

産地の研究室から/地域ブランドを育てる(21)

リレー随筆

日野菜

(滋賀県農業試験場栽培部 おおたにひろみ 大谷博実)

はじめに

近江の国は昔から商人発生の地として栄え、多くの人々が各地へ出向いていった。当時、湖国で生まれたカブの多くは、商人達によって各地に伝わったものと思われる。日野菜は、多くの紅カブの中でも独特の形状をしており、根は長い円筒形で、地上の葉柄や抽根部は鮮やかな濃紅紫色で、地下部は白色でそのコントラストは実に美しい。また、独特の辛み物質を持っており、この辛みと独特の形状を利用して、丸ごと糠漬けする「えび漬け」や、切って塩漬けする「桜漬け」が珍重されている。

滋賀県農業試験場の生い立ち

当場は、明治28年に種芸部、化学部、病虫部からなる農事試験場を滋賀郡膳所村(現大津市)に設置されたのが始まりで、その後、園芸振興を図るために園芸部が設置され、大正に入り畜産部や農具部が設置された。昭和3年には、試験場を栗田郡治田村(現草津市)に移転し、茶業部の新設や分場の設置などを行い、昭和49年に本場を安土町大中に新築移転したのを契機に一部機構改革を行い、園芸部を園芸分場に改称し、湖北、湖西分場の3分場体制とした。

昭和61年から生物工学研究の開始、平成元年から本場内に生物工学・加工指導センターを新築し、加工の指導、研究業務を開始している。

近年の主な研究課題としては、水稻では良食味米の新品種育成をはじめ、低コスト・良食味米生産技術、省化学肥料栽培のための土壌・施肥管理技術、病害

虫・雑草管理技術の開発を行っている。

また、園芸では、野菜の生産振興を図るために、施設野菜のクリーン・省力生産技術、花きでは施設切り花の周年採花技術、果樹では商品性の高い都市近郊果樹の生産技術の確立などに取り組んでいる。

日野菜の歴史

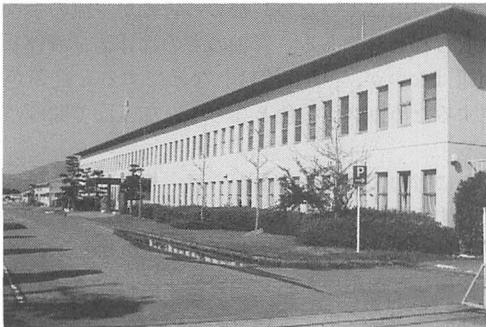
日野菜は、アブラナ科アブラナ属に属し、ハクサイやツケナなどと近縁関係にある。別名「緋の菜」、「あかな」、「えびな」とも呼ばれ、滋賀県蒲生郡日野町を中心に、近江で生まれ育った野菜として、県下はもとより全国的に栽培されている。

日野菜の発祥の地とされているのは、蒲生家の居城、音羽城の付近で爺父溪と称するところ(現在の日野町鎌掛、西大路の山林)である。当時の人々が、爺父溪にある観音堂にお参りしたとき、葉と根が紅紫色の見慣れぬ菜が自生しており、これを持ち帰り、試みに漬け物としたところ、色沢は桜の花のように美しく、風味のよいことから、後柏原天皇(104代、1500~1526年)に献上した。天皇は大変お喜びになり、このことが契機となり後にこの地方で広く栽培されるようになったと伝えられている。日野菜の発祥の地である菜畑には、柵に囲まれ、沿革を記した屋根付きの立派な高札が今なお保存されている。

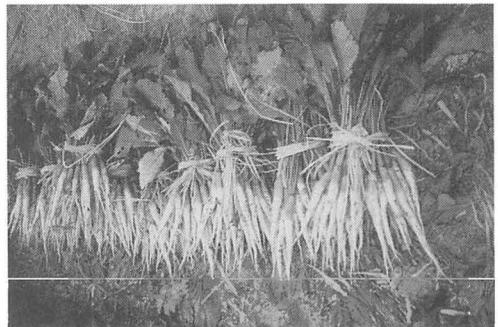
栽培の現状

日野菜の特性は、葉は立性でわずかに切れ込みがあり、地上部は晩秋の寒さに当たると葉が濃い紅紫色となる。一方根部は25~30cmと細長く、地下部は白色、地上に露出している部分は鮮やかな紅紫色となり、その美しい調和がこのカブの特徴といえる。

本県における日野菜の作型は、露地栽培と施設栽培とに分かれ、8月末~9月上旬播きで、10~12月に収



滋賀県農業試験場



日野菜の形状

穫する秋播き露地栽培が八日市市、草津市、日野町を中心に20ha近く見られ、収穫量のおよそ6割が加工に仕向けられている。また、草津市を中心に、パイプハウスを利用した3月上～中旬播きの4～5月収穫や、9月上旬まで10～11月に収穫する周年栽培が行われており、京都市場などにおよそ300tが出荷されている。

なお、労働時間の4割を占める耕うん、畦立て、播種作業などは、作業の機械化により労力軽減を図っているが、収穫や収穫時のひげとりは手作業に頼っているのが現状である。

栽培上の問題点

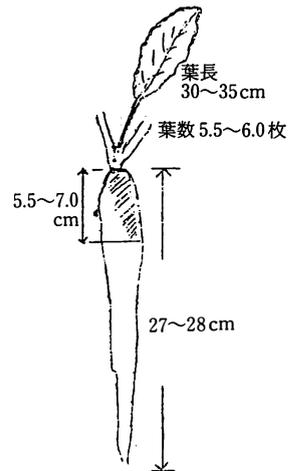
現地の連作圃場では、根こぶ病による被害が認められるため、発病圃場ではフルスルファミド粉剤などの施用により予防を行っている。さらに、施設栽培ではコナガの被害が深刻であり、薬剤のローテーション散布や、施設のサイドに網目の細かい寒冷紗の被覆をはじめ、電撃殺虫器の利用による防除も行われている。

また、滋賀県病害虫防除所では、アブラナ科作物の重要な害虫であるコナガの防除に有効な天敵微生物について検索したところ、滋賀県彦根市より分離されたシロイチモジヨトウ核多角体ウイルスが有効で、既存の防除薬剤と組み合わせることによって、コナガの寄生虫数を慣行の防除とほぼ同程度に抑えながら、薬剤の使用回数の低減が可能であることを明らかにしている。

さらに、施設での連作により、根部の異常症(仮称:はちまき症)が1985年の春頃から認められた。症状は、間引き時から収穫期にかけて、主根に赤紫色の横縞(はちまき)が発生する。原因は不明であるが、発病には圃場間差があることや、排水不良畑で認められやすいことがあげられる。病斑部からの菌の分離では、*Rhizoctonia* 属菌や、*Aphanomyces* 属菌が分離されているが、接種試験では病徴の再現が見られず、さらに継続して検討している。

系統維持のための母本選抜

採種地(日野町深山口、鎌掛)において形質の乱れが認められたので、1962～67年にかけて根形や草姿の優れたカブに固定するため原々種の育成を行った。この時期に選抜した原々種をもとに原種採種を現地で行う体制をとっている。現在では、農業試験場をはじめ関係機関が原々種、原種母本の選抜をはじめ、開花前には近縁作物の抜き取り除去、採種時の山あげなどにも立ち会い、種子の優良形質保持に努めている。なお、日野菜の母本選抜時には、下記の条件を満たす株



日野菜の母本選抜基準

を選んでみる。

- ① 全重は100g前後で、葉長は30～35cm、葉数5.5～6枚、根長27～28cm、抽根長5.5～7cm程度のものである。
- ② 葉柄は細く濃紅紫色のものをを選び、葉柄の色が薄く、生育が旺盛なものは除く。
- ③ 葉は丸葉のものがよく、欠刻の深すぎるものは除く。
- ④ 根は肉付きがよく、肩はなで肩で抽根が多く、根部の濃紅紫色のものを選ぶ。

今後の課題

日野菜の採種は、滋賀県種苗生産販売協同組合が行っており、平成8年度における採種農家は32戸、その面積はおよそ100a、採種量は1,100l(栽培面積換算で約140ha)である。しかし、1戸当たりの採種面積が3a程度と少ないことや、農家の高齢化に伴い採種面積確保が問題となっている。また、日野菜の形質面では、近年ハウスを中心に周年栽培が行われるようになり、気温が高い時期に栽培した日野菜は葉柄の濃紅紫色が出にくいいため、むしろ青軸が主流のように受け取られがちである。青軸のものは「えび漬け」には問題はないが、「切り漬け」などにすると紅紫色が不足するためカブが桜色とならず、加工面で問題が見られる。

さらに省力・減農薬の面からは、根こぶ病抵抗性品種に対する要望が強いが、日野菜の形状から見て交配育種では育成が難しいと思われるので、今後は、バイオ技術などを用いた新しい育種手法による根こぶ病抵抗性品種の育成が望まれる。