」が特産品づくりに取り組んでいます。

## 品種の特性

葉はやや丸みを帯びて水平に広がります。収穫はやや早く、主に子芋、孫芋をみそ汁の具や煮しめにします。まろやかな甘味とねっとりとした食感があります。

### コラム *column* 開成弥一芋研究会

2011年に発足した研究会は、開成町をはじめとした関係機関の支援を受けて、開成町の特産品「開成弥一芋」になりました。さらに、2013年には研究会、農協、大手量販店（イオングループ）、行政関係者による「開成弥一芋ブランド化推進協議会」が発足し、全国規模のブランド化を目指し活動しています。2014年に会員数29名で、約70haの栽培があります。販売は量販店系列の店舗や農協直売所など、また地元の学校給食としても利用されています。また、開成町産のコメと「弥一芋」を使ったサトイモ焼酎「やいちろう」の商品化など、様々な取り組みを行っています。

# サトイモ よしはまいも 吉浜芋

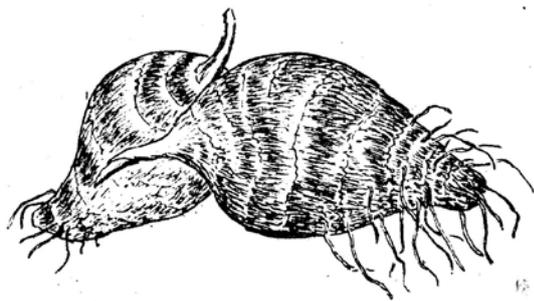
—みかん畑でひっそり息づく  
ホクホクしたイモ—

サトイモは東南アジアが原産で、日本への渡来は中国から縄文時代とされ、イネよりも古い。そのため、日本各地には固有の品種が発達しました。

さて、みかん栽培を広めた篤農家で、温州ミカン「大津四号」の育成者である大津祐男が、昭和初期に神奈川県園芸試験場（現・神奈川県農業技術センター）からもらい受けたのがサトイモ栽培のきっかけです。一説では、従来は「女郎芋」と呼ばれていましたが、名前が好ましくないことから、大津祐男が「吉浜芋」と名付けたという言い伝えがあります。なお、「女郎いも」は江戸時代の伊豆国産物帳に記述がありますが、園芸試験場所有の品種との関係は明らかではありません。

「吉浜芋」はみかん園内で栽培されていましたが、イノシシの被害が多く、栽培する農家はほとんどいなくなっていました。そんな中、湯河原町の食材として多くの人に食べて欲しいという有志が、2010年頃に大津祐男の種芋を分けてもらい、栽培を始めています。

親いも用の品種。ずいき(葉の茎)も利用できます。草姿は直立性で、葉長は1m程度。葉身は先の尖った長いハート型で、葉柄のほとんどが紫色に着色します。親いもはほぼ球形で重さは500～1kgとな



▲「蔬菜園芸図編」(1951)より



写真提供：北宜裕

ります。

子いもは少ないが房状に付き、形状はやや長め。親いもの皮は褐色で、粉質で白く、きめ細やかです。蒸すと粉質でほくほくしており、煮ると火が通りやすいが煮崩れせず、ねっとりとした食感です。

## 栽培の特徴

中生品種ですが、品種「石川早生」と同様な栽培方法です。また、乾燥に弱いので、雨の少ない場合はかん水が必要です。

## 栽培の状況

湯河原町では4戸が栽培し、合わせて1㍍程度の栽培です。

▼湯河原町吉浜の畑 (写真提供：井上治郎)

