産地の研究室から/地域ブランドを育てる(2) リレー随筆

かぶ＝飛騨紅かぶ＝

(岐阜県高冷地農業試験場専技室
田中一弘)

はじめに

私達の祖先が今の世までに伝えている生活の知恵は数多いが，その中で，飛騨の山国の寒くて雪深い冬の暮しを支えているものに，塩による保存食「漬物」があり，中でもふるさとの味として，他県の人にまで賞味されている「飛騨の赤かぶ漬け」がある。このカブ漬けが古い歴史の中で生まれたことは，年長の飛騨人ならば誰もが知っている漬物の代表である。

日本におけるカブの栽培歴は古く，それだけに数多くの在来品種が紹介されている。おそらくそれぞれの地域の自然条件や食文化等と相まって，品種（系統）が選抜されてきたものと思われる。

一方，岐阜県高冷地農業試験場は，高山本線の飛騨古川駅から入り，岐阜県北部の標高400～1,300 m地帯の夏季冷涼な気象特性を生かした地域農業の活性化に寄与すべく設置されている。大正12年に岐阜県立農事試験場分場として創設され，昭和11年岐阜県立農事試飛騨分場と改称，昭和41年に現在の岐阜県高冷地農業試験場に昇格・拡充された。平成3年野菜科を野菜花き科に改称，トルコギキョウ等高冷地特産花きの研究も行っている。

岐阜県の有色カブの概要

郡上郡高鷲村で栽培されている鷲見カブは，飛騨紅カブに似て茎葉に赤味はないが，万木カブに近いと思われる。美濃市乙狩地区には板山カブがあり，茎葉の緑色はやや薄く赤軸である。益田郡金山町の菅田カブ，下呂町の久野川カブはともに赤軸であり，福井県の大野カブの系統と推察されている。また吉城郡神岡町には古くから土着している長型の舟津カブがある。

東濃方面には，長野県の木曽紅及び信州紅カブが多いともいわれている。

最近，観光ブームの波にのり，ふるさとの味として一躍脚光を浴びている飛騨紅カブは，各地の種苗業者がそれぞれの地で採種・販売する例もあり，県内各地はもとより県外にまで栽培が及んでいる。

飛騨地方における飛騨紅カブの栽培は，約150 haを超えると見込まれている（農林水産統計年報）。生長が早く収量も多いので，近年は栽培面積が増加し，産地が形成され，中京及び京阪神市場への出荷や，地元の加工業者に販売している。塩漬けしたナス，キュウリ，ミョウガ，キノコなどとこのカブを混ぜて漬け，昆布，調味料などを加えたいわゆる品漬けは，天下一品の味と言われ，飛騨・高山の名物となっている。このほか千枚漬，糠漬，丸漬，切漬，長漬，酢漬など各種の漬物に加工される。

現在栽培されている「飛騨紅カブ」は，古くからあった「飛騨八賀カブ」から変異株として見いだされたものである。

飛騨八賀カブ

高山市の東方にある大野郡丹生川村は，古くから八賀郷と呼ばれていた。この八賀郷の日面地区を中心にして紫紅色の丸カブが古くから作られ，八賀カブと呼ばれていた。このカブは八賀郷に農牧を奨めた尾崎城主塩屋筑前守秋貞侯が伝えたものと言われている。当時は高山の役所の御用カブに指定され，江戸表にも届けられたという。

このカブは，温海カブや木曽谷のカブに類似し，偏球形で地下部まで紫紅色になり，肉質は緻密で甘味が強く貯蔵しやすい。葉はやや開き，ヘラ形の葉には毛が多く，洋種系品種とされている。葉，根ともに漬物にし，また貯蔵してナマスなどにも用いられる。

飛騨紅カブ

大正7年（1918）ころ，八賀カブの産地である丹生川村日面で，八賀カブの突然変異として発生した紅色のカブが発見された（別説によれば明治末，大正末ともいう。また場所も高山市内上野平ともいう）。これを

飛騨紅カブ

知った小阪吉造氏（現 コサカ種苗会社の先代）が年々採種と栽培を続け，その間に形が丸くやや扁平，色が鮮やかで根の内部が白く，葉は軟らかで首が細く，葉柄に紅色がささないものを選抜した結果，現在の飛騨紅カブが生まれた。

飛騨紅カブの栽培

当地方の作型は，秋まきが主で，一部春まき栽培が行われている。播種期は，春まきでは平均気温10～11℃を適期としており，標高500～650 m地帯では4月下旬となる。また秋まきでは平均気温20～21℃で，標高800 m地帯が8月中旬，500～650 m地帯が9月上旬である。

土壌に対する適応性は広く，黒ぼく土壌や，有機質に富んだ沖積層の砂質，砂壌土などで良質なカブが生産できる。

カブは初期の生育を順調にさせることが，高い収量，品質を得るポイントといえよう（短期決戦型の作物としてとらえる）。株間を確保し，斉一な初期生育のための管理に努めれば，後半すこしぐらい天候が不順であっても，けっこう根が肥大してよい結果が得られるようである。

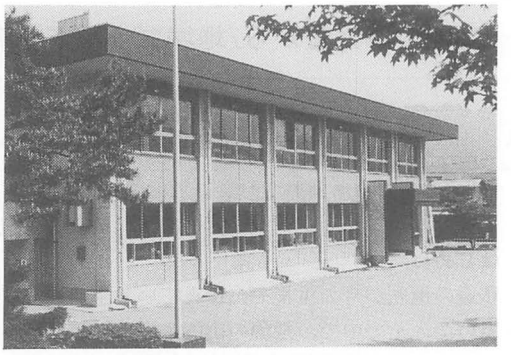
収穫は，春まきで播種後60～70日目，秋まきで65～75日目ころとなる。適期より早まきしたときやおそ取り，あるいは初期生育の不順な場合，カブが硬くなり，紅皮をむくとすきとおるようなアミ状態の見られることがある（当地方では木カブと呼んでいる）。

紅カブ栽培の管理で細かな技術を求められることは少ないが，近年根こぶ病の対策が課題となっている。

根こぶ病抵抗性品種の育成

1．飛騨飛女カブ（昭和62年6月10日登録，第1331号）

高山市のコサカ種苗合資会社（前出）の堀覚太郎氏（故人）はいちはやく根こぶ病抵抗性品種の育成を手がけられた。この品種は根こぶ病抵抗性のカブ「Milan White」（母）に「飛騨紅カブ」（父）を交配して得た第二世代に「飛騨紅カブ」を戻し交配して育成された固定品種であり，根こぶ病に抵抗性の紅カブである。飛騨紅カブに比べて葉幅はやや大きく葉色はやや薄い。カブは偏平で直根は締まりがよく細い。色はやや淡い紅色である。ス入りや抽台はやや遅い。低温肥大性には優れているほうである。



岐阜県高冷地農業試験場

注意したいのは，根こぶ病抵抗性品種とはいえ，菌密度の高い圃場では，品種のみに頼ることなく，他の防除方法も併用することも考えておく必要がある。

2．試験研究機関の取り組み

岐阜県高冷地農業試験場においては，大正末期～昭和初期に，飛騨地方に在来する各種カブの特性調査や，収量性向上のための試験を実施した記録がある。

その後，飛騨紅カブが一般栽培され，試験研究のテーマは少なかったが，昭和60年より根こぶ病抵抗性品種の育成に当たっている。

品種育成は，交配母本を「飛騨紅カブ」とし，父本に「77 b」「Gelria-R」「Siloga」「Milan White」を用いてきた。いずれも交配第一世代に「飛騨紅カブ」を3回戻し交配後自殖し，根こぶ病抵抗性がホモで飛騨紅カブの形質を有するものの選抜をすすめている。根こぶ病抵抗性については，交配父本4種とも大差ないが，形質や加工適性から「Siloga」を用いたものが有望とされる段階にある。

紅カブの選抜は，外観的な形質に加えて，加工適性（塩漬け後の肉質，繊維，色彩，色むら，歯切れ等）が重要視され，他の葉菜類等に比べ，長期を要するものである。慎重な選抜が続けられており，近年中に有望品種の出ることが期待されている。

今なお「ふるさとの味」を求めて飛騨路は賑いをみせている。山の幸，川の幸をふんだんに生かした料理と，最も古くから飛騨人が作りあげた「赤かぶ漬け」は，無理に味つけされたものではなく，そのままの味わいと自負するものである。