

6. 地産地消のトップランナー

近年、県内ではJAはだの「じばさんず」を始め、大型直売所が盛況です。その土地で採れた野菜を求め、遠方からも買い物にやってきます。農業技術センターでは他にはない、オンリーワンの品種を目指し、新品種の開発を行っています。

そんな中で、青首ダイコン全盛のこの時代に、民間育種家とのコラボで誕生した関東本来の白首ダイコンが「湘白」です。

食べたい野菜の筆頭がトマト。イタリア野菜ブームもあり、「湘南ポモロン」はその形と味においてイタリアを象徴するトマトです。

ナス「サラダ紫」の片親は水ナスの発祥地・大阪泉州からやってきました。煮ても焼いても漬けて、もちろんサラダに使える万能選手です。

珍しい野菜、新しい品種を探すのも直売所や道の駅の楽しみです。農民による消費者のための直売所の元祖は「鎌倉のレンバイ」で、ここの野菜が「鎌倉野菜」です。



ダイコンは品種が多く、本県では「三浦ダイコン」が有名です。根が長く、中央部が肥大する「中ぶくら」型をしていることから、収穫時に多大な労力を要すること、大きくて重いダイコンです。ところが、昭和年代の後半に青首ダイコンが登場し、「三浦ダイコン」に代表される白首ダイコンがほとんど栽培されなくなりました。しかし、白首ダイコンの食味が再評価され、安定した需要があります。

そこで、農業技術センターでは、ダイコンの新たな生産の拡大に向け、根長が40cm程度の総太り形で収穫がしやすく、品質面では白首で煮崩れしにくく、調理、加工（漬け物）に適するダイコン品種の育成を目指し、2003年から県内生産者および横浜植木（株）と共同で取り組みました。その結果、2015年に品種登録がなされました。

品種の特性

新品種は、直径が先端から首部まで約8cmの総太り型で、抽根部が約10cmの収穫しやすい白首ダイコンです。収穫適期の根長は約35cm程度で尻つまりの良い根形を呈します。

葉は、生長が旺盛で、耐寒性が高く、厳寒期に受ける葉の障害の少ない品種です。毛じが無いことから、葉ダイコンとしても利用できます。

成分面からみると、根部について糖含量が高く、生食で甘さが強く感じられるとともに、総アミノ酸含量も高い品種です。食味についても代表的な青首品種「耐病総太り」と比較しても引けを取らず、加熱、調理後も煮崩れることが少ない味の良い品種です。

栽培の特徴

種まきは、9月中下旬で、収穫期は12月～1月が標準です。葉の生長が良いことから、一般の青首ダイコンより、肥料はやや控えめで、粗植にします。

栽培の状況

J Aかながわ西湘の中井町野菜直販部会は2014年から試作をし、2015年には4戸の農家が合計23アールで栽培しました。この部会では従来から「葉付きダイコン」の出荷に取り組んでいましたので、「湘白」が葉もおいしいことから導入に踏み切りました。栽培は9月中旬まき、12月収穫です。



ナス ^{むらさき} サラダ紫

—和洋中、そして生食すべてによし—

ナスは地方により形や大きさについて好みが多々で、形は球形から卵形、中長形、大長形、細長形などがあり、大きさは卵より小さい一口サイズから長さ30cm以上のものまであります。ナスの食べ方は、煮物、焼き物、漬け物と用途が広いのですが、生食の習慣はありません。水ナスは大阪泉州地方（岸和田市）特産のナス。みずみずしく柔らかいので、その漬け物は有名。

近年は、そのまま生で食べられる野菜の需要が伸びています。そこで、水ナスを改良し、サラダにもおいしいナスが、この「サラダ紫」です。このナスは、2016年に「よこすか水ナス」というかながわブランドになりました。

品種の特性

農業技術センターでは2003（平成15）年より品種改良に着手し、2009年に品種登録されました。形はやや小ぶりの巾着形で、水ナスを掛け合わせたので、果実を強く握ると果汁がしたり落ちるほどジューシーです。また、手に取るとずっしりとした重量感があります。一般の品種に比べ、甘み（糖分）が強く、果皮と果肉が柔らかく、サラダではリンゴのようなサクサクした食感で、果実を切った後も変色しにくいという特徴があります。また、みそ汁の具にしたときにも色がしみ出ることがなく、きれいなみそ汁になります。

栽培の状況

横須賀市長坂、芦名などでは従来から露地ナスの栽培が盛んです。「サラダ紫」がデビューして、すぐに導入されました。当初10名程度が栽培を始め、全農青果センター・神奈川センターに共販出荷されています。また、一部はJAよこすか葉山の直売所「すかなごっそ」で販売されています。2016年は、5名が「自動かん水装置」を使って栽培しています。かん水装置の導入で、収量と品質が大幅にアップしました。収穫期は6月下旬～10月上旬です。



「サラダ紫」の畑（横須賀市長坂）



「サラダ紫」の花



トマト しょうなん 湘南ポモロン レッド&ゴールド

—生でもおいしいイタリアンタイプ—

トマトは種類が多く、大きさから分けると大玉、中玉、ミニ、色で分けると赤、桃、黄、白などがあります。世界的にみると、トマトの消費の多くは加熱調理に利用されるため、酸味と甘みの強い赤色系のトマトが主流ですが、日本では生食が中心のため、酸味やトマト臭が少ない桃色系のトマトが主流で、有名な品種には大玉・桃色の「桃太郎」があります。「桃太郎」などの大玉トマトは、生食には適していますが、加熱によって煮崩れしやすいなど調理加工には向きません。そこで、農業技術センターでは、生食でも調理加工でも利用できる特徴のある品種を作りました。

1995(平成7)年から、アメリカなどから導入した長円筒形の品種と、国内の主要品種などと交配を行いました。育成の過程では、生食・調理兼用の形質を持ち、見た目に特徴のある長円筒形の果実に注目し選抜しました。これらの雑種の中から、特性の調査や現地での適応性を調査し、果皮色が濃桃色の系統と橙黄色の系統を有望と認め、育成を完了しました。そして2013年に黒岩知事により濃桃色のトマトは「湘南ポモロン・レッド」、橙黄色は「湘南ポモロン・ゴールド」と命名されました。

品種の特性

「湘南ポモロン・レッド」は、果皮色が濃桃色で長円筒形の形をしていて、着花数が多く、5～7果程度着果し、果実の揃いも良好です。13～15段収穫では1株当たり4～6kgの収量が得られます。果肉は鮮赤色で硬く、大玉トマトの「ハウス桃太郎」と比べ、糖度、酸度は同等程度で生食用として利用でき、アミノ酸は1.2倍、リコペン含量は1.5倍もあり、調理加工用にも適しています。

「湘南ポモロン・ゴールド」は、果皮色が橙黄色で長円筒形をしていて、着花数が多く、6～9果程度着果し、果実の揃いも良好です。13～15段収穫では、1株当たり4～6kgの収量が得られます。果肉は黄色で硬く、「ハウス桃太郎」と比べ、糖度は同等程度で生食用として利用できます。また、アミノ酸含量も多く、調理加工用にも適しています。

両品種とも葉が濃緑で小さく、採光性の高いさっぱりした草姿をしています。草勢は強く安定し、茎は細いが生育後半になっても樹勢は衰えず、着果は良好です。また、両品種ともトマトに多く見られる病気(萎凋病、半身萎凋病ならびにトマトモザイク

ウイルス Tm-2a 型) に抵抗性を持ち、Tm-2a 型に対応した多くの台木を利用することができます。

栽培の特徴

作型は、促成～半促成栽培（種まき時期が9～12月）が適しており、植えつけ適期は育苗日数で70日程度が標準です。しかし、沖積土壌などの水分含量の多い土壌では、草勢を安定させるため4～5花咲くまで待って定植します。

吸肥力が強いいため、元肥の量は大玉品種に比べて30%程度少なくします。

栽植密度は促成～半促成栽培では、1条植え、条間130cm・株間30cm、栽植株数約2,500株/10㎡が標準です。草姿がスリムであるため市販品種より密植栽培ができます。

温度管理は、最低夜温が8℃以下になると果形の乱れる乱形果、ゼリー部分が不足する空洞果、果実表面に黒い筋が残る条腐れ果の発生がやや多くなる傾向があります。

なお、中玉品種であるため摘果は基本的に不要で、病害虫対策は市販品種と同様ですが、葉かび病抵抗性を持たないため、発生に注意します。

収穫は大玉品種に比べ、棚持ちが良いため完熟果収穫ができます。



▲湘南ポモロン・レッド／ゴールド

栽培の状況

藤沢市の渋谷忠宏は、「湘南ポモロン」の試作段階からこの品種にほれこみ、ハウスで約6アールを栽培しています。そして、仲間と出荷組合を作り、大手スーパーに2月から6月まで出荷しています。美味しく作るには、肥料と水やりがポイントで、大玉トマトの「桃太郎」とは異なる栽培技術を心がけています。

コラム *column* リコペンの効用

トマトの赤い色は、リコペンで、β-カロテンと同じカロテノイド色素の一つ。β-カロテンが体内でビタミンAに変わる一方で、リコペンはそのまま体内へ吸収されます。リコペンはβ-カロテンよりも抗酸化作用が強いことに加え、熱に強くジュースなどに加工しても効用を損なうことはありません。がんや動脈硬化などは、体内での酸化による障害が一因と考えられ、リコペンの抗酸化作用は、これらの病気に予防効果があるといわれています。

▼藤沢市西俣野のハウス栽培



鎌倉市農協連即売所



かまくらやさい 鎌倉野菜

—レンバイはシェフの聖地—

マルシェのさきがけ

JR鎌倉駅にほど近い、若宮大路に面した一角に鎌倉市農協連即売所（通称 レンバイ）がある。レンバイの発足は、鎌倉近在の農家が、おのおの引き売りしていたのが、昭和の初めに外国人牧師から「ヨーロッパでは、農家が自分で生産した野菜などを、決めた日に決めた場所で、自分で直接消費者に売っている。」という話を聞いたのがキッカケになっています。このレンバイの始まりは1928（昭和3）年にさかのぼり、現在地になるまで2回ほど移転をしているものの、発足以来およそ90年を経過し、県内でも最も歴史のある直売所です。

レンバイの組合員は40名で、現在定期的に出店しているのは、30名。このうち、鎌倉市の農家は23戸、横浜市南部（旧鎌倉郡、現栄区長尾台）からは7戸となっています。なお、長尾台地区は1939年に行政区域が鎌倉郡本郷村から横浜市に編入されています。

レンバイは年中無休で、出店方法は組合員を4班に分け、それぞれが日を変えて4日毎に出店してい

鎌倉やさい



KAMAKURA BRAND

▲鎌倉野菜のブランドマーク

ます。すなわち農家は3日間を生産にあて、出店日の前日に収穫し、翌日販売することになります。価格は、市場動向をみながら、出店した生産者が個々につけています。売場により販売に差が生じるため売場をもちまわりにするなどの調整がされています。

これぞ鎌倉野菜

レンバイに参加している農家は周年販売となるため作物の種類は多く、平均年間20～30品目を作付けています。特に夏期は、果菜類が加わるため多品目になり、さらに同一品目でも異なる品種もあり、品数が多い。なお、販売品目は野菜が中心で、漬け



▲秋野菜は根菜の種類が豊富

物、花、果実、野菜苗、植木など多岐に渡ります。
 鎌倉市唯一の農業振興地域である関谷・城廻地区は、鎌倉の農業の中心地です。ここには、露地野菜の他、施設トマト、キュウリ、施設花き類が栽培されていますが、レンバイ参加農家の多くはこれらの施設と露地を組み合わせる生産している経営です。冬期には露地だけでは品目が少ないため、施設野菜も組み合わせる周年、店頭に並ぶ品目が豊富になるよう努力しています。

平成年代に入り、新野菜といわれる野菜の需要が広がってきました。鎌倉は国際都市として、外国野菜の情報も多く、レンバイではこうした動向を的確



▲色とりどりのトマトが並ぶ店頭

に掴むことで売上を維持してきました。とくに、近年はエンダイブ、トレビス、パプリカ、ルッコラ、エシャロットなど西洋野菜も栽培され、さらに品目の広がりを見せています。その品揃え、品質の良さからか東京、横浜などのシェフが食材の仕入れにやってきます。

