7. 地域に根付く個性野菜

野菜は本来、地域性の強い食べ物で、農民の作品といえましょう。そのような品種は、美味しいけれど日持ちしない、生産量が少ないなどの理由で、現代の野菜流通に乗りにくい状況があります。

日本の野菜はほとんどが外国から渡来したもので、その地域にどのようにして定着していったのかは分からないことが多く、「いつから栽培していますか」という質問には、たいてい「昔から作っているよ」の返事があります。しかし、代々種どりされ、栽培技術が継承されていく中で、農民がその品種への愛着、思い入れを抱くのは自然の成り行きです。私たちは、そのことの重さを感じる必要がありそうです。

現代の多くのネギ品種は、生育が揃い、収量が上がり、葉が折れにくいため市場流通で扱いやすい雑種第一代品種(F_1)です。しかし、食味と柔らかさでは「湘南」、「真ネギ」、「株ネギ」などの固定種にはかないません。

神奈川の名峰・大山には「大山菜」や「大山とうがらし」があり、この品種誕生には「大山講」による大山参りが関係しているといわれています。

地域の気候・風土で生まれ、定着した固有品種は個性品種として地域振興に役立つと思われます。

ネギ　湘南（しょうなん）
―潮風を受けてうま味が濃縮―

平塚市周辺は古くから「平塚ネギ」や「相州ネギ」の産地として有名です。1900 年頃（明治 30 年代）には主に葉ネギ（主に緑の葉を食べるネギ）が栽培されていたようですが、1909（明治 42）年頃には、平塚市の木島才次郎、大磯町の二宮長松らにより、キュウリの後作に根深ネギ（主に白い部分を食べるネギ）の栽培が始まりました。「平塚ネギ」は当初は「千住ネギ」と称する株分れし、茎の太さが中くらいのものが栽培されていました。しかし、根深ネギは第二次大戦後も、生産者による自家採種が多く、品種は一定していませんでした。

そのような状況下で、神奈川県農業試験場園芸分場 (現・神奈川県農業技術センター) の板木利隆は 1954（昭和 29）年に、育種素材として日本各地の在来系統の収集を始めました。これらの中から埼玉県深谷市産の千住ネギの系統から収量が多く、株分れ（株元から茎葉が分かれる性質）が多く、伸長の優れるものを選抜しました。これに神奈川県逗子市在来の草勢の強い千住ネギの系統の中から若干株分れする個体を選抜し、混植により交雑を繰り返しました。その後代について、雑種強勢が現われて収量が多く、株分れを生育初期に 2 ～ 3 本に抑えた形質をもたせるよう選抜を行いました。その結果、1959（昭和 34）年に「ＳＡ」の仮名で現地試作に移し、翌 1960 年に「湘南」と命名し、1962 年に県内で本格的な栽培が始まりました。以来、平塚市、藤沢市などの湘南地域で夏キュウリの後作として栽培され、年末から 2 月頃にかけて収穫され、泥付きのネギを袋入りで土ネギまたは泥ネギとして出荷されています。

品種の特性

葉の色は、「石倉」よりやや淡く、葉身も細長く、葉身分岐部（葉と白い茎葉の境）のしまりがやや緩い。比較的早く 2 ～ 3 本に株分れし、春まき栽培は秋には株分れが大半完了し、12 月から 1 月になれば株分れした茎葉が一本のようになります。軟白部の縦のスジが目立たないが、冬の収穫で葉鞘部の断面はほぼ正円です。「湘南」の取り柄は、なんといっても柔らかく、とろっとした甘みにあり、鍋物や酢味噌和えに適しています。

「湘南」の後継品種「湘南一本」

農業技術センターでは、1991（平成 3）年から厚木市の民間育種家 野路稔と共同して「湘南」を改良した品種の育成を始めました。「湘南」のおいしさはそのままで、株分かれがなく、柔らかいために葉折れしやすいなどの欠点を改良した品種が「湘南一本」で、2007 年に品種登録されました。湘南農協などより地場品種としてデビューしています。

栽培方法

夏どりは不向きで、春まき・冬どりに適し、年内どりの場合、1 月下旬から 2 月上旬に種まきし、4 月上中旬に植えつけます。年内から早春まで収穫する場合は、3 月中旬に種まきし 6 月下旬に植えつけると 11 月から翌 2 月下旬までの長期にわたって収穫・出荷できます。

植えつけ方法は、うね幅 90cm、株間 2 ～ 3cm で、植えつけ後 1 カ月おきに追肥し、土寄せします。葉が長く、風で葉折れが起こりやすいため、十分に土寄せを行います。

栽培の状況・種どり

「湘南」の株分れ性や葉折れしやすいなどの作業性に関わる特徴が、最近の市販品種に比べ劣ることから、年々作付面積が減少しています。現在、「湘南」は、湘南地域を中心に栽培面積は約 7㌶あります。

「湘南」、「湘南一本」ともに神奈川県種苗協同組合が採種し、種苗会社を通じて種子の販売を行っています。

ネギ　晩（おく）ネギ

―香りがいのちの西谷ネギ―

ネギを大別すると、白く軟白した根深ネギ（または長ネギ）と主に緑の葉を食べる葉ネギがあります。さらに、根深ネギは収穫時期により春どり栽培（晩ネギ栽培）、初夏どり栽培（坊主しらず栽培）、夏秋どり栽培、秋冬どり栽培などに分けられます。そして、これらの栽培時期に適した品種があります。晩ネギ栽培にはとう立ち（花茎の伸長＝ネギ坊主ができること）の遅い品種を使います。晩ネギは、とう立ちが遅いため、他の根深ネギが不足する春に時期に収穫できます。普通の根深ネギは春になると、とう立ちし、葉が硬くなって品質が低下するからです。

さて、第二次大戦後に作付け統制が撤廃され、横浜市保土ヶ谷区西谷では 1957 年頃に「西谷出荷組合」が旗揚げし、野菜の共同出荷が始まりました。その中で有利に販売できるネギを探したところ、千葉県松戸市で栽培される晩ネギを見いだしました。そして、この品種を西谷の土地に合うように改良を続け、柔らかく香りの良いネギができました。

品種の特性

標準的な栽培では、秋の種まきから翌々年春の収穫まで 1 年半以上かかります。すなわち、9 月下旬に種まきし、翌年の 5 月下旬～ 6 月上旬に仮植えして、8 月中旬～ 9 月上旬に植えつけます。収穫は種まきから翌々年の 3 月下旬～ 5 月上旬頃です。最近は、2 月下旬頃にペーパーポットに種まきし、5 ～ 6 月に仮植え、8 月に畑に植えつけて、3 ～ 4 月に収穫します。葉が株元から数本～ 10 本に分かれる性質（分けつ性）があり、茎の断面が偏円形で、柔らかく食味は良好です。

栽培の状況

1960 年頃から栽培が本格化し、当時は 140㌃、1970 ～ 80 年の最盛期には地区全体で約 300㌃栽培され、横浜中央卸売市場などへ 150㌧の出荷がありました。しかし、晩ネギ品種を使わない春どり栽培が普及してからは、作付けが徐々に減り、栽培面積は 2005 年頃には 50㌃まで減少しました。現在は、3 戸の農家で約 30㌃栽培されています。

種どり

1980 ～ 1986 年には横浜市の補助により共同採種ほ場が設置されましたが、現在は、西谷の農家が各自品種保存のため自家採種を行っています。

ネギ　真（ま）ネギ

―柔らかく薫り高い葉ネギ―

「真ネギ」は、小田原市の酒匂川流域や南足柄で明治時代から自家用に栽培されてきた夏ネギまたは地ネギと呼ばれる株分れする草ネギがもとになっています。

大正時代に小田原市久野に導入され、地元では「足柄ネギ」と呼ばれたこともあります。

品種の特性

株分れする葉ネギで、葉は細く、葉が長い。また、葉は柔らかく、葉色はやや薄い特徴があります。栽培の上では、乾燥に強く、適度の耐寒性があり、夏から晩秋に良品が収穫できます。

現在、葉ネギの多くは、京都で発達した「九条系」が使われています。「九条系」の中でも、葉色が濃緑で、葉折れが少なく周年栽培できる品種に人気があります。この「九条系」に比べると、「真ネギ」は葉色が薄く、葉が折れやすい品種ですが、薫りが強く柔らかいため、地元では根強い人気があります。

栽培の特徴

栽培方法は自家採種の種がとれる５月下旬～８月上旬に随時種まきし、苗を７月～８月に、うね間60cm 程度で株間をすきまなく植えつけ、８月上旬～11月下旬に草丈40～50cmになると収穫します。

栽培の状況

戦前から小田原市の足柄、久野地区および南足柄市を中心に栽培され、近くの箱根温泉に薬味用ネギとして市場経由で出荷されていました。しかし、昭和 20 年代後半から 30 年始めにかけて九条系の葉ネギが栽培されるようになると、葉色の薄い「真ネギ」の栽培は徐々に減少しました。

現在、久野地区などで数戸の農家が栽培し、一部は直売所で販売されています。

久野の生産者は、代々種継ぎがされてきたこのネギを、本当の葉ネギという意味を込め、自信を持って「真ネギ」と呼んでいます。

▼小田原市久野の畑

ネギ　株（かぶ）ネギ

―甘く柔らかい在来ネギ―

株ネギとは、株元から株分かれし、種を作らないネギで、白く伸びた茎と葉を食べます。

有名なのは千葉県や埼玉県の「わけねぎ」や「坊主知らず」などがあります。株分かれの性質があり、1株当たり10数本から20数本の株分かれをします。栽培の歴史は古く、江戸時代に東北地方から伝わったという話がありますが、明治・大正時代にはすでに栽培されていたようで、個々の農家で自家増殖されて栽培されてきました。

品種の特性

統一された品種ではなく、個々の農家の自家増殖によって維持されてきたので、それぞれが株分れ性、ネギ坊主のできる時期、葉の色などで少しずつ異なる特性があります。繁殖は、株分けを行い、春または秋に親株から分けた苗を1本ずつ植えつけし、秋から春にかけて収穫します。根深ネギとくらべて茎葉が柔らかく、辛みが弱いので、特にぬたや薬味にも美味しい。

栽培の特徴

株分けによる植えつけ時期は秋または春で、秋に植えつけすることが多い。鍬で深さ10cm程度の植溝を掘り、収穫した株から分離した株を1本ずつ植えつけます。うね間は約70cmで、株間約40cmと根深ネギや葉ネギよりも広いです。植えつけ2～3週間後に肥料を与え、その後、収穫までに土寄せと除草を兼ねて2～3回追肥を行います。根深ネギのように高うねにして茎を長く白くすることはありません。収穫は11月から始め、ネギ坊主がでる前の4月で収穫が終ります。

栽培の状況

旧津久井郡内と相模原市西部を中心にして多くの農家で栽培されています。 2003年には相模原市12ヘクタール、津久井郡6ヘクタール(農林統計年報平成15年～16年)のネギ栽培面積のうち、一部が株ネギです。販売方法は直売がほとんどで、自給用に消費されているものも多い。

カラシナ　大山菜（おおやまな）
―史上最強の激辛カラシナ―

伊勢原市子易で栽培される「大山菜」

「大山菜」は、伊勢原市子易付近で「おおっぱ」や「子易菜」と呼ばれて漬け物用として栽培されてきたカラシナです。そして、「おおっぱ」は江戸時代から漬け物として、大山講の先導師旅館で供されてきました。「大山菜」は、特有の風味とカラシナでは最強の辛みを持つ品種です。1986（昭和61）年には伊勢原市長が地域特産物育成のため、「おおっぱ」を「大山菜」と命名し、栽培組合を組織して加工販売を開始しました。なお、「おおやま菜」はＪＡいせはらの登録商標で、「かながわブランド」にもなっている特産品です。

品種の特性

「大山菜」は、福岡県特産の「山潮菜」に似て長楕円形で、葉がやや硬く、葉に細かい毛があり、辛みは「山潮菜」よりはるかに強いのです。

県農業総合研究所（現・農業技術センター）では「大山菜」に耐寒性を増し、柔らかな葉にするため、1994年に「清国青菜」との交配から、「大山そだち」を育成しました。現在の栽培品種は、この「大山そだち」を使っています。「大山そだち」は、食味は大山菜と同じですが、耐寒性があり葉が厚くて柔らかいのが特徴です。また、これに併行して、「大山菜」

さがみグリーン

と「晩生平茎大葉高菜」の交配から、1995年に「さがみグリーン」を育成しました。この品種の特徴は、葉は細かい毛がなく、柔らかく、食味はカラシナとしてはマイルドなので、浅漬けやお浸しに向いています。

栽培の特徴

大山菜栽培組合は現在５名（代表:北村義則）。「大山菜」は連作を嫌う野菜なので、畑の土壌診断結果を基にして、有機質肥料をたっぷり使って栽培されています。基本的な栽培時期は、１回目が９月中旬種まき・12月上旬収穫、２回目は９月下旬種まき・

12 月下旬～ 1 月となっています。子易地区は昼夜の温度差が大きく、このことがおいしい「大山菜」を育てます。

しかし、厳寒期には霜による品質低下を防ぐため、寒さよけの資材を掛けるなど栽培方法を工夫しています。また、白さび病などの発生予防に、密植をさけて通気性を良くする工夫をしています。

組合加盟の栽培面積は約 32 アール、生産量は生葉で約 3,000kg です。

種どり

2 年に一度、生産者の代表が自家採種を行っています。種まきは 9 月下旬～ 10 月上旬で、交雑を避けるため、他のアブラナ科植物から離して栽培し、開花期はネットで被覆しています。「大山そだち」は伊勢原市特産のため、種子は一般には販売していません。「さがみグリーン」は県種苗協同組合で扱っています。

column コラム 辛みを引き出すベテランの技

収穫された大山菜はＪＡいせはら大山支所にある加工所に持ち込まれ、すぐに塩もみして漬けられます。ベテランによるもみ加減がものをいい、適度にもんで葉に刺激を与えることがうま味と辛みを引き出すポイントです。 1 回の漬け込み量は 200kg ほどで、 3 日程度で出来上がり、300g 入りに真空パック包装されます。

大山菜の塩漬け

【材料】

大山菜	10kg
塩	400g
重石	15kg（大山菜の 1.5 倍）

【手順】

①大山菜の枯れ葉を取り、きれいに洗う。
②水気を切り、日陰干しして葉をしんなりさせる。
③株が大きい場合は半分～ 4 分の 1 に切る。
④樽の下にパラパラと塩を振り、大山菜にまな板の上で塩を振りながら、樽に交互に漬け込む。
⑤重石を載せ、ふたをして 3 日程度おく。
⑥食べ時に水洗いすると、色が鮮やかになる。

販売場所　ＪＡいせはら大山支所直売所ほかの直売所、大山寺参道（正月のみ）

▲ベテランによる塩もみ

▲大山菜加工所　冬期のみに集荷・加工される

ナバナ
のらぼう菜
―春をいち早く告げる菜の花―

「のらぼう菜」はアブラナ科（洋種ナタネ）で、春（2月下旬～4月）にとう立ち（花茎の伸長）した花茎を利用します。食味は、菜の花に似ており、茎は甘く、葉はややほろ苦く、アクもなく、おひたしやサラダに向いています。

川崎市多摩区菅野戸呂には、江戸時代から伝わる「のらぼう菜」があります。

さて、東京都あきるの市（旧・五日市）の子生神社には、「のらぼう菜」が1770（明和7）年頃より栽培されていたとの「野良坊之碑」があり、地域特産野菜としての歴史が記されています。これによると、1767（明和4）年に関東郡代伊奈備前守が名主小中野四郎右ヱ門と網代五郎兵衛に命じて近郷12村に「のらぼう菜」の種子を配布しており、天明・天保の大飢饉の救荒作物となったことが記されており、関東一円で広く栽培されていたことがうかがえます。「のらぼう菜」の名称については、「野に生えている＝野良ばえ」から由来したとの説があります。菅地区では「菜」をつけずに、「のらぼう」と親しみを込めて呼ばれています。

菅地区と五日市とのつながりを、宮前区神木本町の森田英五郎は次のように述べています。「五日市は林業の村で、木材は筏に組み、多摩川を下って江戸に搬出していた。筏師は、木材を江戸に届けると帰りは帆掛け船で多摩川を上ってくる。この帆掛け船の最終地点は、当時の菅村で、筏師たちはここで休息後、陸路で五日市に帰っていく。ここの船宿で食べたのらぼう菜が美味であったことから、その種を五日市に持ち帰った。」このように、「のらぼう菜」は歴史を秘めた野菜であることを伺わせます。

さて、川崎市内での「のらぼう菜」の栽培は、多摩区菅地区に限定されています。菅の「のらぼう菜」が、他に広がらなかった理由を、ここが果樹地帯であったこと、また自家消費であったことなどから野菜としての販売がなかったためと推測されます。

ＪＡセレサ川崎・菅支店前では植木や花木の即売を行っていますが、1990年に「のらぼう菜」を並べたところ、食味の良さが評判になりました。2000年には川崎農産物ブランド「かわさきそだち」に登録され、2001年には「菅のらぼう保存会」（会長　髙橋孝次）が結成されました。

品種の特性

花蕾と茎葉を茹でて食用とします。茹で上がりの鮮やかな緑色と甘味が特徴となる野菜です。農業総合研究所（現・農業技術センター）では保存会からの要望を受け、収穫の開始時期や内容成分について調査を行いました。その結果、川崎の「のらぼう菜」は2月中旬から収穫することができる早生性の強い系統が多く、東京の系統に比べても1ヶ月以上早く収穫できることが分かりました。また、成分につい

ては、他の葉菜類に比べ遊離糖やアミノ酸に富んでいます。

種まきは８月下旬～９月で、10 月～ 11 月に植えつけ、２月下旬～４月にとう立ちした花茎を上位の葉とともに収穫します。病虫害は少なく、環境保全型農業を実践する際の野菜としても有望視されています。

栽培の現状

菅地区の生産者約 40 戸、約 60㌶で栽培が行われ、出荷量は 10㌧程度で、ほとんどは直売向けとなっています。生産量がまだ少なく、鮮度を保つことが難しいため、直売に適した野菜です。県内での栽培は菅地区に限定されていましたが、近年希望者には種子が農協から配布され、県内外に栽培が広がっています。

種どり

生産者毎に自家採種により採種され、早生および晩生（収穫時期が遅い性質）の２系統を維持する生産者もいます。

調理法

花蕾、茎葉を茹で、おひたしやマヨネーズをかけてアスパラガス様の味を楽しむことができる。また天ぷらにしても美味である。

column（コラム） 菅のらぼう菜保存会

2001 年に会長の髙橋孝次さんは、「この地区に伝わるのらぼう菜を広めたい。」と約 20 名の生産者を集め、保存会を発足させました。そして、会の発足で「栽培研究や情報交換などの活動の幅が広がりました。」現在、菅地区で「のらぼう菜」の栽培農家は約 40 戸、うち 19 名が保存会に加入し、のらぼう菜の保存・育成に努めています。保存会はあきるの市との交流や各自が持つ系統の調査を始めています。なお、髙橋さんは、2016 年には功績が認められ、日本特産農産物協会から平成 27 年度「地域特産物マイスター」の認定を受けました。

▼川崎市多摩区菅の畑

ウド　相模（さがみ）うど
―地下に芽吹く春のたより―

横浜市瀬谷区の耕地には戦後、商品作物としてスイカが導入されていました。スイカの連作障害や品種「富研号」の衰退により、新たな品目の導入を模索していたところ、島森高志が 1953（昭和 28）年に東京のウド栽培に着目し技術導入を行いました。ウド栽培は、春から秋は広い畑で育てて充実した根株を養成します。地上の茎葉が枯れる冬に根株を掘り上げ、暗黒の室（むろ）に植えて芽を伸ばし、白くなった茎を 3 ～ 4 月に収穫します。

これ以降、栽培面積が漸増し、産地化が進みました。当時の栽培施設は縦穴式の室でしたが、1968(昭和 43) 年に国、県、市の補助金と地元農家の負担で地下 5m ほどにある横穴式の共同施設 88 室（1 室 13m^2）が完成しました。これは、横浜市瀬谷区などに拠点を置く在日米軍上瀬谷通信施設の整備に伴い通信障害が起きないように地上での農業が制限されていたことが軟化施設整備の背景です。

1970 年頃には栽培面積 34㌶、栽培農家 52 戸と全盛期を迎えました。1977 年には連作障害対策として、ナガイモ栽培と畑を深く耕す農機（トレンチャー）が導入され、産地が確立していきました。

しかし、その後の都市化の進展、生産者の高齢化、消費の低迷などから栽培面積は漸減し、1990 年頃には約 20㌶、栽培農家 24 戸となりました。2015 年は、面積 1.3ha、栽培農家 13 戸となっています。

ところが、この通信施設が在日米軍の縮小により 2015 年に施設を含む土地全体が国に返還されました。終戦後から国有地を借りる形で農業が続けられていましたが、これに伴い、国から耕作地の返還を求められています。当面、2017 年までの作付けが延長されましたが、地元と横浜市は栽培の別の形での栽培で継続を模索しています。

品種の特性

主に、紫系で「紫芽の白」と呼ばれる系統が東京都から導入され広く栽培されています。

栽培の方法

栽培の基本は無病健全な根株養成で、栽培の要点は以下のとおりです。

①３月～４月にマルチを張った畑に種株を植えつけます。栽植方法は、根株の掘り取りに大型トラクターを使うので、うね幅 100cm、株間 45cm 程度です。

②根株は、茎葉が枯れてから十分な休眠期間を与えて、1 月～ 2 月に掘り上げます。

③ 1 室当たり約 5 アール分の苗を伏せ込み、伏せ込み後 50 日程度で収穫となります。3 月中旬から 4 月上旬が収穫期で、現在は注文販売が大半です。

④掘り上げた一部の株を地下貯蔵し、1 株当たり 4 ～ 5 に分割して増殖します。根株の養成では、連作障害のため、4 ～ 5 年の休閑を行うため、広い農地が必要です。

シソ　あしがらの赤（あか）シソ

―濃赤色で香りが身上―

戦国時代、小田原に居城を構え勢力を広げた北條早雲は、梅干の薬効と食べ物の腐敗を防ぐ働きに着目し、城下に梅の木を植え梅干づくりを奨励しました。さらに戦場においては梅干をシソで巻き、泥などが付着するのを防いだのがシソ巻梅干の由来です。

さて、時代は下り明治時代の後半に、足柄地域のシソ栽培が現在の小田原市下中地域から始まり、足柄上郡大井町相和地域および中井町に広まりました。畑作地帯におけるタバコ、サツマイモ、ハクサイなどの作付け体系の中で栽培されてきました。一時シソの作付面積が減少しましたが、1955（昭和30）年頃になると各地で生産組合が設立され、農協や組合単位で漬物業者へ出荷するようになりました。1970（昭和40）年頃からのミカン栽培の低迷から、転換作物として、また水田転換作物として少しずつ栽培面積が増加しました。しかし、手摘み収穫ではシソの葉に含まれるアルカロイドによる皮膚のかぶれや、在来種の需要の伸び悩みから「赤チリメン種」を用いた機械刈り収穫が普及し、「在来種」の栽培面積は減少しました。

「赤チリメン種」が導入普及された後も「在来種」は、2003（平成15）年まで大井町相和地域などで栽培されてきましたが、出荷先の漬物業者の需要が少なくなったため、足柄地域では栽培されなくなり、「在来種」は消滅しました。一方、1985年頃に静岡県から葉が平らで、葉色は表裏とも濃赤色の品種を導入し、現在はこの品種を栽培し、自家採種を続けています。

品種の特性

「在来種」は葉の赤色が薄く、裏は青味が強く、人の掌ほどの大きさにまで生長するのが特徴でした。「赤チリメン種」のように葉は縮れず平滑であり、このため一枚づつ重ねて束ねた荷姿での出荷に適した品種でした。

栽培の特徴

２月上旬より堆肥の施用など畑の準備に取り掛かります。種まきは種まき用器具を使い、３月下旬に、種子量は10アール当たり６～８デシリットル、うね幅60～70cm、通路幅70～80cm、まき幅20cmで行います。収穫は、７～10日間隔で６月上旬～８月下旬まで行います。収穫後はその都度、追肥をして、肥料切れを防ぎます。シソの導入当初の手摘みにより収穫した葉は、50枚１束にしたもの（千枚という）や収穫したまま（かき葉）で出荷しましたが、現在はすべて茶刈り機を改良した刈り取り機で収穫し、そのまま出荷します。

なお、シソは連作が難しいため、土壌消毒を行っていましたが、現在は４年に１回をマリーゴールドなどの緑肥作物を栽培して障害を回避しています。

栽培の状況

シソ栽培は1989（平成元）年には、大井町、中井町などと南足柄市で計55戸、8.3ヘクタールの面積がありました。中心地は大井町相和地域で、1980年頃に「相和シソ生産組合」が30戸で結成されましたが、この地区では現在１戸のみ。足柄地域では全体で約５戸となっています。収穫物は地元の食品会社に納められ、加工原料に使用されています。

カボチャ　鵠沼（くげぬま）カボチャ

―湘南の気候・土壌にマッチした日本カボチャ―

カボチャには、日本カボチャ、西洋カボチャ、ペポカボチャの３種類があります。現在の代表的な品種は、日本カボチャでは京都の「鹿ヶ谷」や「鶴首」、「はやと」、西洋カボチャでは「えびす」、「みやこ」など、また、ペポカボチャでは「そうめんカボチャ」などで、最近人気のズッキーニはペポカボチャに分類されます。

さて、いまでこそ湘南海岸はサーフィンのメッカとして若者のあこがれの地。しかし、閑静な住宅街には農地が点在し、そんな農地にも営々と農業が営まれています。鵠沼のカボチャは、大正末期に千葉から導入された日本カボチャで、「ちりめん」系品種の栽培が始まり、本格的な栽培は昭和30年代に入って、「日向14号」が主力品種でした。しかし、日本カボチャは西洋カボチャと交雑し易いため、自家採種が難しく、種子確保の問題からタキイ種苗の「はやと」を使っています。

品種の特性

「はやと」は果皮の色は黒緑、果形は切れ込みと盛り上がりのある菊の花のような形で、果重は600～800gです。果肉色は緑色がかったクリーム色で、肉質は粘質です。

栽培の特徴

２月上中旬に種まきし、10日後に、赤土と稲わら堆肥を混合したものを詰めた４号ポットに鉢上げします。定植は３月下旬～４月上旬でトンネル・マルチ栽培として、敷きわらを敷き詰めます。

栽植距離は株間45～60cm、うね間180～200cmで、整枝法は３本整枝、１つる当り２～３個着果し、１株当り６～９個を着果させ、収穫期は５月下旬～６月下旬です。

生産地は県内でも数少ない砂地土壌で、海岸に近いため温暖であり、早期の栽培ができ、水はけが良いことから適度な粘質に仕上がります。

栽培の状況

平成初期には、鵠沼・辻堂地区で８戸が栽培していましたが、現在、２戸の生産者が取り組み、栽培面積はおよそ20㌃です。販売は、ＪＡさがみの直売所「米ディハウスくげぬま」、市場出荷のほか、量販店への契約出荷など多様な出荷形態となっています。昔ながらのねっとりした味は煮物に適し、中高年に人気がありますが、ホクホクした食感の西洋カボチャに消費が押されています。

▼生産緑地内のカボチャ畑

トウガラシ　大山（おおやま）とうがらし
―大山詣りのお土産として―

伊勢原市の北部には「大山詣り」で知られた大山寺があり、その投宿地として栄えた子易地区周辺には、江戸時代中期から細長い果形の在来トウガラシが栽培されています。ここでは、「水引とうがらし」とも呼ばれ、このトウガラシは、大山詣りに来た人たちが泊まる宿坊で出される豆腐料理で使われる七味とうがらしの材料として、また参詣の土産物として販売するために導入されたのが始まりといわれています。現在は５戸ほどが自家採種して栽培し、参道で生産者により加工された「七味とうがらし」などとして直売されています。

▲大山とうがらし

▲日光とうがらし

▲鷹の爪（果実が上向きにつく）

品種の特性

「大山とうがらし」は伏見群に分類される「日光とうがらし」、「札幌大長とうがらし」や辛みを持たない「伏見甘長とうがらし」よりも生育がおう盛で果実数が多く、果実は 12cm 程度と長くて先端が尖っており、やや収穫期が遅い品種です。辛みは「日光とうがらし」並に強いのも特徴です。なお、伏見群は、草丈が高く、果実は長く、下向きに付き、辛みは弱いのが一般的な特徴です。

栽培の特徴

山間部であるため、春の気温が上がってから、栽培が始まります。４月に種まきされ、２ヶ月程度の育苗を経て、６月に植えつけ、10 月が収穫期となります。この地域はイノシシ、シカなどによる作物の被害が多いが、辛いためかトウガラシには被害がありません。

メロン　ホのニ

―甘い香りのマスクメロン―

メロンは、日本でも古くから栽培されてきたマクワウリに代表される東洋系と、ヨーロッパで改良されてきた西洋系とに大別されます。現在出回っているメロンの大半は西洋系で、温室メロン（マスクメロン）と露地メロンです。

さて、大正の初めに、大磯の池田農園で本格的に栽培されるようになり、その影響を受けて寒川町の北野与一、藤沢房吉、甲賀春吉らが中心となって、大正中期から温室栽培を開始しました。初めは、「スカーレット」が栽培されましたが、1923（大正 12）年に「アールスフェボリット」が導入され、次第にこの系統が主流になりました。

1928（昭和 3 年）頃にスイートピーが前作に入るようになり、春メロンとしての作付体系が確立されました。戦後になると、「アールスフェボリット」の選抜育成がなされ、1969（昭和 44 年）頃、静岡から「ホの二」と「春 3 号」が導入され、1980 年頃には「ホの二」が主流となり、現在は「ホの二」1 品種の栽培となっています。なお、湘南の温室メロンは「かながわブランド」の一つに選ばれています。

品種の特性

外観は、丸葉で節間が短く、果実は 1.5kg 前後で果皮は灰緑色で、網目（ネット）はやや細かく、網目の盛り上がりは小さい傾向です。食味は、とろけるような肉質で、マスクメロン特有の豊かな甘い香りがあります。純系のマスクメロンであるため、収穫後食べ頃までの期間（追熟期間）はやや短く (4 ～ 5 日)、すぐに柔らかくなりやすい。

栽培の特徴

3 月下旬に種まきし、その後にポリポットに鉢上げし、植えつけは 4 月中旬です。ベッド方式の隔離床栽培で、下に遮根シートを敷き、そこに稲わらを入れた上に床土を載せます。前作のスイートピーの栽培が終了後、床土は水田土壌や山土に入れ替え、つる枯病などの土壌病害を回避しています。また、最高の品質を得るため、魚かす、米ぬかなどの有機

質肥料を多用しています。水管理は、果実の肥大やネット形成にも、微妙に影響するので、手かん水のさじ加減が熟練の技です。交配は 5 月中旬に行い、交配後 50 日目頃に収穫しますが、甘みの増加と網目の仕上げに向けて収穫 10 日前から水切りを行います。そのため、収穫は例年 7 月上旬になります。なお、温室の利用は、冬はスイートピー、夏はメロンの栽培です。

栽培の状況

寒川町と海老名市などの温室組合が合併し湘南温室組合が結成され、1957（昭和 38）年に最大となったが、栽培が難しいため生産者数は減少し、現在、寒川町温室組合メロン部会では 6 名が栽培しています。販売はすべて予約注文による直売と宅配で、販売期間が 7 月上旬の限られた時期であり、販売数も少ないため「幻の高級メロン」と呼ばれています。

◀温室メロンの隔離床栽培

温室メロンの出荷調製（1960 年頃）▼

インゲンマメ　岩（いわ）ちゃんマメ

―ねっとり甘く、白くて真ん丸―

インゲンは若いさやを食べる青果用（サヤインゲン）と乾燥豆（種実用）として利用するものがあります。種実用の種類は豊富で、マメ全体が真っ白な白色系と、色の付いている着色系とに大別されます。白色系は「白インゲン」と呼ばれ、代表的なものとして「大福豆（おおふくまめ）」、「手亡（てぼう）」、「白金時豆」などがあります。着色系の単色には「金時豆」、斑紋入りには、「うずらまめ」、「虎豆」などがあります。

さて、「岩ちゃんマメ」はさやと種実兼用の品種で、白くて真ん丸の珍しい品種です。川崎市麻生区黒川地区では 50 年ほど前に川端岩蔵が長野県の知人からこの種を譲り受けました。品種名が不明なため、岩蔵の名を取り「岩ちゃんマメ」と呼ばれています。

「岩ちゃんマメ」はつるが長く伸びる「つる性」で、白花をつけ、さやは平さや淡緑色、長さ 10 ～ 15cm 程度、成熟したマメは白く、直径 10mm 程度の球形。栽培方法は、8 月上旬に種まきし、サヤインゲンとしては 10 月中旬～下旬、種実用には 12 月中旬頃になります。

栽培の状況

導入当初は数十戸が栽培していましたが、現在 3 戸で、 同地区の梅澤静作は自給用に栽培しています。栽培時期が台風シーズンのため、作況の変動が大きく、全滅したこともありました。

川崎市農業技術振興センターでは、黒川地区の地域特産物に育てるために、2010 年度から栽培試験を開始し、品種の特性調査、栽培時期の検討などの検討を行っています。

食べ方

さやは普通のサヤインゲンのように茹でて食べますが、実がやや大きくなっても柔らかい。種実は、煮豆に、またマメきんとんにするとねっとりとした食感になります。

▲川崎市農業技術振興センターでの栽培状況

エダマメ　タノクロマメ

―各地で息づく在来の畦畔（けいはん）ダイズ―

タノクロマメ（田の畔豆）は、田植えが終わった後で、畦畔にダイズを種まきしたことから、その名がついています。在来のダイズは味噌や納豆など自給作物としてどこでも作られていましたが、ほとんど消滅してしまいました。しかし、しっかりと種継ぎしている農家があり、中でも「津久井在来ダイズ」はタノクロマメから発展してきたといわれ、今では県の特産物になっています。

三浦半島では、横須賀市秋谷、長沢、子安など、また葉山、鎌倉でもタノクロマメが自家栽培されています。横須賀市では 10 戸程度が栽培していますが、各地域ごとに系統が維持されています。いまでは田の畦畔の栽培はなく、畑にエダマメとして栽培されています。栽培面積はきわめて少なく、各戸 10㎡程度です。

子安の軽部家では 100 年以上前からあったようですが、来歴は不明。栽培する系統は３つで、普通ダイズ２系統（さやが付く部分が茎の中央部に多い系統と、さやが茎の上下に分散している系統）、と黒ダイズ１系統です。かつては自家製味噌のために栽培されていました。

栽培の特徴

田植えが終わった後の、６月下旬～７月上旬に種まきをし、未熟マメのエダマメとしては 10 月中旬、完熟マメ（ダイズ）は 11 月上旬に収穫期を迎えます。横須賀市の傾斜畑では農機による耕耘ができない、草丈が伸びると倒伏する、カメムシ対策が必要などの課題があります。販売は「エダマメ」として、すべて直売で、庭先、宅配およびよこすか葉山農協直売所「すかなごっそ」です。

栽培の状況

横須賀市の栽培地域は秋谷、長沢、子安などで、子安のある農家の栽培面積はすべて傾斜畑で３カ所に分かれ、計 20㎡程度。例年７月 10 日まきで、10 月上旬から２週間程度の収穫期間があります。種子はすべて自家採種しています。

▲横須賀市子安の畑

column（コラム）　山崎・谷戸の会

鎌倉市山崎の谷戸には昔からタノクロマメの栽培がありました。1992 年頃から鎌倉市中央公園の整備が始まり、ここの谷戸も整備区域となりましたが、公園となってからも、谷戸の景観を保全するため、農地を元のままで保存しています。地元農家から譲りうけた系統を山崎・谷戸の会のメンバーが、1995 年から園内の畑で栽培しています。

▲タノクロマメの栽培（鎌倉中央公園）

▲タノクロマメ収穫後の乾燥（鎌倉中央公園）

ヤマトイモ　さがみ長寿(ちょうじゅ)いも

―粘りが強い滋養強壮の芋―

ヤマノイモには、ナガイモ系（長形）、イチョウイモ系（扁形）、ツクネイモ系（塊形）があり、関東地方でヤマトイモ（大和芋）と呼ぶ芋はイチョウイモ系に分類されます。奈良県産の「大和いも」は粘り気の強いげんこつ型のツクネイモ系で、別の品種です。「ヤマトイモ」の本来の形状は、いちょうの葉または三味線のばちのような三角形の形状ですが、調理の上で利用しやすい形は棒状のものが一番です。

「ヤマトイモ」は「ナガイモ」もより粘りが強く、摺り下ろしたいもを箸で摘まめるほどです。食味は「ナガイモ」よりうまみが強く感じられます。

1964（昭和 33）年頃、相模原市相原地区の数名の生産者が埼玉県から種いもを導入して栽培を始めたのが最初です。その後、種いもを引き続き購入すると同時に、地元で形状ごとに、いちょう形、三味線のばちのような形（ばち形）、棒状などの系統を選抜して種いもとして自給していました。

▲棒状のヤマトイモ

栽培の特徴

「ヤマトイモ」は連作による減収が大きいため、同じ畑にはキャベツ、ネギなど他の野菜を２～３年栽培する輪作が必要です。また、地力があり団粒化した土壌が適しているため、良質な堆肥を多く施用するとともに、ネコブセンチュウの予防効果のある緑肥作物（ギニアグラスやクロタラリアなど）を栽培し、センチュウ回避と有機物の補給を行っています。

なお、ネコブセンチュウと肌荒れする病気に対しては、植つけ前の土壌消毒が効果的です。

冬期にあらかじめ種いもを切断してから種いもの消毒を行い、その後排水のよい畑で土中貯蔵をします。５月上旬に掘り上げて植えつけを行います。植えつけ時の深さがいもの形状や大きさに影響し、深さ 8cm 以下の浅植えではいもの肥大は良好ですが、いもの形状が乱れやすく、20cm 以上の深植えではいもの肥大が不足します。植えつけ方法は、うね間 70 ～ 75cm、株間 20cm くらいです。元肥は、植つけ前か植つけの１ヶ月後頃にヤマトイモ専用肥料を 180kg/10a(N= 14.4kg) 施用し、土寄せします。収穫は 10 月下旬頃から始まり、収穫作業は重労働となるため、トラクターの掘り取り機を使います。すぐに収穫しないで、春先まで徐々に収穫ができます。

栽培の状況

神奈川農林水産統計年報では 2003 年度の相模原市内の作付面積は 21㌶となっています。

販売はＪＡを通じた共同出荷と一部の直売や宅配を行う生産者を含めると 100 戸程度と推定されていました。しかし、最近は連作障害や生産者の高齢化などで栽培農家が減少しています。

種いもの確保には、栽培面積のうち約 1/3 が必要で、多くの農家は埼玉県などから種いもを購入しています。

▼相模原市緑区田名のヤマトイモ畑

サツマイモ　クリマサリ
―砂壌土に巡り会った栗より甘いサツマイモ―

亨保年間（1716 ～ 1736）は度重なる飢饉やバッタの被害などで庶民・農民にとって苦しい時代でした。そのような中、青木昆陽は世の中の窮状を少しでも救おうとサツマイモの普及に乗り出しました。昆陽は、1735（亨保 20）年に江戸・小石川御薬園（現・小石川植物園）でサツマイモの試作を行いました。

本県には、1736 年に大住郡八幡村（現・平塚市大野地区）に導入され、干ばつなどの年でも多収であったため、地域に徐々に普及しました。

天保年間（1830 ～ 1843）に記された「新編相模国風土記稿」には、「甘藷　俗にさつまいもと称す。大住郡八幡・平塚・上下大槻・中原上宿・南原等の村々より産するを佳品とす」とあり、この地方が産地であることを物語っています。

「八幡藷（やわたいも）」の盛衰

サツマイモはその後、風土に適したように自然に改良され、嘉永年間（1844 ～ 1853 年）に「八幡藷」が誕生しました。この品種は、白藷で 7、8 月には収穫でき、「甘味アッテ筋ナク蒸セバ数時ヲ経るルモ変色セザル又焼芋に適ス」と言われていました。埼玉県川越地方の赤藷などの品種が市場にでない早い時期に横浜・東京市場へ大量に出荷されました。1909（明治 42）年にはサツマイモ栽培面積は高座郡（現・藤沢市、茅ヶ崎市、寒川町）、中郡（現・平塚市、大磯町）で 3,913ヘクタールあって、「八幡藷」は約 3 分の一の面積でした。そして、この地方は川越地方と並ぶサツマイモの産地となりました。

しかし、1905（明治 38）年に日本は日露戦争にかろうじて勝利しましたが、当時の日本は無煙火薬を全量輸入していました。国策として大規模な火薬製造所の建設地として軍都横須賀に近い平塚が選ばれました。軍需産業には広大な用地が必要で、八幡村および周辺地区の多くの農地が接収されました。

戦争への歩みに呼応して作物には多収が求められ、戦前・戦中には多収品種に代わっていきました。1938（昭和 13）年頃から「太白（たいはく）」が主要品種になり、第 2 次世界大戦中では主要な食糧としてより多収性の「沖縄 100 号」「農林 8 号」などになりました。戦後は食糧事情が好転し、「紅赤（べにあか）」「高系（こうけい）14 号」の導入、そして 1975 年以降には食味の良い「ベニコマチ」「ベニアズマ」などが続々誕生し、本県にも普及しました。

「クリマサリ」の登場

平塚市大野地区に「クリマサリ」が導入されたのは 1960 年。当時はこの場所に農業試験場原種分場があり、国で育成された品種がいち早く試作され、このことが地域への普及に貢献したものと推測されます。

そんな中、埼玉県の芋菓子メーカーの社長が偶然、

大野産の「クリマサリ」に出会いました。固く、水分量がすくないこの品種はカリッと揚がり、芋ケンピなどの揚げ菓子に適していることを見いだしました。1963年頃よりこの菓子メーカーと取引が始まり、現在も生産量の大半を出荷しています。

長年栽培を続けていると、いもの形状が長く、いもが株元から離れてできる（走りづるが伸びる）、外皮の色が薄いなどの問題が起きました。ウイルスによる生育障害と分かり、ウイルスのフリー化をすると、本来の特性に戻るので、2009年から農業技術センターではフリー化した苗の供給をしています。

品種の特性

茎葉の繁茂は中程度ですが、茎長はやや短く緑色で葉は大きく濃い緑色です。いもは長紡錘形で外皮は紫紅色、肉色は黄白色です。蒸いもの肉質は粉質で繊維が少なく均質です。早掘用としてすぐれた食味を示し、とくに関東南部では８月中旬～９月上・中旬の品質は何れの品種にも見られなかったほど良い食味を示します。しかし、これより遅くなると、品質が低下し、また掘取後変質しやすい欠点があります。全国的には平塚市でのみ地域特産作物としてわずかに栽培されています。

高温で、やや痩せた乾燥地に適し、肥沃地や湿地ではいもの形が長くなったり、くびれができたりして品質が悪く、砂地ではいもの形が崩れやすい。また、掘取時期が遅くなり、また長期貯蔵すると品質が劣化しやすい欠点があります。

栽培の状況

大野地区では、1960（昭和35）年頃から、「クリマサリ」になり、1970年には184名、64㌶の栽培がありましたが、2015年ではJA湘南甘藷部会28名中14名が栽培し、約1.4㌶、生産量10～11㌧に減少しました。

コラム　ウイルスフリー

作物がウイルス病になると、品質と収量が低下し、著しい場合は枯死します。サツマイモのように苗（栄養繁殖）で殖やす作物では、次世代へウイルスが受け継がれます。ウイルス病に罹った作物からウイルスを除去することをウイルスフリー化と呼びます。フリー化の技術には、多くの場合、茎頂培養法という苗の成長点を無菌的に切り出し、組織培養して作物を再生させます。

▼JA湘南甘藷部会の皆さん

雑木林のなかのコンニャク（南足柄市怒田）

コンニャク　在来種（ざいらいしゅ）

―雑木林の陰でひっそり育つ―

日本には 10 世紀前半に中国からコンニャク芋が伝来しました。その後間もなくこんにゃくの製法も伝わり、続いて具体的なコンニャク芋の特徴や薬用が伝わり、このことが日本に根づくきっかけになりました。17 世紀末には、こんにゃくを作る際に稲ワラといっしょに煮たり、アク抜きをしたりといった日本独自の工夫が試みられていたことや各地にこんにゃくの名産地が生まれていたことから、この頃には生のコンニャク芋からこんにゃくを作る場合、既に現在とほぼ同じような製造工程が確立されていたと考えられています。

本県でもっとも生産量が多かったのは 1941（昭和 16）年の 92t で、旧津久井郡地域では養蚕が盛んで桑園の間作として栽培されていたことから、その生産量は県内随一であったとの記録があります。しかし、その後、価格の低迷や、近年では中国からの輸入による影響で生産量は激減しました。

農業技術センター北相地区事務所では 2006 年度に、県内各地域の在来種を収集しました。在来種は足柄地域や津久井地域から多くみつかり、桑園や雑木林の中で自家用に栽培されているのが確認できました。

現在、県内で主に栽培されているものは古くから国内で栽培されている「在来種」、「備中種」、大正時代に中国から輸入された「支那種」、それに群馬県で 1966 年に育成された「はるなくろ」や 1970 年に育成された「あかぎおおだま」などです。

品種の特性

葉の形状は葉全体の面積が大きく、葉色は淡緑色、葉柄の斑紋は小さく散在しています。球茎（芋）はやや扁平で皮色は濃い。生子（きご）（コンニャク芋の子）はやや長めの球状で、表面に横しわが多く発生しています。葉柄の斑紋は在来種と他の品種を区別するのに最も際だった特性です。在来種はグルコマンナ

ン含有率が高いことから荒粉と精粉歩合留まりが高く、品質的に優れています。しかし、葉枯病や根腐病に極めて弱く、養分欠乏症も発生しやすく、さらに日焼けや風害に弱いため、他の品種に比べ栽培しにくい欠点があります。

栽培の特徴

畑はやや木陰になり、水はけが良く、強風のあまり当たらないところを選びます。春に種芋を植えると新しい芋ができ、そこから地下茎が伸び、秋には生子ができます。この生子を収穫・貯蔵し、次の春に植えつけ（約 15 g）、秋に収穫したものを２年生（約 100g）、さらに次の春に２年生を植えつけ、秋に収穫したものを３年生（約 600g）、次の春に３年生を植えつけ、秋に収穫したものを４年生（約２～3kg）と言います。通常は３年生または４年生の芋を秋に出荷します。

しかし、ほとんどが放任栽培で、畑から掘りあげることなく冬に必要なときに収穫する栽培がほとんどです。放任栽培では徐々に病害などで減少してしまいます、在来種の中にはその地域の環境に適合して生育しているものがみられます。

栽培の状況

現在の生産量は統計に表記されないほど少量で、ほとんどが自家用か直売所などへ出荷するために小規模に栽培されている程度です。しかし、近年、地域特産品として、旧津久井郡を始めとした中山間地では直売所の主要な品目となっています。

column コラム

直売所のこんにゃくが旨いわけ

コンニャク芋に含まれるグルコマンナンは、水を吸収すると膨張して、非常に容積が大きくなり、粘度の高いコロイド状態になります。これに石灰水その他のアルカリを加えて加熱すると、凝固して半透明の弾力のある塊になります。在来種は他の品種に比べグルコマンナン含量率が高いことから、加える水の量を多くすることができます。この製法では、こんにゃくにタンパク質や糖類が含まれることから保存期間が短くなりますが、食味は良好です。既製品はグルコマンナン以外の不純物を除いた精粉から作るために、均一で保存期間の長い製品ができますが、食味は劣ります。

農家が作るこんにゃくは、生芋を使い、皮が混じるので外観は見劣りしますが、美味しく仕上がります。生芋を原料としたものが生芋こんにゃく、精粉（こんにゃく粉）を原料としたものが通常のこんにゃくです。

城ヶ島野菜（じょうがしまやさい）

―半農半Xで野菜は自給―

城ヶ島は、「雨はふるふる城ヶ島の磯に・・・」北原白秋作詞の「城ヶ島の雨」（1913年）で、ロマンの島として全国に知られた島です。城ヶ島は三浦半島の南端に位置し、1960年に城ヶ島大橋が完成するまでは半農半漁の離島でした。波の荒い日には野菜が不足することもあり、野菜の自給は自然の成り行きです。

海風が強いため、島の台地上の樹木は北側に傾斜して生えています。こういう樹林帯の中に農地が点在しています。そして、野菜の種は可能な限り自家採種が行われてきました。城ヶ島特有の野菜には、ソラマメ、正月菜、草ネギ、サトイモなどがあります。島民が代々これらの在来品種を継いできましたが、農作業をする人たちは80～90歳台が多く、品種の維持に先行きがみえません。

ソラマメ

一般に多く栽培されている「打越一寸」と比べ、草丈はやや低く、葉はやや小型、葉色は淡緑です。花色は紫を帯び、開花数は多い。収穫物（さや）は、小型で2粒さやが多く、種子はやや小さく、熟期はやや早い。小型であるため、収量は少ない。地元の人によれば、土壌に鉄分が多いために食味は濃厚という。

正月菜

餅菜または正月菜とよばれる愛知県の伝統野菜がありますが、これはコマツナに近縁の野菜です。城ヶ島の正月菜は、洋種のナバナ（たとえば、のらぼう菜）に似ており、葉と若いトウを利用します。今でも元旦の雑煮に入れて食べています。10月中旬～下旬にまき、12月下旬～1月に収穫しています。

サトイモ

地元では「白芽」と呼んでいますが、関東に多い「土垂」に似ています。独特の粘りがある品種です。

草ネギ

分けつ（枝分かれ）の多い葉ネギで、土寄せをしないため葉鞘（葉が茎状になっている部分）の軟白部が短く、春まき栽培では秋冬に収穫し、3～4月にはトウ立ちします。秋まき栽培では、春に定植し、夏に収穫します。

ネギは各地で発達し、多くの品種分化していますが、葉ネギは京都の「九条」など関西に多く、関東では埼玉県の伝統品種「岩槻ネギ」など葉ネギは珍しい。

小田原市や南足柄市には「真ネギ」と呼ばれるネギがあり、これは、明治時代から自家用に栽培されてきた夏ネギまたは地ネギと呼ばれる分けつ性の葉ネギです。城ヶ島の草ネギの外観は、岩槻ネギに似ています。

column（コラム） 城ヶ島野菜をつなぐ会

2013年に島外の若い人たちが、島特有の在来品種を守り育てていくためにこの会を結成しました。老人会の会長でもある村田吉雄から野菜づくりの指導を受けながら、借りた農地で在来品種の栽培と保存に取り組んでいます。代表者の古賀敬之は、在来品種は地域の伝統であり、後世につないでいくことの意義を強調されています。