

新しい魅力の野菜に挑戦

新顔、面白品種、地方野菜

板木技術士事務所 板木利隆

(JA広報通信2012年2月号)

家庭菜園の人気の高まりとともに、たくさんの新しい品種や外来の新顔野菜、各地の伝統野菜などの情報を目にするようになりました。

作付けの基本は、食生活のためになる主要野菜、畑の条件に合った安定品種ですが、新しい魅力のある野菜を補助的に加え、挑戦するのも菜園の興味をより高めてくれます。

新顔野菜としてはまず外来のイタリア野菜が挙げられます。フロレンスフェンネル「ナポリ」は生でサラダや甘酢漬けによく、チコリ「ヴェネチア」はサラダに、ズッキーニ「ステラ」は断面が星形で花ズッキーニとして使えます(以上、トキタ種苗)。

タイプの変った新顔としては、かわいらしい卵形のズッキーニで黄色の「ゴールドイー」、緑色の「グリーン・エッグ」(以上、神田育苗)などや、小形で開花後25〜30日で収穫できるトウガン「姫とうがん」(タキイ種苗)があります。

面白い品種としては、粒色がバナライスのようなクリーム色でフレッシュな食感が楽しめるスイートコーン「バナラッシュ」(サカタのタネ)、米ナスと加茂ナスの中間ぐらいの大きなまんじゅう形で肉質緻密な「京まんじゅう」、紫色のしまがあり、揚げ物や炒め物に向く大形長卵形のナス「縞むらさき」

(以上、丸種)などがあります。草姿が面白いものとして、大型の丸鉢やプランターであんどん作り(時計回りに巻くよう誘引)には好適な「ベランダきゅうり」(ときわ研究場)がお目見えしました。

いぼなしで皮が柔らかく色つやの良いキュウリとして「フリーダム」(サカタのタネ)、小形の「ミニQ」(トキタ種苗)、「プチット」(ときわ研究場)と、いぼなしの仲間も増え、にぎやかになってきました。

伝統野菜・名物野菜には、京野菜、江戸・東京野菜、加賀野菜、なにわ野菜などがあり、家庭菜園をいっそう楽しみ多きものにしてきました。どれを選ぶかはまさに地域性と個人の好みによるので、諸情報を参考に選んでみてください。近刊本に「からだにうれしい野菜の便利帳 伝統野菜・全国名物マップ」(高橋書店)があります。私が自家菜園で育て、食膳に上げ味を楽しんでいるものを挙げると、九条太ネギ、聖護院カブ、源助ダイコン、加賀太キュウリ、水前寺菜(金時草)、博多長ナス、かつお菜、安納芋、津田カブ、谷中ショウガ、金町小カブ、相模半白節成、下仁田ネギ、雪菜、飛騨紅カブ、日野菜などです。ご参考までに。



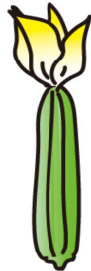
ヴェネチア



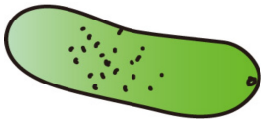
ナポリ



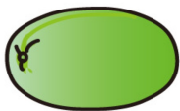
京まんじゅう



ステラ



加賀太キュウリ



姫とうがん



津田カブ



聖護院カブ