

産地の研究室から/地域ブランドを育てる(16)

リレー随筆

クワイ

(埼玉県園芸試験場 ^{しょうじ としひこ} 庄司俊彦)

はじめに

正月のおせち料理に登場する「クワイ」は、かつて埼玉県の特産物として日本一の生産量を誇っていた。都市化の進展と栽培管理に手間がかかることから、年々栽培面積が減少し、現在では愛知県に次いで全国第2位の生産量となっている。しかし、作付面積34ha、収穫量323t(平成6年)に及び、クワイの主産地として健在である。

埼玉県園芸試験場の紹介

当場は、昭和40年に農業試験場から分離独立して本場(久喜市)と4支場として発足した。現在は本場と鶴ヶ島市に鶴ヶ島洪積畑支場があり、今年で創立32年になる。近年は、環境を優先した“彩の国づくり”を目標に環境保全型農業推進のための技術開発などに重点的に取り組んでいる。

本場の研究組織は、そ菜部、花き部、果樹部、園芸環境部、生物工学研究部からなる。

最近の研究としては、キュウリのロボット接ぎ木育苗、イチゴの新品種“彩のかおり”の育成、胚珠培養によるアルストロメリアやシクラメンの新品種の育成、ナシの長期保存法、キュウリ、トマト、イチゴの葉柄汁液濃度を指標とした栄養診断、浄水スラッジの園芸用土利用技術、天敵を温存した害虫の防除技術の確立、弱毒ウイルスを利用したわい性リンドウのモザイク病防除の確立、ミカンキイロアザミウマの防除技術の開発、などを実施している。クワイに関する試験は、病害虫の防除技術や塊茎の品質向上のための施肥



クワイの機械掘り

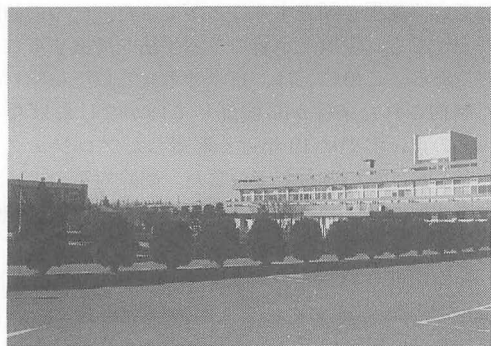
技術の確立を目標に実施されてきた。

クワイについて

クワイは、オモダカ科(Alismataceae)オモダカ属(Sagittaria)に所属する多年生の水生植物である。クワイの塊茎には水鳥のくちばしを連想させる大きな長い芽を有すること、茎葉は熱帯性の観葉植物のように旺盛な生育をすること、さらに塊茎の形成・着生状態は、慈母が幼児に授乳する事を連想させることなどから、めでたい、健康で立身出世をする、幸運に巡りあう、子孫が繁栄する、と称し、素朴な庶民に願望成就を期待した縁起食品として、我が国では慶祝事の和風料理には欠かせない野菜となってきた。特に正月のおせち料理には、“やがて芽が出ますように”という願いを込めて、クワイが添えられる。おせち料理は、古くは朝廷の節会料理(季節の変わり目に行われる宴会料理)だったものが、武家、町家へと移り、それぞれの地方の特色を生かしながら、各家庭の正月料理として伝えられた。この料理の広がりとともに、クワイ生産も盛んになったようである。

クワイの語源には、葉の形が田畑を耕す鋤に似ているため「鋤芋」と呼ばれたためなど、諸説がある。クワイは漢字では古来、「慈姑」と表記されている。これは種球から多数のほふく茎(地下茎)を発生し、その先端が肥大し塊茎をつけている形状が、慈悲深い姑が子供に乳を与えている様子に似ていることに由来するといわれている。

原産地は中国といわれ、飛鳥・奈良時代には既に日本に伝わってきたようで、「久和井」という文字を、古い書物に見ることができ、野菜として栽培されているのは日本と中国だけである。現在の栽培品種および系統には、青クワイ、白クワイ、吹田クワイがある。青クワイのなかにも、また底部が平らなものと、隆起



埼玉県園芸試験場

したもの2型があり、本県で栽培されているのは青クワイの底部の隆起したものである。余談ではあるが、水田の雑草のクログワイはカヤツリグサ科ハライ属の植物で、これらとは異なるものである。

食用として利用されるところは、茎の基部から発生するほふく茎（長さ60cm程度）の先端が肥大して球となる塊茎の部分である。食味は、栗に似たかすかな甘みと独特の苦味があり、煮物として利用されるのが一般的であるが、薄く切り、干してから油で揚げる「クワイチップ」も美味である。品質は、特有の藍紫色の色沢がよく、表面に付いた酸化鉄を除去するシブ抜きなどの調整作業がよいものが、上質とされている。

栽培と病害虫

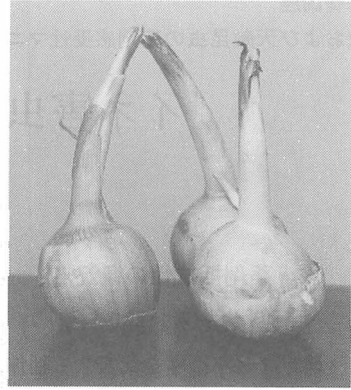
埼玉県のクワイ生産地は県南部の綾瀬川流域の湿田地帯で、浦和市、越谷市、岩槻市、草加市などである。

クワイは、水が切れるとほふく茎の生育と塊茎の肥大が悪くなり、収穫期には、腐敗球が出やすくなるため、栽培に好適なのは、常に水がある湿田や半湿田で、腐植に富んだ土壌で日当たりのよい場所が向いている。

6月下旬～7月上旬に種球を定植し、11月下旬～12月上旬収穫する。収量は10a当たり1,200～1,500kg程度で、栽培にかかる労働時間はおおむね400時間であり、8月に老化葉や病害虫による被害葉を取り除き、地下部の生育を旺盛にする葉かき、9月上旬に塊茎の肥大と玉を揃えるためほふく茎の数を制限する根まわし、11月中旬に茎葉を刈り取り塊茎にシブの付着を少なくするカラ刈りなどといった独特の作業がある。

クワイは、窒素が生育収量、リン酸が品質とくに色沢、カリが塊茎の肥大充実に関係が深く、10a当たりの施肥量は、窒素40kg、リン酸30kg、カリ40kgが基準量である。

主要な病害には、ひぶくれ病、斑紋病、葉枯病、乾腐病、茎腐病などがあり、虫害はハスクビレアブラムシ、クワイホソハマキなどがある。また、定植して新芽が伸びるころに、カルガモによる鳥害にも悩まされている。



クワイの塊茎

現地での最近の取り組み

栽培作業の中では収穫が一番重労働で、通常は手掘りで、腰をかがめた姿勢で泥の中から塊茎を探り出す作業を行っている。浦和市の栽培農家では、れんこん掘り取り機を利用した機械掘りを行っており、作業時間は、手掘りでは延べ150時間（10a当たり）のところ、機械掘りでは延べ48時間と短縮されている。労働面でも、これまで中腰で土を起こしていたのに対し、機械の水圧によって掘り出し、拾って歩くだけでよく、大幅な作業の軽減につながっている。なお、冬の期間、栽培田に大量の水の確保できることが条件となる。

また、越谷市では慣行の栽培に比べ1か月早く（5月下旬）定植し、10月中旬に収穫する栽培を行っており、慣行より収量は少ないが、品質と大玉生産割合は優れている。色沢はやや落ちるため、この点が克服できれば、早掘りの需要も多いので、今後期待される技術である。

おわりに

現在は、浦和および春日部農業改良普及センターを中心に技術指導を行っている。クワイは非常に収益性が高く、安定して生産できる作物であるが、生産地では都市化の進展が著しく栽培環境が悪化するとともに、収穫作業が厳冬期の厳しい労働となるためなどから、作付面積は毎年減少してきている。私は、クワイ特有のかすかに甘くほろ苦いあの味を、いつまでも残しておきたいと思う。