

# 1. 時代をリードした野菜

大正時代、東京市場のダイコンは練馬ダイコンが幅をきかせていましたが、「三浦ダイコン」は新産地として売り込みがなされ、1935（昭和10年）頃には「2、3月頃の市場搬出、煮物用とし或いは当座漬けとして、品薄の折柄、重きをなした。外観は練馬に比べ見劣りするが味は悪くない。」といわれ、厳寒期の供給に大きな役割を果たしました。

タマネギ「湘南レッド」が誕生した1961（昭和36）年当時は、高度経済成長の時代で、1964年には東京オリンピックが開催され、日本人の食生活が急速に洋風化していきました。食生活では野菜サラダを食べることが多くなり、サラダの彩りとなる「湘南レッド」が普及していきました。

「相模半白節成」は長いキュウリのように曲がるのが少なく、収量も多く、ぬか漬けには最適の品種です。キュウリの用途が、サラダに移ると、濃緑で歯切れのよいものが好まれるようになり、「相模半白節成」も時代に合った新品種にその座を明け渡しました。

津久井郡や秦野市では養蚕やタバコの後作にキュウリの栽培が行われ、「霜不知地這2号」の支柱を使わない栽培法は省力的なため農業経営で、好都合な品種でした。しかし、昭和30年代から全国的に園芸振興が図られ、北関東、南東北にキュウリの新興産地が続々誕生し、一方、本県では都市化の進展と他産業への労力の流出により、キュウリ産地は衰退していきました。

ナス「真黒」は大正から昭和初期にかけて、とくに漬け物にしたときの色上がりがよく人気を博していました。その後、雑種第一代育種はナスにおいて著しい成果をあげ、「真黒」を片親にした「改良橘真2号」が一世を風靡しました。

さて、幕末開港後、横浜を舞台とした外国文化の摂取は「もののはじめ」と捉えることができます。外国から導入された西洋野菜は、当初は居留外国人向けに栽培されましたが、徐々に日本人の食生活になじんでいき、需要の高まりをうけて周辺の子安、根岸方面に普及しました。

本県の園芸は明治・大正時代を通して発展してきましたが、この要因として、大消費地・東京に近く、また、重化学工業の発展にともなう都市人口の増加が顕著になってきたなかで、これにともなう消費需要の拡大、変化をいち早く把握し、積極的な対応をしてきた農家の努力がありました。



# ダイコン <sup>みうら</sup>三浦ダイコン

## —太くて重いダイコンの大関—

江戸後期 1841 (天保 12) 年に刊行された新編相模国風土記稿に「蘿蔔郡中多く播殖す。其形蕪菁に似て根の様鼠尾に似たり。高円坊村 (現在の三浦市高円坊) より出るを殊に上品とす。」と当地のダイコンについて記されています。このように明治以前の三浦在来のダイコンは「ねずみダイコン」と呼ばれていました。その後、「高円坊ダイコン」という首が太く、根は長いが先端が細い系統と、浦賀小原台 (現在の横須賀市小原) には「小原ダイコン」といい「練馬尻丸」のような短根ダイコンの 2 系統があったといわれています。

1902 (明治 35) 年に三浦郡農会が発足し、郡農会の鈴木寿一が東京府下に栽培されていた「練馬ダイコン」を導入し、「高円坊ダイコン」との交雑を行って、形状の改良に努力しました。さらに、大正時代には「練馬ダイコン」との自然交雑によって、1940、41 (大正 12、13) 年までに「三浦中生」あるいは「相模ダイコン」と称される系統に改良されました。そして、1925 (大正 14) 年に郡農会の岸亀蔵によって正式に「三浦ダイコン」と命名されました。

さらに、昭和初期には肥大性を改良するため、横浜市から「中太り系」を導入して交雑を繰り返し、1940 (昭和 15) 年頃に 2～3 月出荷を目標とした、す入りの遅く、やや抽根 (根の上部が地上にでること) し、収穫容易な多収系統が形づくられました。1953 年頃には 12 月どり、1～2 月どり、3 月どり用として、神奈川県園芸試験場の下川三男により「早生三浦」や「三浦晩生」などが育成され、またウイルス病対策として「都系」との交雑がされて耐病性

の「三浦ダイコン」に改良されました。

また、永年にわたって自家用の種は、農家自らの手でも選抜改良が続けられていましたが、市場競争が激しくなると、有利販売のためには、品質向上、揃いの統一が必要になりました。1971 (昭和 46) 年から、三浦市農協は三浦ダイコンの優秀な 4 系統を選び、これらを基にして自然交雑による品種改良に乗り出しました。この方法は、2 系統を混植すると交配種と 2 つの親の混合種が得られ、間引き時に雑種強勢 (異なる系統間の雑種は生育がよいこと) を利用して勢いの悪い系統を除去するものです。さらに、1977 年からは自家不和合系統 (同一個体の受粉では受精できない系統) を育成し、1982 年にはやや小型で揃いのよい中葉と小葉の一代雑種を完成させています。

作付面積をみると、1912 (大正元) 年にはすでに 200 畝余りあり、船などで京浜市場に出荷されていました。大正～昭和初期には、京浜市場では「練馬ダイコン」が幅をきかせていましたが、良品の出荷と厳寒期の供給に努力し、1935 (昭和 10) 年頃には冬の三浦ダイコンが市場で高い評価を得るまでになりました。そして、1942、43 (昭和 17、18) 年には南部の火山灰台地一帯で 700～800 畝までに増加、戦時中は耕地が軍用施設に利用されて一時減少したものの、その後復活し、1975 (昭和 50) 年には元の 600 畝まで回復しました。

さて、青首ダイコンは昭和 50 年代初期までは関西での栽培が中心で、関東では白首品種が主流で、「こんな首の青いダイコンは気持ち悪い」とさえ言われ、評価の低い品種でした。ところが 1974 年に

発表されたタキイ種苗の「耐病総太り」が全国的に大当たりしました。この品種は農家、流通業者および消費者にそれぞれ、今までにないメリットがありました。農家にとっては耐病性があること、根長が35cm程度で抽根部が長いことため収穫の抜き取り作業が楽であること、一方、流通業者にとっては規格が揃い、ダンボール箱詰め出荷されるため、荷の扱いが容易であること、また、消費者からは重さが1.5kg程度と適当で、肉質が柔らかく甘みがあること、す入りがいいことなどの理由で支持を得ていました。

ところが、1979年の間引きが終わった10月19日に大型台風が半島を襲い、その被害は200戸に及びました。まき直しを余儀なくされた農家は、すでに「三浦ダイコン」の種まき限界日(10月5日)を過ぎていたことから、生育日数の短い「耐病総太り」を選びました。この年は暖冬で作柄は良く、台風の被害で品不足の中、高値で取引されました。

その後は、青首ダイコンの栽培は耕土の浅い畑にも広がり、2～3年のうちに三浦半島でつくられるダイコンの99%が青首ダイコンへと切り替わっていきました。100年以上栽培されてきた三浦ダイコンも、わずかな期間でその座を青首ダイコンに明け渡してしまいました。

「三浦ダイコン」は、正月用として年末の需要に合わせ、細々と栽培が続けられています。

## 品種の特性

草の姿は横に広がり大きく、葉の中心の葉脈(中肋)はやや大で扁平、葉片は広く葉の切れ込み(欠刻)は粗い。首元は細いが次第に太くなり、中央部から少し下がった部分が一番太くなり、太い部分は直径12～15cm、先端は細くなり尖ります。標準的な大きさは長さ60cm、重さは約3kgですが、大きいものでは5～8kgに太ります。肉質は柔らかく、繊維は緻密で、耐寒性が強く、す入りが遅いのも特徴です。

## 栽培方法

美しいダイコンは、耕土が深く、ぼう軟な土壌でできます。三浦半島は温暖であるため、9月上旬か

ら下旬にかけて種まきし、早まきは12月中旬から収穫、遅まきは2～3月に収穫されます。うね幅60cm、株間33cm間隔に5粒程度を播き、覆土は2～3cmにします。本葉6～7枚で間引いて1本にします。根重2kg以上となれば本来の「三浦ダイコン」の味になるので、収穫が可能になります。

抽根部より地下部が太いので収穫時労力が大きく、また肥大の進んだものは運搬時にひび割れしやすいのが欠点です。

## 栽培の状況

平成25年にはダイコンの栽培面積812haのうち三浦ダイコンは7ha程度です。実際の栽培品種は、三浦市農協の「三浦中葉」と種苗会社の「黒崎三浦」です。

## 種どり

三浦市農協では組合員を対象に、「三浦中葉」の種どりと販売を行っています。また、農業技術センター三浦半島地区事務所では、「三浦分場系」「石井系」「鈴木系」「角井系」の4系統を維持保存しています。

## 食べ方

煮くずれがないため、水たき、ふろふき大根、おでんなどダイコンとして絶品で、生食にはおろしや酢の物、刺身のつまに最適です。ダイコンの首は甘いので、おろし用に、胴の部分は煮物用に、尻の部分はみそ汁などの汁ものに使います。



# タマネギ しょうなん 湘南レッド

## —サラダに彩り—



戦前は、わが国ではタマネギを生食する習慣はありませんでしたが、戦後に欧米の食習慣が普及し始めました。

アメリカに園芸事情視察を行った園芸試験場（現・農業技術センター）の藤田克治の提案で、1954（昭和29）年から生食用タマネギ実用化への取り組みが始まりました。

園芸試験場の板木利隆は、国内外から品種を収集し、生食に向く特性として、肉質（歯ざわり）、辛み、糖度、色調、色素や色沢などを調査し、外観的に分かりやすい赤色系品種を生食用タマネギの候補にしました。赤色系品種の中では、当時の派米農村青年の足柄下郡下中村（現・小田原市）の片木節雄が導入した「Stockton Early Red」が有望でした。そこで、この品種の首の太さ、形状、色沢や貯蔵性について改善・選抜を行い、さらに栽培法および市場性を検討したうえで、1961年に「湘南レッド」と命名して発表されました。これに合わせ、調理法の検討、市場関係者、レストラン調理人との試食会の開催など実用化に向けた努力がなされ、その結果、日本初の赤タマネギとして、デビューしました。

## 品種の特性

種まきは9月中下旬で、11月に定植して、5月下旬から6月上旬に収穫を行う秋まき栽培です。草勢が極めて強いので、施肥量は普通の中生タマネギに比べ70～80%程度に控えます。

外観は鮮やかな紫紅色で輪切りにすると同心円状に着色しているので、サラダの彩りがよい。葉はやや淡緑色、平滑で立性、草勢は極めて強い。熟期は

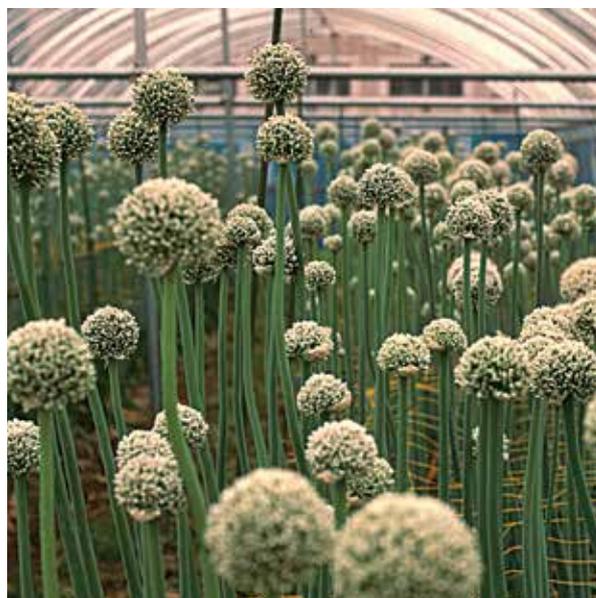
中晩生であり、とう立ちは遅い。しかし、一般的には9月まで貯蔵できますが、貯蔵性は低く、種まきが早過ぎる時と収穫時期の遅れでこの欠点が現れます。なお、赤色系品種の中では、辛みや刺激臭は最も低く、甘みと水分に富み、生での食味がよい。

## 栽培の状況

小田原市、中井町、大磯町、川崎市高津区などで3.6%程度（2010年）栽培されています。

## 種どり

採種の方法は、元になる種の種どり（原々種生産）を農業技術センターが行い、神奈川県種苗協同組合が販売権を得て、（株）サカタのタネに種どりを委託しています。原々種生産では、品種の特徴をよく現している球を収穫時に選抜し、夏越し後の11～12月に雨よけ隔離ハウス内に定植すると、翌春に開花結実し、採種ができます。



## 湘南レッド育成の思い出

### 板木利隆（湘南レッド育成者）

#### たくさん食べ比べて選ぶ

集めた品種は試作し、先ず生で食べてみることから始めなければならないので、球の肥大初期から畑で引き抜き、生かじりするのである。辛味の強いものはすぐ分かるので落第とするが、合格候補はステージを追って何回でも調査するので、舌が麻痺してしまう。多数の人達に試食してもらった段階には、薄く輪切りにして、醤油、鰹節をかけて、とのタマネギ農家の提案がありこれにしたが、最終的には湘南早生玉葱生産組合の会合後の懇親会での酒の友として、忌憚のない意見により、能率的に選定を図ることができた。最初の利用の仕方の説明書きには「刻んで醤油と鰹節をかけ」と記載したのは言うまでもない。

#### 江上とみ先生にテレビ放映の採択を断られる

積極的なPRを、ということで県の園芸振興策に取り上げられたが、その一つに、いち早く始まったテレビの料理番組に取り上げて貰うべく、当時の料理の大先生で売れっ子の江上とみ先生にお願いに行った。「面白い材料だがお断りする。私が料理の材料に取り上げると大変な評判となり、すぐにどこで買い求められるか、との質問が来るが、それに答えられますか。それに答えられないような供給が少ないものはとても取り上げられない。」とあっけなく断られてしまった。

それから生産増へ販売ルートへのPRをということで、取り扱う店先に掲げるポスター作戦を行うことになった。今日、種子の絵袋や缶の絵に用いられている画像がそれであり、昭和40年初頭に、はや「美容と健康に」のキャッチコピーを用いた。今でも立派に通用するような綺麗なポスターが出来上がった。これが市場で最初のものとなり、その新規性から、野菜にもポスター誕生と、業界紙に掲載されるところとなった。



## タマネギは「きつねぐさ」の採種

### 五味為一（元・神奈川県種苗協同組合）

タマネギは「きつねぐさ」の採種といわれるくらい豊凶の差が激しく、順調に生育していても開花時の長雨等で採種量が激減することがありました。1965(昭和40)年の採取量は、朝日村、山形村、上伊那郡、県下津久井郡を合わせて、約250%になり、県内需要量と備蓄量も確保でき、ほっとしましたが、当初の採種地であった伊那地方は比較的雨が多いため、最初に採種を中止しました。その後、母球確保が安定せず、また不作が続きました。母球の確保とともに採種面積の拡大として、松本市近郊の岡田地区に採種ほを設置し、採種量の確保に努めました。(中略)

しかし、タマネギの採種は病害虫と豊凶の差が激しいこと等、収入が安定しないことから生産者に嫌われ、長野県での採種が難しくなり、新しいほ場を探さざるを得なくなりました。結局、坂田種苗(現・サカタのタネ)を介して、香川県豊浜町に移し、その後は比較的安定した生産になりました。

(注)2002年からは採種環境の諸情勢から、「湘南レッド」の採種は海外へと移転せざるを得なくなり、現在はイタリアと南アフリカで実施しています。





# キュウリ 相模半白節成

さがみはんじろふしなり

## —色白の美男子—

キュウリは早出し栽培が早く行われた野菜で、温床による苗づくりや油紙を使った被覆栽培が、江戸後期に現在の東京都江東区砂村で始められ、やがて大田区馬込方面に広まりました。ここ馬込の地で1900（明治33）年頃に生まれた品種が「馬込半白節成胡瓜」です。今のキュウリは濃い緑色をしていますが、馬込で生まれた品種は元が淡い緑で、他は白い色の「半白」キュウリです。

大正の初めにはキュウリ栽培の早出し技術が進み、本県でも農家の大きな収入源でした。東京の大市場を控え、中郡一帯で広く栽培され、品種は「馬込半白」が中心でした。種子は、各農家が東京の篤農家と契約し、収穫盛期の状況を見て株を選定、後日果実を持ち帰り、種どりしていたものでした。

このような状況のなか、県農事試験場園芸部の竹内氏は、1922（大正11）年頃より品種改良に着手し、全国より十数種の品種を取り寄せ比較研究を行いました。その中で、現在の平塚市下高根、大磯町等の篤農家より収集した「馬込半白」の系統が優れていたため、これを素材に改良を進め、1927（昭和2）年に「相模半白節成」を発表しました。

## 品種の特性

果色は緑色部と淡白部区分がはっきり分かれる半白キュウリで、果形は正円筒型で、肩、尻は程よい丸みを帯びてしまり、果長は20cm位で、収穫盛期にはやや長くなります。肉質はしまり、歯切れがよい。なお、「馬込半白」より果形はやや長く、淡緑色で、収量が多く、より改良された特性を持ちます。

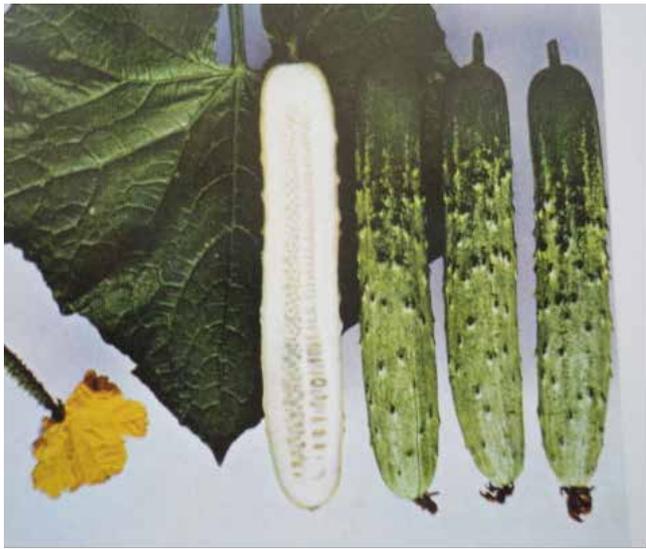
温度、日長に敏感で、適温下の栽培で能力を発揮し、春から初夏どりに適する。節成性（親づるの各節に雌花が付く性質）はほぼ完全で、早期収量が多い。多肥栽培に適するが、病害には弱い方である。

## 栽培の状況

昭和30年代後半まで関東各地で広く栽培されましたが、現在は長さ22～25cmで果色が濃緑でいぼ（果実の中ほどに見られるトゲ）の色が白く、サラダでは歯切れのよい食感の品種に変わり、「相模半白節成」は市場から姿を消しました。しかし、2008（平成20）年にキュウリの特産地平塚市で復活しました。一時は従来露地栽培が行われましたが、病気にかかりやすかったことから、中断されました。その後、2011年に平塚市の城島園芸（現・湘南きゅうり園）で安定して栽培ができるハウス栽培に導入されました。

### column 湘南きゅうり園

平塚市はキュウリの名産地。ここで代々をキュウリ栽培している吉川さんはキュウリの品評会では何度も農林水産大臣賞を受賞するキュウリづくりの名人。後継者の貴博さんは種苗会社で働いた経験をもとに、珍しい品種を栽培しています。「伝統野菜や在来品種のブームもありますが、ブームで終わらずに産地消の産地発展につなげられるよう、古今のキュウリの特徴や栽培の歴史や現状を発信していきたい。」と意気込みを述べられています。



▲創立 50 周年記念園芸分場業績収録（1927）  
グラビアより



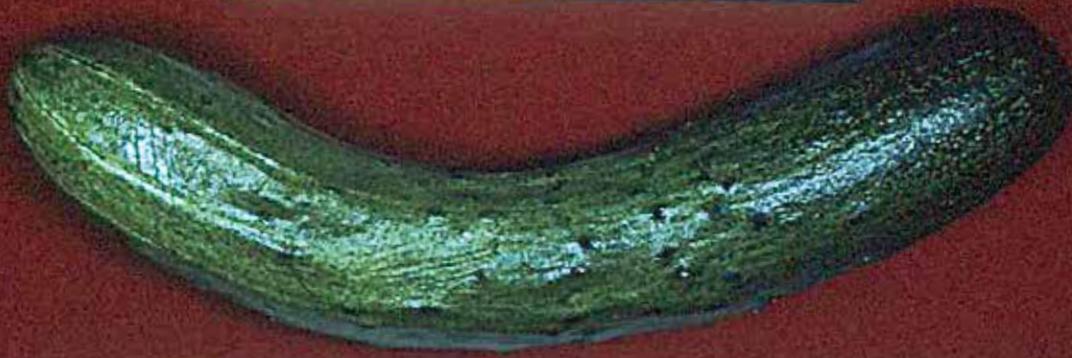
▲京浜市場への出荷箱

コラム  
*column* 木島才次郎の功績

本県のキュウリ栽培は明治 30 年代に平塚から始まりました。篤農家の木島才次郎は 1908（明治 41）年にキュウリ生産組合「朝陽社」を、続いて 1913（大正 2）年に近隣地域を含めた「中郡青物連合組合」を設立し、京浜市場に販路を拡大していきました。この功績を讃える記念碑が平塚市高根に建立されています。



木島才次郎氏彰徳碑▶



# キュウリ 霜不知地這2号

しもしらずじはいにごう

—中山間地で晩秋まで採れるおいしいキュウリ—

キュウリには、原産地インドから海路を経て中国・華南を経由して成立した華南型と、シルクロードを経て中国・華北に伝来した華北型があります。埼玉県で、1930（昭和5）年頃に華南型と華北型の交配から、「霜しらず」が育成されました。この品種は、耐暑性と耐寒性が相当強く、また耐病性もあるため、関東地方で多く栽培され、特に地這い栽培の代表品種でした。

「霜しらず」は、小葉で茎がやや太くて節間がつまり、側枝の発生が多く、草勢は旺盛で、果実はやや中がくびれる円筒形で、光沢のある緑色を示し、いぼ（果皮に出るとげ）は白くて小さく、皮は薄く、肉質が柔らかいものでした。

本県では1953（昭和28）年頃から、「霜しらず」や、この系統から育成された「霜不知地這2号」を使った栽培が始まりました。「霜不知地這2号」の特徴は草勢が旺盛で耐暑性、耐病性ともに優れ、作りやすい品種でした。果形は長く、中くびれが少なく、いぼは小さくブルーム（果皮の表面に見える粉）の発生も少ない品種です。

## 地這い栽培

早まきの露地栽培の収穫が終わりに近づくころから、晩秋の降霜期にいたるまでの収穫をねらい、4月から8月に逐次種まきし、支柱を使わないで畑に這いずらせて栽培（地這い栽培）されます。

なお、早まき栽培のまき余りの種を使ったことから「余まきキュウリ」とも呼ばれています。

地這い栽培は、大面積に作りやすいのですが、気

象の影響を受けやすく、価格の変動の大きい栽培法です。栽植密度が粗く、耐病性も高いため早まきの露地栽培に比べ、粗放に扱えることができる反面、収穫全期間を通じ価格が不安定なので、端境期（品薄期）に出荷するよう種まき時の見極めが必要でした。また、地這いのため、果形がくずれやすく、収穫には手間が掛かりました。

そこで、市況の安定した「支柱立て栽培」に移行し、さらに価格のよいトンネル栽培やハウス栽培へと栽培時期が進化し、品種は「芯止め」「ときわ」などが普及し、「霜しらず」は育種素材としての利用になっていきました。

## 中山間地における余まきキュウリ （旧津久井郡）

旧津久井郡は、県の北部に位置し、相模湖、津久井湖を抱える標高150～300mで関東一円の余まきキュウリ産地に比べると、夏は涼しく温度較差が大きく、年間雨量も平坦地より2～3割多く、夏のキュウリ栽培に適した環境でした。1947（昭和22）年頃から種苗会社の委託として「霜しらず系」の採種（種どり）栽培が導入されましたが、翌年には種どりより青果として出荷した方が有利であることがわかりました。この地帯は養蚕と酪農が盛んでしたが、この地域には豊富な家畜ふん堆肥があり、夏期の労力活用の面から経営的にも好都合で、1949年頃より地這い栽培が全面的に導入されました。年々栽培面積が増加し、1953～55年には津久井郡下の全農協に普及して共販体制が確立し、1960～61

年には栽培面積は100%を超えました。しかし、その後は労働市場が近くに増えたことから生産者は年々減少し、1972年にはトンネル栽培に変わり、10%を割る状況になりました。

## タバコ後作の余まきキュウリ (秦野市)

秦野盆地の畑作地帯は、古くからタバコの産地で、タバコの後作にソバに代わって余まきキュウリが1951年頃より導入され、1959年頃には130%の産地が形成されました。

タバコの収穫が終わるとできるだけ早く種まきをししないと、よい成績を望めません。7月下旬にタバコ後のうね間に施肥を行い、整地後、直ちに直まき、または練り床育苗(土の小ブロックで育苗)を行い、その後は、間引き、摘心、つるの配置と忙しい作業が続きます。また、地這い栽培のため、十分な量のムギわらを敷き、台風対策にしっかりとした風よけを作ります。収穫は9月上旬から始まり、10月中旬が最盛期で、収穫終わりは台風の被害程度や晩秋の気温の上がり程度によっても異なりますが、平年なら11月上旬、遅い年では11月中旬となります。収量の個人差がありますが、10%当たり平均1,300kgくらいでした。この地方も旧津久井郡と同様な経営環境になり、1973年頃から栽培面積が減少しました。

## 産地の移動

戦後、園芸作物が振興され、1954(昭和29)年頃から夏秋どり栽培に適した気象条件のよい北関東、南東北などに産地ができ、さらには1966年から始まる指定産地制度により栽培の大規模化が進みました。

栽培方法では、接ぎ木栽培やハウス栽培が普及し、産地内では品種の統一が図られました。また、流通面では温度管理や包装資材により鮮度保持と品質の向上がなされ、広域流通が確立していくようになります。

本県では、他産地の興隆に比して、農地の転用、

後継者の不足などで有利性が失われ、産地は衰退し、北関東、南東北に主産地が移っていきました。

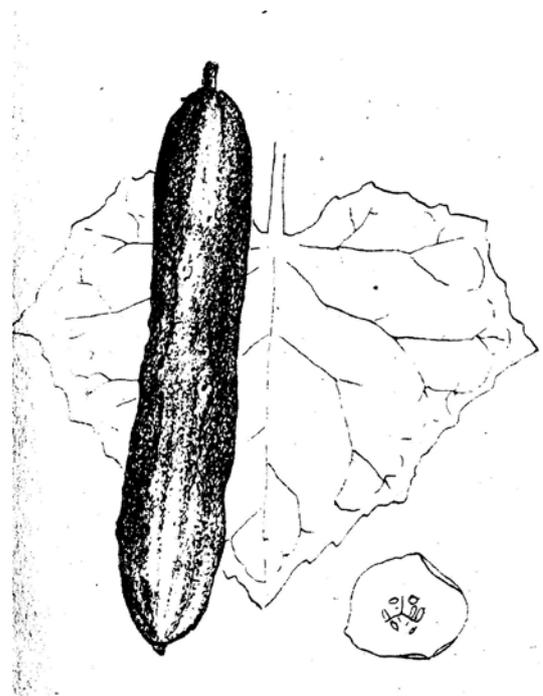
最近(2013年度産)の栽培面積をみると、福島622%、群馬628%、山形385%などが主要産地となっています。

### column 「地這い栽培」とは

キュウリは雌花と雄花が別々に咲き、雌花は親づるに付きにくい性質があります。そこで、親づるの本葉数枚のところで芯を止め(摘心)、それまでに出た葉の付け根(節)からの子づるを3~4本伸ばして広げ、さらに子づるから出る孫づるを伸ばします。こうして、たくさんつるを伸ばすことで、雌花の数を増やし、結果として収量を増やします。このようにつるを増やし、「地這い」することにより葉には十分な光が当たることとなります。また、支柱を使わないため経費が掛からず、台風の被害をいくぶん回避することができます。しかし、地を這うため広い畑が必要で、曲り果が出やすいなどの欠点があり、腰を曲げて収穫しなければなりません。

種まきは、6~7月に畑に直接まけば、初夏植えの収穫が終わるところから成り始めますので、家庭菜園にも利用したい作り方です。品種には、夏の暑さに強い「ときわ地這」「霜不知地這」などがあります。

なお、「地這い栽培」に対して、支柱を使って立ち作りする栽培を「支柱立て栽培」と呼びます。



▲「不霜知」 蔬菜園芸図説(1951)より

# ナス しんくろ 真黒

—ナス界のサラブレッド—

ナスは、明治の初年から自家用に栽培され、1907（明治40）年頃までは、それぞれの農家が自家採種により毎年栽培をしていたため、品種名は不明でした。その後、キュウリと前後して市場向け出荷用の栽培が始まると、平塚市を中心とした海岸砂地帯では「蔓細千成」が主要品種として使用されるようになりました。温暖な気候と本品種の極早生性（ごく早く収穫できる特性）を生かし、5月上旬には収穫され、東京市場では歓迎されました。一方、三浦半島、鎌倉市、横浜市では豊産性で食味の良い「中生山茄子」が主に栽培されていました。

しかし、1916～17（大正5～6）年頃になると、関東地方で広く栽培され、埼玉県から導入された果色が良く収量性も高い「中生真黒」が導入され、果色が濃く、食味もよいことから市場での評価も高かったため、本県に「中生真黒」が普及しました。

その後、1932～33（昭和7～8）年に農事試験場園芸部（現・農業技術センター）の竹内鼎は「蔓細」と「真黒」の純系淘汰を行って農家に種子を配布し、県内での普及を推進しました。さらに、当時では先端技術であった一代雑種（F<sub>1</sub>）育種を適用し、収量性、果実品質などで「蔓細×真黒」および「真黒×橘田」の交配組合せが最も有望であることが分かり、前者を「蔓真」、後者を「橘真」と命名して県下に種子を配布し、栽培を奨励しました。これら一代雑種（F<sub>1</sub>）品種は強健性、耐病性および収量性の高さから、生産者は「一度栽培すれば忘れられない」という感動をもたらして、県内各地に急激に普及し、1939～40（昭和14～15）年頃には、販売用品種はほとんどこの2品種になりました。

しかし、第2次大戦中に「真黒」と「橘田」を共に失ったため、1947年から農事試験場園芸部の会田英男らが改めて両親の系統を検討し、1950（昭和25）年には「真黒」と「橘田」との一代雑種「改良橘真1号、同2号、同3号」が育成されました。その中で「改良橘真2号」は、1960年頃（昭和30



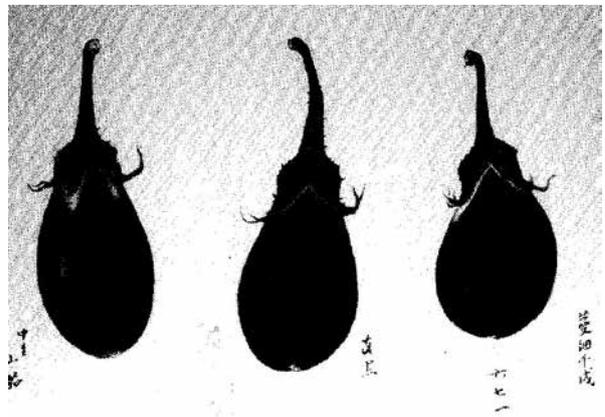
写真提供：北宜裕

年代後半)まで県下一円で広く普及しました。

## 品種の特性

「真黒」は埼玉県の原産で、早生と中生と2種があります。形は卵形で品質良く、盛夏期でも漆黒色の光沢があり、へた下の白色部が鮮明で、形もやや下ぶくれでナスらしい外観をしています。草たけは中位、草姿は立性で、各種の病害にも比較的強いが、畑の乾燥に弱い特性があります。枝分かれが多く、枝が細く風ずれ（茎葉が触れることによる果実の傷）を生じやすい。しかし、その優良な品質、良く整った果形、早熟・豊産性などから、戦後は一代雑種の親として多く用いられました。

現在、実用栽培はありませんが、農業技術センターで維持している系統は、戦後、関東地方各地で古くから栽培されていた「真黒」の中から神奈川県に適した品種として再度、選抜・固定した早生系の品種です。



▲左から中生山茄子、真黒、蔓細千成（「東京都農業試験場保存の絵」より）

# ナス かいりょうきっしん 改良橘真2号

## — 雑種第一代の威力 —

戦前、神奈川県農事試験場園芸部から、「橘田」×「真黒」の雑種第一代交配種の「橘真」が発表され普及していました。しかし、戦時中にその両親を失ったため、戦後、会田英男らが改めて両親の系統を検討し、1950（昭和25）年に雑種第一代「改良橘真2号」として命名・発表されました。

小田原のナスは戦前から栽培されており、戦争によって一時中断されたものの、1950（昭和25）年頃から水田利用による露地栽培が盛んになりました。

1951年に試験場の委託で、小田原市飯田岡にて「改良橘真1号」、「同2号」、「同3号」および在来種の展示圃が設けられました。その中で、「改良橘真2号」は今まで地域で栽培されていた「早生真黒」、「蔓真」などに比べて色つやが良く、豊産性でした。その年の秋、共同出荷を目的に、桜井、富水、足柄の農家136戸からなる「小田原なす生産出荷組合」が結成され、品種を「改良橘真2号」に統一し、1952年には面積約5割で本格的な栽培が開始され、小田急線を利用した箱詰めによる京浜出荷が行われました。さらに1953年には足柄上郡の数町村が新たに加入し、1955年には組合員583戸、面積約30割に達し、全国でも有数のナス産地に飛躍しました。組合では、水稻育苗センターを利用した共同育苗、大型トンネルの導入、V字整枝、接ぎ木などの新技術を積極的に導入しました。

### 品種の特性

果形は程よい長卵形で、色つやは極めて良く、へた下はうす紫色を示します。草勢は強く、草姿はやや立性で葉の大きさは中位、早期の収量は多い。品質、日持ちの優れている点は他品種の追従を許しません。盛夏には高温による花の落下による減収が起きるため、収穫は7月中旬頃までを目標とします。どんな土質にも適し、特に水田利用の栽培では優品となりました。

露地の早どり栽培では、1月下旬に落ち葉の堆積



▲神奈川県農業試験場園芸分場業績記録（1957）

熱を利用する苗床（踏み込み温床）を使って種まきし、5月上旬に植えつくと、5月中下旬より7月中旬まで収穫、出荷できました。その後はさらに早い出荷を目指し、トンネル栽培が導入されました。

### 栽培の状況

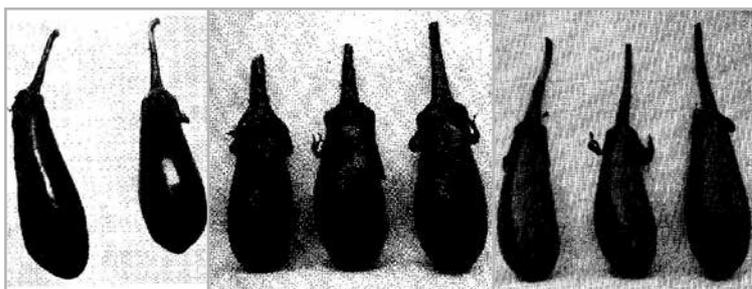
1961年には、タキイ種苗から雑種第一代品種「千両2号」が発売され、その優れた特性から、あっという間に本県に普及し、「改良橘真2号」に取って代わりました。

### 種どり

現在は農業技術センターで、親系統の「橘田」および「真黒」を維持しています。

#### column 雑種第一代 (F<sub>1</sub>)

異なる品種間の雑種が、両親より生育、品質などが優れる現象を雑種強勢といいます。この現象を利用した育種法を雑種第一代 (F<sub>1</sub>) 育種と呼びます。野菜では、1921（大正10）年から埼玉県農事試験場でナスのF<sub>1</sub>育種が開始され、1924年には世界で最初に実用化された品種が誕生しています。遺伝的な研究が進み、現在の多くの野菜でF<sub>1</sub>品種が実用化しています。



「橘田」

「真黒」

「橘真」(橘田×真黒)

▲「蔬菜園芸各論」(藤井健雄)より



▲「吉田新田での西洋野菜の栽培（想像図）」  
 横浜吉田新田図会（昭和10年）より（提供：横浜開港資料館）

よこはまかいこうさい  
**横濱開港菜**  
 —西洋野菜事始め—

江戸幕府の鎖国が終わり、安政年間に5つの港、長崎、神戸、新潟、函館そして横浜が開港しました。これにより、横浜では西洋人の居留地が生まれ、邸内で西洋人たちは野菜や果物の栽培を自給自足的に始めました。

開港当時、英人カーチスは、キャベツ、アスパラガス、カリフラワーなどを根岸方面で栽培し、1863（文久3）年には、これを見習った清水辰五郎がキャベツの種を採って栽培したといわれています。また、同時期には元町の代官・石川徳右衛門、吉田新田の開拓者・吉田勘兵衛らも日本人として初めて西洋野菜を栽培しました。

また、幕末の日本に滞在した英人オールコックは、「大君の都」に横浜のローレイロがレタス、キャベツなどの栽培に成功したと記述しています。その後、明治に入ると、横浜の近郊に西洋野菜の専作農家も現われ、子安方面では50%にも及ぶ西洋野菜全盛の時代になりました。しかし、大正から昭和初期にかけて、子安周辺は京浜工業地帯として農地が減少し、西洋野菜の生産は漸減していきました。

このように、当時の農民は西洋人の指導を受けながら、気候、土壌に適した栽培法を確立していきました。まさに横浜は西洋野菜の発祥地でした。

## アスパラガス

日本には江戸時代に渡来していますが、食用ではなく漢方薬として利用されたようです。1863(文久3)年に、根岸方面で英人カーチスが食用栽培を始めました。その後1879、80(明治12、13)年頃に、根岸村の宮崎留五郎は港町青果市場の伊勢屋主人の委託により栽培を始めました。1918、19(大正7、8)年には根岸町の耕作者450人、栽培面積30㌖を超えるほど盛況でした。

なお、1871(明治4年)に、津田塾大学創始者梅子の父で、農学者の津田仙が東京・三田綱坂町の農園で50坪を栽培していました。また、北海道では1873年に開拓使が招聘したアメリカ人ブーマーがアメリカの品種を持ち込んでいます。1913(大正2)年には北海道倶知安町に本格的な栽培が起り、以降アスパラガスは北海道の主要野菜となりました。

## セルリー

1866(慶応2)年、子安村の堤春吉がアメリカより種子を取り寄せ、近隣の農家と共に1㌖余りの栽培を試みました。栽培が難しかったが、清水常吉と吉田虎吉は栽培法を研究し、ようやく良品を得ることができて、1877(明治10)年頃に約60㌖、1887年には5～6㌖まで拡大しました。1911、12(明治44、45年)頃には日露戦争の戦後好況もあって、最盛期を迎えました。生麦境から入江橋際に至る東海道沿いの海岸はほとんどセルリー畑で、耕作者120人、栽培面積10㌖に及びました。しかし、生麦にビール工場、入江橋付近では住宅開発が進み、栽培面積が減少して行く一方で、1925(大正14)年頃に大師の塩浜海岸で共同耕作が行われましたが、成功しませんでした。セルリー栽培の適地を失ったこともあり、横浜からセルリー産地は消滅しました。

## カリフラワー

根岸方面では、開港当時、英人カーチスが栽培を始め、子安方面では1869(明治2)年頃、堤春吉らが栽培を行っています。その最盛期は1911、12年で、両地域では面積5㌖に及びました。横浜市では現在、港北区高田で盛んに栽培されています。

## メキャベツ

根岸方面の近藤伊勢松が西洋人の指導を受けて栽培を試み、中原方面では井野銀次郎が栽培を始めました。井野は異人館に奉公に行ったある娘からメキャベツなどの西洋野菜の需要が多いことを知ったのが栽培のきっかけでした。これらの種子は外人居留地の貿易商から購入したようで、メキャベツ種子は特に高価であったようです。1880、81(明治12、13)年頃より栽培者が増え、港町青果市場に相当出荷されました。

## トマト

食用のトマトは、1863(文久3)年に吉田新田(現中区末吉町)で初めて栽培されました。その後、子安村では栽培が殖えて堤春吉・清水與助らがトマトケチャップの製造を開始、清水與助は1896(明治29)年に清水屋を創業し、1903(明治36)年から昭和初期までに製造販売を行いました。これが横浜で生まれた国産初のトマトケチャップです。

コラム  
column!

### 「はま菜ちゃん」に会いに行こう

横浜で育った野菜と果物には、「はま菜ちゃん」マークが付いています。横浜生まれの野菜や果物の中から、「新鮮・おいしさ」「高品質」「安定供給」などをキーワードにして生産者・流通業者・消費者等の代表者で構成する「横浜ブランド農作物育成推進委員会」で選定されました。「はま菜ちゃん」ブランドは野菜26品目、果物4品目があります。野菜は、市内の小売店、スーパー、直売所などで、果物は直売所で買うことができます。

