

しょうずな野菜づくり



ネギ類 Leek etc

ユリ科 ネギの原産地は、中国西部地域。日本へは900年以前に渡来した野菜です。もともと冬の野菜で、寒さに当たると風味を増します。体を温め疲労を回復する薬用植物と言われ、根深ネギと葉ネギがあります。

栽培ごよみ

月	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
作型	夏まき	秋まき	冬まき	春まき	夏まき	秋まき	冬まき	春まき	夏まき	秋まき
作業	◎	▲	●	■	□	◇	▽	△	○	◇

◎畑の準備 ▲種まき ●植付け ■収穫 (根深ネギは苗を購入)

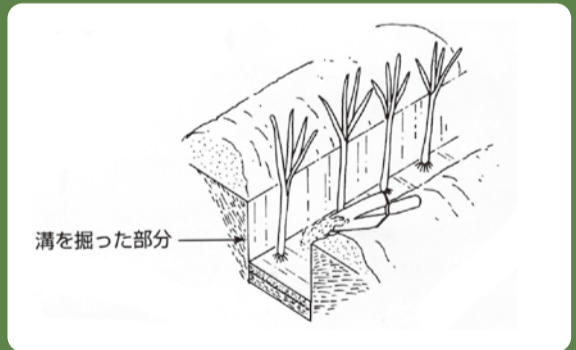
栽培のコツ

- 育て方**
- 種から育てるのは時間がかかるので、4~6月ごろに苗を購入しましょう
 - 水はけと日当たりの良い畑を選びましょう
 - 乾燥には強いが、湿害には弱いので注意しましょう
 - 土寄せは急がずに、時間をかけてしましょう

- 害虫**
- アブラムシ、ネギアザミウマがつくので、見つけたらすぐに防除しましょう
 - アザミウマがつくと、葉に小さな白い斑点がつかます

(1) 畑の準備

- 1カ月以上前に、苦土石灰を1㎡に150g、全面に散布して20cm以上よく耕します。
- 溝を掘るところは、通路のところか土を踏み固めて溝が崩れないようにします。
- 図のように、幅20cm×深さ20cmの植え溝を掘ります。掘った土は片側に盛ります。



(2) 苗の選び方

- 苗には、秋まきの苗と春まきの苗があります。秋まき苗は丈夫に育ちますが坊主が出やすく、春まき苗は坊主が出にくいですが病気に強い傾向があります。
- 苗は葉色が良く、茎が小指の太さの苗を選びましょう。

(3) 植え付け

- 土盛りした側に寄せて3~5cmの間隔で立てかけて、根元に3~5cmの土をかけて足で踏み込みます。
- ネギの根は横に伸びるので、その上にわらや乾燥したトモモロコシの茎、野菜の茎などを敷き、乾燥防止と通気性を良くします。

(4) 追肥・土寄せ

- 根付いてから溝に少量追肥し、少し土寄せし、以後2週間ごとに少し追肥し、土寄せします。
- 堆肥は、追肥のたびに十分施します。

(5) 収穫

- ネギは、いつでも収穫して利用できますが、太くなったものから間引きながら利用しましょう。
- 3月を過ぎるとネギ坊主が出て、硬くなってしまいますので、その前に収穫しましょう。

「江戸東京野菜」の22品目

- 亀戸ダイコン**
文久年間(1860~1864年)ごろに亀戸香取神社周辺で栽培され始めた。茎が白く、葉が大きく柔らかい。根は30cm程度で200g足らず。日本一小さいダイコン。
- 高倉ダイコン**
大正10年ごろ、「みの早生」と思われるダイコンと「練馬尻細」の自然交配でできた後代を選抜してできたといわれる。葉が大きく、根がやや長い。やや硬いが、甘みがある。
- 馬込半白キュウリ**
現在の大田区東馬込・西馬込で改良・育成された。茎に近い方が淡緑色で、それ以外の6~7割は白色。「大井胡瓜」を改良し、キュウリとウリを掛け合わせて改良した。
- 東京長カブ(品川カブ・滝野川カブ)**
江戸から東京にかけて、現在の北区滝野川付近で栽培されていたことから「滝野川カブ」とも呼ばれる。根は円筒形で長さ20~24cm、太さ4~5cm。

- 練馬ダイコン**
尾張ダイコンと練馬の地ダイコンとの交配から選抜・改良された。享保年間(1716~1736年)には定着していた。白首系。重さは1~2kg前後で、長さは70~100cm。
- 東光寺ダイコン**
練馬系ダイコンから東光寺(現・日野市東光寺地域)の生産者が独自に自家採種し、品質・形状が良く、病気に強い系統を選抜して成り立ったと思われる。
- 馬込三寸ニンジン**
大田区西馬込の篤農家の品種改良により生まれた、太くて短いニンジン。長さは長くても13cm程度だが、太さは7~9cmになる。生で食べても柔らかく、甘みが強い。
- 金町ココブ**
来歴は2説あり、「下千葉中手」という品種を早取りできるように改良したという説と、フランス産のカブを栽培・採種しているうちに自然交配してできたという説がある。



- 東京ウド**
幕末に吉祥寺で栽培が始まり、北多摩一円は品質・生産量ともに日本一の産地となった。畑で太らせた根株を穴蔵に植えて、白い茎を成長させる。
- 後関晩成コマツナ**
8代将軍・徳川吉宗が小松川村(現・江戸川区)を訪ねた際に食べた、すまし汁に入っていた青菜。とう立ちが遅い晩抽系。甘く、柔らかい。
- 下山千歳白菜**
世田谷区北鳥山の下山義雄氏(故人)が育成した。結球は砲弾形状。1個重量は、3.6~4kgにおよびやや大型。内部はよく軟白し、品質は柔軟で風味も良い。
- ノラボウ菜**
甘みがあり、くせがない。しゃきしゃきとした食感で生でも食べられる。天保の大凶作の際に、五日市(現・あきる野市)周辺の村々に種が配布された記録が残っている。
- 本田ウリ**
江戸時代、葛飾区の中川流域から水元にかけて栽培された。果肉の色はメロンのよう。ほのかに甘い香りがする。みずみずしく、水菓子と呼ばれた。
- 砂村一本ネギ**
江東区東砂で作られていた、ネギの白い部分を使う根深ネギ。千住ネギのルーツともいわれる。
- 奥多摩ワサビ**
奥多摩地域では、文化文政(1804~1829年)ごろには盛んに栽培されていた。現在も渓流沿いにワサビ田が点在し、都内で収穫されるワサビのほとんどが奥多摩産。
- 足立のつまもの**
(種ゾウ、ツル菜、木の芽、鮎タダ、あつぎ、メカブ等)
足立区の地場産業として、高い生産技術と伝統を誇る。戦前から栽培が始まり、男子がいないときに母が女手ひとつでできるものとして始めたのがきっかけ。
- 青茎三河島菜(仙台芭蕉菜)**
徳川家康が1590年に江戸に入府し、家康が連れてきた三河の百姓を入植させたのが三河島(現・荒川区尾久周辺)とされる。そこで栽培されたのが、三河島菜。
- 滝野川ゴボウ**
元禄期(1688~1704年)に滝野川村(現・北区滝野川)で改良・採種された。現在、国内で栽培されるゴボウの9割以上は、この品種の血を受け継いでいる。

「江戸東京野菜」の復活は平成23年7月、「江戸東京野菜」一般商標を取得しました。JA東京中央会などをつくる江戸東京野菜推進委員会が、江戸東京野菜の復活ブランド化を進める一環です。現在、江戸東京野菜に認められている品目は22品目。選定されている品目も、今後、品種特性や来歴などについてさらに調査し、選定品目を拡大する考えです。また、地域ブランドを登録する、地域団体商標の取得を目指します。

復活への動きが都内各地で進んでいます。練馬区に本店を置くJA東京あおばは、今年度から、江戸東京野菜6品種の種子生産や苗作りを始めました。板橋区で栽培していた「清水ダイコン」や「雑司ヶ谷ナス」などで栽培していた「清水ダイコン」「大蔵ダイコン」「寺島ナス」などを校内で栽培。苗を生産したり、個体ごとに特性にばらつきがある品目については特選品がはつきりしたものを選抜して品種の固定化を進めたりする活動をしています。小金井市は、行政や生産者、JA東京むさしが協力して復活に取り組みんでいます。収穫などの栽培体験のほか、江戸東京野菜を実際に食べることもできます。また、市民が収穫体験をしたり料理をしたり味わたりできる企画も登場。さまざまな方面から復活に向けた活動が広がりをを見せています。

「江戸東京野菜」復活へ



「江戸東京野菜」という言葉を聞いたことがありますか。江戸時代から江戸(東京)やその近郊で栽培されてきた伝統野菜のこと、栽培を復活させてブランド化しようという取り組みが進みつつあります。東京にもこんなに優れた野菜があることを知ってもらい、東京農業をもっと盛り上げたい。生産者ら関係者のそんな願いが詰まっています。

「江戸東京野菜で東京農業を元気に」推進委員会の中心を担うのが、JA東京中央会です。「商標登録の狙いは、単に江戸東京野菜を復活させるためではない。東京でもこんなに優れた野菜があることを知ってもらい、東京農業を盛り上げるきっかけとしたい」と話します。ロゴマークもつくり、PRIに力をいれています。

