

5. 新たなふるさと野菜

生まれ育ったふるさとに帰るとその土地の産物がなつかしいものです。各地にみられる在来種はもとをたどれば、外からの導入種であることが多く、年月が経過するなかで、おのずから「ふるさと野菜」になっていったのではないのでしょうか。

ダイコン「レディーサラダ」は、ダイコン産地でありながら、新たな需要を開拓するために、開発された品種です。世界に目をむけると、白いダイコンばかりでなく、いろいろなカラーダイコンがあります。

「金時水菜」は、静岡県小山地方から足柄峠を越えて嫁入りした人たちのふるさと野菜のミズカケナです。地域の特産物に育っていくのが楽しみです。

「ラグビーボールスイカ」はユニークな楕円形が目を引き、一時は大人気の固定種でしたが、そろいのよい一代雑種に及ばず、栽培農家は一戸になってしまいました。スイカの名産地・三浦半島のふるさと野菜として、定着して欲しい品種です。

ダイコン レディーサラダ

ーピンク色のおしゃれダイコンー

三浦市農業協同組合では、1977（昭和 52）年からダイコンの用途拡大による需要の増加を目的に、「小型で形や味が良い品種」の育成を行いました。日本はもとより世界各地からダイコンを集め、三浦ダイコンとアメリカやドイツのダイコンの交配によるカラフルな色彩で様々な食べ方に適したダイコンを育成し、1988 年から出荷が始まりました。

品種の特性

最大の特徴は外皮の色彩で、ピンク色を帯びた美しい赤い色です。内部の肉色は純白で、ジューシーな食感です。皮ごと食べることで、機能性成分のアントシアニンを摂取することができますので、現代の健康志向に合う品種です。種まきにはシーダーテープを使い、うね幅 45cm、株間 15～18cm で

9月5日以降に順次種まきし、10月中旬から3月まで収穫されます。収穫が遅れると、スが入るので適切な大きさ（根重は 300～350g）で収穫します。

栽培の状況

50～60名の生産者によって栽培され、出荷は1本ずつ袋に入れて規格別に約3kgに箱詰め出荷されます。かつては、11、12月の出荷が大半でしたが、2000（平成12）年からは出荷時期も広がり、現在は10月中旬から3月まで継続して出荷できるように、種まき日と出荷時期の取り決めをしてより計画的な生産がされています。三浦市農協で採種され、栽培は三浦市農協、よこすか葉山農協の組合員に限定されています。

「レディーサラダ」の姉妹品種

三浦市農協では、「レディーサラダ」以外にも、様々なタイプのカラーダイコンを育成しています。現在の扱い品種は次のとおりです。



小桜大根

皮の色は赤紫色で内部は中心が赤芯ですが、皮部は3mm ぐらい色づいているので、表皮を剥いても色が残ります。1.2kg 前後に肥大し先端部はやや尖ります。肉質はやや固く歯切れが良く、サラダの他、酢の物にすると全体が赤紫に染まります。



淡桜大根

皮は淡いピンクで表皮を剥いても色が残り、内部はピンク色の芯が入ります。1.2kg 前後に肥大し、胴部は太くやや短根型です。肉質は水分に富みスティックサラダ等の生食にも向き、酢の物では桜色に染まります。



ニューレディーサラダ

皮は桃赤色で、表皮を剥いても色が残り、内部は放射状に桃赤色が入ります。重さは300～400g。輪切りにして美しいサラダにしたり、酢漬けにすると鮮やかな色に染まります。

ナバナ きんときみずな 金時水菜

—嫁入りの水掛け菜—

静岡県小山町などでは、富士山の自然わき水を利用した「水掛け菜」が栽培されています。早春にとう立ち（花茎の伸張）した茎葉を摘み取り、主に漬物やお浸しなどに利用されています。小山町から足柄峠を越えると、そこは南足柄市矢倉沢地藏堂。ここには小山町から嫁いだ女性が多く、栽培をしている「金太郎のふるさと会」の代表・和田之江もそのひとり。もともと実家で「水掛け菜」を栽培していたため、小山町の栽培方法を取り入れています。2005年に栽培を始め、試みに地域のイベントや横浜の物産店に出品したところ、たいへん好評でしたので、商品化が始まりました。同地区の名瀑で、金太郎（坂田金時）が産湯に使った「夕日の滝」から流れる内川の清流を畑に引き込んでいることから「金時水菜」の商品名となりました。

品種の特性

水掛け菜は、アブラナ科の和種ナバナに属します。葉は、ダイコン葉に似て欠刻が深く、茎葉色は淡緑ですが、葉柄やとう立ちした茎が紫に着色するものもあります。収穫適期はとうが20cm程度に伸びた時期で、当地では3月中旬～下旬です。

栽培の特徴

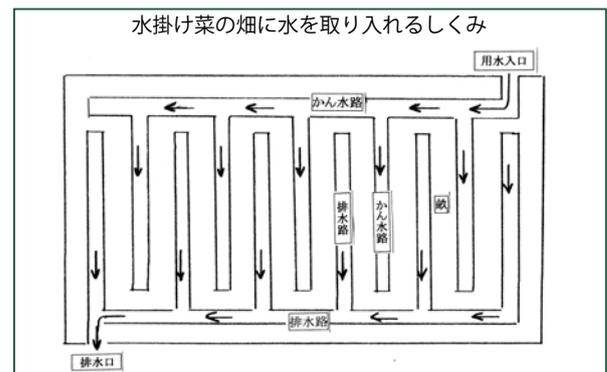
10月に約5アールの水田跡地に種まきし、厳寒



◀「金時水菜」の収穫

期に川の水を畑に引き込んで地温を確保しています。小山町では富士山の伏流水の水温は12～13℃と一定していますが、当地ではこのような水温は得られません。

畑の中に均等に水を引き入れるために、水路は図に示したような構造です。



加工・調理法

収穫される茎葉は約150kgで、4日間の塩漬後、300gの個包装で販売しています。

コラム！ 金太郎のふるさと会

金太郎のふるさとと言われていた地藏堂集落は、神奈川県西端に位置し、静岡県との県境一帯に広がる足柄山の山間地にあります。周辺には昔の官道「足柄古道」や「足柄城址」など旧跡の他、金太郎伝説が伝わり、昔から変わらない風景が残されています。

「ふるさとの会」は地藏堂内の夕日の滝に向かう道沿いにある竹工房を活動拠点にしています。最高齢90歳を筆頭に地元の集落・地藏堂に暮らす平均年齢80歳のおばあちゃんを中心とした、8名の地域おこしの団体です。2006年の結成以来、地元産の野菜で作った漬物などを地域特産品として育て、足柄上地域の直売所などで販売しています。また、最近では行政、旅行会社とコラボしたツアーを企画するなど活動の範囲を広げています。おばちゃんたちが集まると、静かな集落に笑顔があふれ、明るくにぎやかな世界に様変わり。ここでは、そうした昔ながらの「地域のつながり」を肌で感じることができます。



▲「金太郎のふるさと会」のメンバー

スイカ ラグビーボールスイカ

—球から楕円に—

三浦半島のスイカは1883（明治16）年頃に始まり、1935（昭和10）年頃に千葉県から接ぎ木技術が導入されたことを契機に栽培が本格化しました。太平洋戦争時には作付けが禁止され、戦後1954年には100%まで回復しました。1963年には県の野菜指定産地になり、名実ともにスイカの名産地になりました。その後、トンネル栽培、接ぎ木などの育苗技術、新品種の導入などにより、1976年には932%まで栽培面積が拡大しました。しかし、他産地との競合、カボチャ、メロンなどへの転換で栽培面積は年々減少し、2012（平成24）年には推定250%となっています。

ラグビーボール型スイカの登場

暑い夏にはスイカはたらいで冷やしましたが、冷蔵庫には大きすぎて入りません。そこで、ラグビーボール状（楕円形）なら冷蔵庫に収まります。そんな発想でできたのが、「ラグビーボールスイカ」です。

神奈川県園芸試験場三浦分場において、1959（昭和34）年に楕円形で黄肉の中国品種「嘉宝」を基にして、いくつかの大玉品種を交配して、最終的に小型・赤肉の「紅こだま」を交配して、1981年に育成を完了し、1983年に種苗登録された固定品種です。買物かごや冷蔵庫に丸ごと入るラグビーボール型（長楕円形）の小果種で、縞皮、果肉は紅の早生品種です。

主づるの長さ、節数は中、本葉は大きさ中で、欠刻はやや深い。果実は小さいもので重さ2～3kg、大きいものでは5～6kg、長楕円形（果長/果径比は1.8～1.9）のラグビーボール型で、花落痕の大きさはかなり小さい。果皮の地色はやや濃緑、網状斑は少なく、条斑は12～14条でやや細く、色は濃緑です。種子は楕円形で小さく、種皮は暗赤黄の地色で、斑紋・斑点はありません。糖度は11～12度で、さっぱりした甘さが特徴です。

栽培の方法

標準的な栽培方法は、早まきでは、種まきは2月上旬、トンネルへの植えつけは4月上旬、収穫は6月



下旬から（4月15日までの定植は2番果収穫）となり、遅まきでは、種まきが3月上旬、トンネルへの植えつけが5月上中旬、収穫7月上旬からとなります。

土壌病害対策に、接ぎ木をしますが、台木は、「かちどき2号（ユウガオ）」、「ベスト（トウガン）」を畑の特性に応じて使い分けます。

栽培は、赤土で水はけの良い畑が適し、植えつけ方法は、うね幅2m70cm、株間80cm、4本整枝、3個着果とするのが標準です。

栽培の状況

1982年に三浦市6戸、横須賀市3戸、計9戸の農家で63%の試作が行われました。市場の評価がよく、翌年には、一気に普及し517戸の農家で146%の栽培が行われ、農協共販で販売されました。しかし、その後、他の品種メーカーからラグビーボール型の品種が販売されたことや、形状の揃いが悪いことなどにより徐々に減少しました。

現在は、横須賀市津久井浜で島野幸道が35%程度の栽培を行っています。

「楕円形の他の品種に比べ、栽培が難しいが、空洞果は出にくい。おかげさまで固定客があり、宅配でも日持ちが良く、宅配や庭先販売でほとんど売れてしまいます。三浦半島独自の品種のため希少価値があり、地域固有の品種としても長く作り続けていきたい。」と栽培への意気込みを語っています。



▲「ラグビーボールスイカ」の畑 横須賀市長井