

9. かながわの代表品種

三浦半島などで品種登場から40年以上も作られている品種はキャベツ「金系201号」、カボチャ「みやこ」などです。多くの産地では短期間で品種の更新が進みますが、これほど長命の品種はあまりありません。品種を作りこなす農民の努力があり、産地の気候、土壌、そして消費者ニーズに適合していることの証です。

ダイズ「津久井在来」とラッカセイ「改良半立」は、それぞれの地域に定着した野菜で本県における在来品種の代表格です。

キャベツ きんけいにいまるいちごう 金系201号

—太陽の光を浴びて育つ春キャベツ—

3～5月に収穫期を迎える春キャベツは、海洋性気候で冬でも温暖な三浦半島や千葉県銚子地域などが主産地です。春キャベツ（春玉）は、形は丸く、球の内部まで黄緑色を帯び、葉の巻きがゆるいのが特徴です。みずみずしく柔らかいため、サラダなどの生食用に適しています。

さて、三浦半島のキャベツ栽培は、1892（明治25）年頃に始まり、さまざまな品種を経て、1966（昭和41）年から「金系201号」が主力品種に定着しました。この品種は、現在も春キャベツの代表として、栽培されています。なお、キャベツの栽培方式は、県下全域に普及している、夏まき秋冬どり（冬キャベツ）と三浦半島に多い夏まき冬どり（早春キャベツ）と秋まき春どり（春キャベツ）に分けられます。「金系201号」は、春キャベツの代表品種です。

品種の特性

草姿は外葉が開き、葉面は波うち、葉色はやや淡緑です。球は扁円大球で、重さは早どりで1～1.2kgで、完全に結球すると2～2.5kgになります。生育はきわめて旺盛で、土質に対する適応性が広い品種です。病気には、べと病と菌核病にやや強いが、収穫期が遅れると尻腐れが出やすい特徴があります。

キャベツは葉が球状に巻く結球する野菜です。年によっては結球しないで、花がつく莖が伸びてしまうことがあります。これを「とう立ち」といい、大きくなった苗が低温の影響で花芽ができ、その後の気温で、結球する前に莖が伸びてくる現象です。「金系201号」は「とう立ち」がやや遅い品種です。

栽培の特徴

種まきは、9月下旬～11月上旬に、幅1.2mのまき床に条間15～20cmとして、株間3～4cmで種まきします。植えつけは、苗が本葉5枚で、うね幅60cm、株間35～40cmにします。そして、植えつけ後に風や乾燥を防ぐために、寒冷紗で2週間程度、畑全体を被覆します。種まきから、およそ120～170日、3月下旬～5月下旬に収穫期を迎えます。



写真提供 (株) サカタのタネ

栽培の状況

三浦半島の春キャベツの栽培面積は2012年に783haあり、最近の春キャベツは価格が安定していることから、栽培面積は維持されていると考えられます。



▲「金系201号」の収穫風景（横須賀市長井）

コラム かんさく 間作

すでに栽培している作物のうね間や株間に他の作物を栽培する様式です。一般的には、複数の作物が同時に栽培されることから、畑の有効利用、生産性の向上、気象災害の回避などに効果があります。昔は、冬作のコムギのうね間にサツマイモなどを植えていました。三浦半島では、ダイコンのうね間に春キャベツを植えつけるか、早春キャベツのうね間に春キャベツを植えつける方法が行われています。ダイコンは12～1月に収穫されますが、春キャベツの植えつけはそれ以前になります。なお、現在は春キャベツ栽培の1～2割に間作が行われています。



▲三浦半島における冬野菜の間作

カボチャ みやこ

—ホクホクとおいしい完熟カボチャ—

三浦半島のスイカは1975(昭和50)年前後に安値が続き、また、春キャベツ後作のスイカは品質がよくありませんでした。そこで、スイカの代替作として、夏ネギ、エダマメ、スイートコーン、カボチャなどを検討した結果、カボチャが選ばれ、1977年から共販を前提としたカボチャづくりがスタートしました。

この頃の全国の主要品種は、「えびす」「近成芳香」「東京カボチャ」などでしたが、早出しができ、雌花のつきがよく、密植栽培ができる「みやこ」が選定されました。「みやこ」は収穫期が早い早生種で、若どりでも美味しいが、完熟すると栗のようにホクホクしてきます。そこで、収穫日を、1984年頃までは開花後25日、1985年頃からは30日、1987年からは35～40日と変更してきました。完熟品は、ヘタにヒビ(コルク化)が入り、外観の色が濃緑で、ややぼやけた光沢となり、爪が簡単に立たないこと、肉色は山吹色の濃いものです。また、種子は、色づいて硬くなっています。

「みやこ」は「えびす」と異なり、粉質であるために若者の好みに合うと考えられました。当時、茨城県の江戸崎産の「えびす」は、開花して55日以上完熟品を出荷していたため、「みやこ」の30日程度の若どりではなく、完熟品への方向が定まりました。

栽培技術では、苗づくり、整枝、施肥、玉敷きなどの栽培基準を統一し、全量を共販による完熟カボチャで販売することになりました。

1989(平成元)年から、さらに栄養価が高く、味の良いカボチャを作るため、ぼかし堆肥(肥料分を配合した堆肥)を使った栽培法の開発が始まりました。元肥にぼかし堆肥を使うと、慣行の化成肥料に比べビタミンAの含有量が8%増加、元肥・追肥共にぼかし堆肥を使うとビタミンAがさらに増加しました。こうした結果をもとに、いままでの「みやこ」とは別に「こだわりみやこ」と名付けて販売を始めたところ、果皮、果色が優れ、市場評価は年々評価が高まり、1991年には「みやこ」と「こだわりみやこ」がほぼ同数の出荷となり、2000年には「み



写真提供 (株) サカタのタネ

やこ」7%、「こだわりみやこ」93%となりました。

品種の特性

果実は腰高扁平の中果(平均1.2～1.5kg)です。果色は濃緑色で縦縞があります。肉質はデンプン含量が高く、粉質です。草勢、生育ともやや弱く、多肥栽培しても過繁茂にはなりにくい。雌花数が多く、密植できるので、早期の収穫が多い。側枝の発生が少ないため、株元の側枝を1～2回除けばあとは放任で手間がかかりません。収穫時期は開花後40日程度が標準です。この品種は、1970年に日本園芸生産研究所(現・園芸植物育種研究所)が育成し、坂田種苗(株)(現・サカタのタネ(株))から発売されています。

一果どり栽培の開発

収穫期の後半(7月中旬～8月)になると、前半の収穫物と比べ品質が劣る傾向がみられました。この打開策として、一番果が二番果より食味がよいことに着目し、春キャベツ収穫後のトンネル栽培で、一番果のみの一果どり栽培を確立し、「こだわり一番」として別売りが可能となりました。

栽培の状況

神奈川県農林水産統計年報(2006～2007)によると、三浦半島におけるカボチャの栽培面積は192[㊦]でしたが、2015年の推定値では約80[㊦]とされます。



「みやこ」のトンネル栽培



ダイズ つくいざいらい 津久井在来

—土と水と空のはざままで育つダイズ—

田んぼの少ない相模川上流部ではかつてはダイズやコムギが盛んに栽培されていました。ダイズの根には根粒菌が共生し、空気中のチッ素を固定し、やせた土地でも生育できます。

津久井地域でのダイズ栽培は、煮豆や味噌加工等古くから郷土食の素材として地域に根ざしています。都市近郊農業の特徴である経済性の高い作物生産へ転換が進み、在来のダイズ栽培は、中山間地域の津久井地域と足柄地域の水田地帯（「畦畔ダイズ」）に残っているのみでした。

その中で、津久井郡相模湖町千木良（現・相模原市緑区千木良）地域から収集した「津久井在来」系統は、郡内で栽培されていた代表的な系統でした。

1998年以降、遺伝子組換え問題や郷土食回帰などから再び在来ダイズが脚光を浴びましたが、普及するためには種子が不足していました。そこで、2000年からは津久井地域農業経営士会が行っている市民参加の大豆栽培体験事業からの生産物を種子として、広く県内の希望者に配布されています。

品種の特性

主茎長60～70cm、株はやや開き、主茎基部は太く倒伏には強い品種です。葉の形は卵形、花色は

紫、種皮色は黄白、子実のへそ色は褐～淡褐色。耐病性についてはウイルス病に強く、紫斑病・褐斑病にやや強い特徴があります。

豆腐の加工適性はやや低いものの、全糖含量が高く、みそ等の加工・食用に優れています。

栽培の特徴

種まき時期は、病害虫の回避と品質の点から、平坦地では6月下旬～7月上旬、中山間地帯では6月中旬が適しています。なお、遅まきになるにつれ、生育量が小さくなるので、栽培密度を高めてサヤ数を確保することが大切です。収穫は10月下旬～11月中旬で、サヤの豆がカラカラと音がする頃です。なお、ダイズを未熟で収穫したものがエダマメで、10月上旬に楽しめます。

栽培の状況

2015年の作付け状況は、県下でおおよそ47%、うち相模原市はおおよそ19%です。

column 農業体験講座

「津久井在来大豆の栽培と味噌加工」

津久井地域農業経営士会は、地域ブランドの創出、遊休農地解消、消費者の農業理解を深めることを目的に、2000年度から農業体験講座「津久井在来大豆の栽培と味噌加工」を行っています。農業体験事業は継続し、2014年度の参加者は128名、栽培面積270㍓でした。

column 相模湖大豆の会

津久井在来ダイズの発祥地・千木良で石山草子さんは仲間と共に2015年に「相模湖大豆の会」を結成。無農薬によるダイズ栽培や無添加のみそ作りを通じて食の大切さを発信しています。また、石山さんは、みそ玉などの発酵食品も開発し、イベントでは味噌や豆菓子、きなこなどを販売しています。

収穫直前のダイズ畑（相模原市緑区長竹）





かいりょうはんだち

ラッカセイ 改良半立

— 相州の名産「相州落花生」 —

ラッカセイは元禄年間（1688～1704年）末期に中国から渡来したとされていますが、このときは、栽培に至らなかったようです。

明治の初め、文明開化で賑わう港町横浜でラッカセイが異人豆として売られていました。1871（明治4）年、秦野の油屋、梅原太平が横浜で食べた「蒸しピーナッツ」が美味しかったので、種子を秦野に持ち帰りました。親戚である中郡国府村寺坂（現・

大磯町）の渡辺慶次郎に種子を渡し、その年の秋に日本で初めてのラッカセイが栽培されました。また、1873年、中郡吾妻村（現・二宮町）の二見床兵衛も横浜から入手した種子で独自に栽培をしています。当時の種子は、ほふく性（這いずる性質）のため、栽培に手間が掛かりました。1882（明治15）年、床兵衛は畑の中に立ち性でサヤがまとまって充実した1株を発見。この種子をまいて選抜を繰り返し、これがもとで「立落花生」になり、さらに県農業試験場（現・農業技術センター）が交配育種により1935（昭和10）年に「立落花生神奈川1号」と「立らくだ神奈川1号」を育成しました。

1889～1892（明治22～25）年にかけて、海岸地域から秦野盆地に北上してきた「立落花生」は、生育に適した火山灰土の畑になじみ、大粒で良質なものがとれました。1895（明治28）年には秦野の高橋峰吉（現 落花生の加工店「豆峰」）は近隣の農村に種子を配り、むき素煎り（さや無し）とさや煎りの二種の豆を製造・販売し大評判になりました。



ほふく性

立性

半立性

▲ラッカセイの姿（「秦野らっかせい物語」より）

戦後には農業試験場の育種が再開し、1959(昭和34)年には千葉県八街の在来品種から選抜により半立性の「改良半立」と、交配育種による「わかみのり」を育成しました。秦野でも「千葉半立」を含め、品種の検討を行いましたが、「改良半立」に勝る品種はありませんでした。

品種の特性

小粒で殻の色が黒くなりやすく見栄えはあまり良くありません。他の品種に比べてとても香ばしく、甘味が強い濃厚な味で、「煎り豆」「煎り莢」には風味が豊かです。収穫期はやや遅く10月上中旬です。

栽培の状況

本県の栽培面積の推移をみると、1916(大正5)年に2330㌦、その後、第2次大戦の影響で1945(昭和20)年には835㌦まで減少し、戦後は1955年に2370㌦に回復しました。1965年頃から都市化が進み栽培面積の減少が顕著となり、2005年には233㌦になりました。

2015(平成27)年度産全国のラッカセイ栽培面積は①千葉県5,240㌦、②茨城県623㌦、③神奈川県174㌦と全国第3位です。神奈川県では「改良半立」はおよそ130㌦と推定されています。

本県では「ナカテユタカ」「郷の香」「改良半立」が栽培されています。秦野地方では昔から掘りたてのラッカセイを茹でて食べる習慣があります。「茹で豆」向きの品種には早く収穫でき、大粒の品種が適しており、1979(昭和54)年頃からは「ナカテユタカ」が使われ、その後、1996(平成8)年に、より収穫期が早く大粒の「郷の香」が導入されました。「煎り豆」「煎り莢」にはやや小粒ですが風味の豊かな「改良半立」が使われます。

種どり

本県では、「郷の香」と「改良半立」の栽培を奨励しています。採種については、農業技術センターが原種を生産(本来の性質が失われないように、特別な原種圃で栽培される)し、全農かながわが種子の増殖をし、「相州落花生協議会」に配布しています。

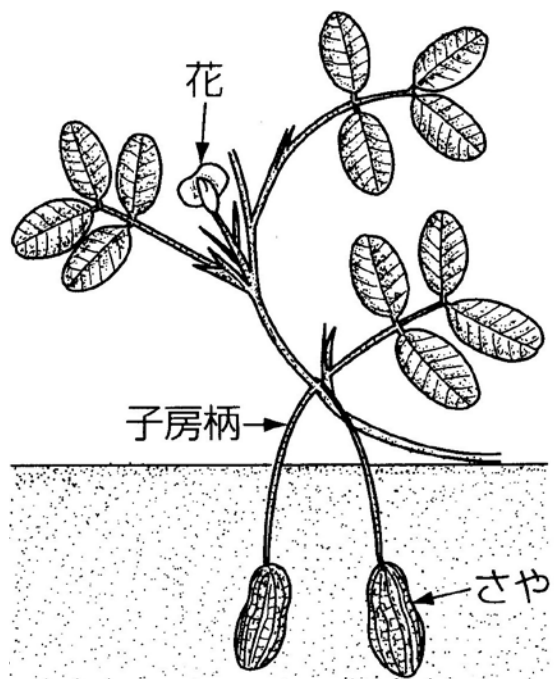


▲収穫風景(1952年、秦野市)

コラム
column

ラッカセイ(落花生)はどこにできるの

慶次郎が育てたラッカセイは、葉が茂り、茎が地面を這い始めました。支柱を立てて株を直立にしました。花が多く咲きましたが、何も実が結ばないので、こんなものと足蹴にしたら、土から豆がでてきてびっくり。子房柄が地面に伸びて土の中に実をつくることから「落花生」と呼ばれます。



▲さやのでき方(「作物」より)



写真提供 北宜裕

サトイモ いしかわわせ 石川早生

—子芋、孫芋が子たくさん—

「石川早生」は、大阪府南河内郡石川村(現・河南町)の原産で、関西方面に多く栽培されています。本県には、1934(昭和9)年に御所見村獺郷(現・藤沢市獺郷)に導入されたのが最初で、その後、良質・多収のため小出村(現・茅ヶ崎市)、砂質土壌地帯の藤沢町(現・藤沢市)明治、鶴沼地区および茅ヶ崎町(現・茅ヶ崎市)松林地区でも産地化されました。これに先立ち、1927(昭和2)年に、六会村亀井野(現・藤沢市亀井野)の佐藤太五蔵が「六月早生」を使って東京・神田市場に7月出荷をしたところ、高値販売されました。このことが評判になり、周辺に普及し、1935(昭和10年)頃には六会村では栽培面積が40%以上に及びました。このような早どり栽培に適した品種として「石川早生」は、「六

月早生」や在来の「高座早生」に代わり産地の代表品種となりました。

第2次大戦中は不要不急作として栽培が中止となりましたが、戦後の統制撤廃により、1955(昭和28)年には六会周辺で約27%に回復しました。また、高座郡の寒川、海老名、座間、綾瀬にも普及して「高座促成里いも連合会」が結成され、1957(昭和32)年には25%となり、主に東京市場に出荷されました。しかし、その頃から食生活の洋風化による需要の減少、連作障害による生産力の低下、有利作目である果菜類への転作などで、各産地とも1965(昭和40)年前後から栽培が減少しました。

しかし、「石川早生」は、収量性の高さや芋の形

状のよさなどから県内の早生サトイモの主要品種として使われ、現在に至っています。

品種の特性

葉身は先の尖ったハート形で、葉柄（葉の茎に相当する部位）の上半分が紫色に着色します。子芋数は15～16個付き、芋の形は丸みを帯び、肉質は緻密で粘りがあります。根は細く、土中で浅く分布するため畑の乾燥に弱い。早生長と早生丸の2系統があって、やや晩生ながら形状の良い早生丸に人気がありました。なお、「石川早生」は全国に分布しますが、特に関西に多く、一方、サトイモ品種の双壁である「土垂^{どたれ}」は関東に多く栽培されています。

栽培の特徴

従来¹の早どり栽培

少しでも早くとるためには、種いもを芽出します。これを催芽育苗といい、有機物の発酵熱を利用する踏込温床と育苗フレームに油障子を被覆により温度を上げます。戦後は電熱で加温する温床利用とビニールの被覆で温度を上げる方法になりました。植えつけは4月下旬～5月上旬で、本葉1～2枚の苗の頃です。大麦のうね間に1うね抜きで、うね幅66cm、株間24～30cmで植えつけました。収穫は、海岸砂地の畑で7月15日頃から、高座郡では7月下旬～8月下旬からでした。

現在の栽培法

昭和30年代に入りポリフィルムを利用したマルチ栽培（地温を上げるために地表面にポリフィルムを敷く栽培）がとり入れられ、広く普及しています。普通は4月下旬に植えつけ、9～10月に収穫しますが、催芽育苗により芋を4月上旬に植えつけて、8～9月に収穫する早どり栽培も行われています。乾燥に弱いので、栽培は水田転換畑や湿気の多い下畑が適し、連作障害が起きやすいので4～5年は同じ畑での栽培を控えます。

栽培の状況

サトイモ栽培面積は、平塚市、横浜市、相模原市ほか県下一円で2014年に435²あり、「石川早生」は、「土垂」とほぼ同じ程度の約170haと推測されます。生産の最盛期は9月下旬から11月中旬で、年末から年明けにかけて順次出荷されています。

種どり

自家採種が原則で、収穫した芋から形のよいものを選びますが、栽培の盛んな頃は、収量性の低下や病気の回避のために種芋の更新が行われていました。高座郡の石川、今田、葛原、鶴沼、吉岡と産地外の横浜市下飯田などに採種農家が多数存在していました。

コラム「石川早生」の由来

この芋は、聖徳太子が村（南河内郡太子町）の叡福寺に墓地を造営する際、奈良の法隆寺から持ち帰った里芋という伝説があります。「石川早生」の名前の由来は、大和川の源流の一つである石川の流域にあった南河内郡の石川村（現・河南町）がこの芋の原産地とされることによります。「成形図説」の記述から、当時すでに石川早生の系統分化があったものとみられます。芋の形から、丸と長があるが、大阪では丸形の方が早生性が強いとして種芋を選び、マルチ栽培による早出しが行われています。（「なにわの伝統野菜」より）

なお、十五夜の月見（8月15日）はイモ名月とも言われ、「石川早生」を皮ごと蒸して塩を振って食べる習慣があります。この料理を「きぬかつぎ」と呼び、秋に採れる「石川早生」の小さな子芋もキヌカツギと呼ばれます。