

地方野菜をめぐって (60)



愛媛県 ①

元・愛媛県農業試験場長
農学博士 篠原 潔

● 清水一寸ソラマメ

清水一寸ソラマメは愛媛県の伝統野菜の一つで、一寸系品種群の中では最も大粒で味がよいとされている。県内のみならず、大相撲五月場所での、観客のビールのおつまみとして人気が高いソラマメである。

「清水一寸」の名称は、松山市の中心部にある松山城の北部（現在の清水町）が栽培発祥地であったことに由来するもので、言い伝えや古い記録によると、栽培は明治の初めころ、大阪府の南河内郡で栽培されていた「河内一寸」が清水村に持ち帰られ、地元で選抜を重ねながら「お多福豆」として定着してきたものの

ようである。

以前は「お城山（松山城）の見える所でない」と立派なものができない」といわれ、県内では中予地域の松山市内だけが特産地とされ、他地域では栽培が行われなかったが、昭和初期に水田裏作として「清水一寸」が導入され、昭和28年に採種組合が結成されている。そして、30年代に入って松山市周辺の伊予市や松前町、北条市などにも栽培が広がり、青茱萸、実とり用（菓子原料としての乾燥子実）として栽培面積が増加し、それとともに青茱萸用の県外出荷が盛んになってきた。

これと相まって、県や農協にソラマメ部会が結成され、組織的な取り組みが行われるようになった。昭和

42年には青茱萸用の低温冷蔵トラック輸送技術が開発され、莢の黒変、子実劣化が解消された結果、京浜市場への遠距離出荷が可能となり、産地化がさらに進んだ。その後、50～55年にかけて県内東予および南予地域など15市町村に波及し、特定野菜産地として最大600haで栽培されるようになった。

しかし、近年は都市化、高齢化による労働力不足、忌地による栽培適地の減少などにより、栽培面積は減少傾向にある。

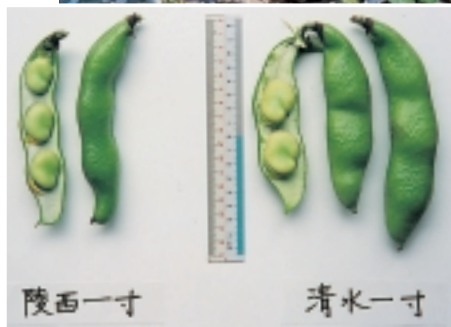
「清水一寸」の特性は、生の1粒重が6・5g、長さ34mm、幅27mmで下ぶくれのお多福型の子実である。

全国的な代表品種の一つである「陵西一寸」に比べると一回り大きいのが収穫がやや遅い晩生種で、草勢は強く、草丈が約1・5mと高く、立性である。また、白花が主流であるが、赤花が混じるなどやや雑駁である。

なお、採種農家で大粒種子の選抜が行われてきたため、2粒莢率が高く、3粒莢の「陵西一寸」に比べ、外観が見劣りすることなどから市場評価が下がり、県内で栽培歴の浅い産地では、徐々に「陵西一寸」などへの切り替わりが目立ってきている。近年になって、県農試で極早生系



マルチ、除けつ、摘芯、仮支柱が施された理想的なソラマメ栽培管理状況。



清水一寸ソラマメは、全国的な代表品種の陵西一寸より子実が一回り大きい。

の「春風一寸」や、3粒莢率が高く子実の緑が濃い「いよみどり一寸」の育成とその品種登録が行われ、産地の維持・回復を図っているところである。

「清水一寸」の栽培は、普通栽培（10月上旬播種、5月上旬下旬収穫）における生産安定のためには、①育苗床の防虫ネット被覆（アブラムシ対策）、②定植時のシルバーマルチ展開、③早期摘芯による強勢な着莢枝の確保、④株の倒伏防止のため、畝の両側に2m間隔で支柱を立て、横にテープを張ったり、土寄せの励行などを行う、⑤着莢期の子実のやけ症や裂皮症を防ぐために、乾燥時には溝灌水を行うこと、などが要点といえる。

● 錦インゲン

錦インゲンについての文献や資料は、ほとんどないといつてよいが、それでも愛媛県の伝統野菜の一つとして取り上げられている。

本県で大手の種苗店である村田種苗店の店主、村田善浩氏によると、明治時代に北海道のゴールデンカーミン種（大丸つずら菜豆）が本県に



錦インゲンは1房に2~3莢が着莢し、葉は大型である（写真は大雨による湛水で葉の黄化が見られる）。



収穫適期になると莢・子実ともに緋紫色の美しい斑紋が入る錦インゲン。

導入され、この中で色のよい系統を選んで「錦」と呼ぶようになったことである。

「錦」の特性は、つる性種で草丈3m以上になり、葉は大型で草勢は強い。草丈1mほどから着果し、写真のように各房に2~3莢がつく。

莢実兼用種で、収穫適期のものは莢色が淡クリーム色地に緋紫色の斑紋が強く入る。この時の子実は充実にあり、大粒である。

バック詰めされた市販の子実を調べてみると、莢の長さ11cm、幅1.8cm、厚さ1.3cmと中長莢で、丸みを帯びている。粒長は1.7cm、粒径1.2cm、粒厚1.1cm、1粒重（生）は1.1gと大粒で、卵形に近い。生の粒色は白地に淡緋紫色の斑紋が入り、1莢に4~6粒入っている。一見過熟かと思われる外観

だが、莢の繊維発達は少なく、莢・実ともにもっちりとした食感である。

未熟な若莢は黄緑色地に淡緋紫色の斑紋が見られるが、この時期のものには食味が落ちる。

調理方法としては、主として豆そのものの味を賞味するため、二つ切りにしたものを砂糖、しょうゆのみで味付けする煮物用に利用することが多い。

「錦」の栽培は開花期の夏季高温を避けた作型で、本県では中山間地帯での露地栽培である。地元出荷が主体であるため大きな産地はないが、伊予郡中山町辺りでの栽培が多い。シーズンともなれば、デパートの

野菜売場でも10莢ほどの入ったパック詰めが売られている。また、自家用として家庭菜園でも栽培が見られるなど、人気がある。中山間地帯では、トウモロコシを支柱代わりとした間作的な混植も見られる。夕日に照らされた収穫間近の莢色は、収穫するのが惜しいほどの格段の美しさで、まさに錦色である。

村田種苗店でも種子を取り扱っているが、自家採種されることが多い。

● 絹皮ナス

藤井健雄著「茄子（産業図書）」には、1ページをさいて果実の写真とともに愛媛県原産の絹皮ナスを紹介している。原文のまま掲載すると、

「愛媛県原産。極めて大きな肩の張った卵形。晩生。果皮はやや淡い感があるが色沢はよい。蒂は割合に薄く、大きく、先端が反転する。緑色を残す。刺は小さくやや少なく、盛夏でも褪色しにくい。大茄としては花痕が小さい。草姿は半開張、枝条は太く、節間長も長く、分枝は少ない。半開張のものとしては草丈非常に高い。葉は大型、黒紫色に乏しく、毛茸が多く橘田を大型にしたような感がある。わが国の卵型種とし

では最も大型のもので、肉質やわらかく煮食用」とある。これほど詳しく絹皮ナスを紹介している文献はほかにない。

一方、西条中央農業改良普及センターによると、絹皮ナスの導入については、昭和24年ごろに西条市州之内の工藤安市氏が、奥さんの里の香川県三豊から三豊ナス苗を譲り受け、栽培を始めたのが始まりではないかという説もある。このような事情から、純粋な絹皮ナスと三豊ナスが途中で混同された可能性もある。

絹皮ナスは、愛媛県内でも東予地方だけに栽培が限られている。今日でも中・南予地方では長ナスが栽培されており、栽培が東予地方に限定されているのは面白い現象である。地元では絹皮ナスを「ぼてナス」

とか「ジャンボ」と呼んでいるが、個人的には「絹皮」の方が果実の特徴を言得ているように思う。このナスは焼ナスや糠床漬け、煮物など、あらゆる料理に適し、名前のように皮が薄く、果肉がやわらかく誠に美味である。標準的な果実の大きさは果長15cm、果径10cm、果重300〜350gである。

絹皮ナスの栽培は、前述のように地域性が強いいため、地元出荷が主である。戦後は早出し用に油紙を使った育苗を行っていたが、昭和30年代以降はビニールの出現でトンネル栽培をするようになり、栽培農家も増

加した。現在は、第1果収穫時期まで中型のビニールトンネルで栽培を行っている。また昭和42〜43年ごろから、連作障害対策として赤ナス台への接ぎ木栽培が普及している。57年ごろからは、ミナミキイロアザミウマの発生による被害果が見られるようになり、シルバーマルチの展張と併せ、ホルモン処理の際に防除剤を混用し、被害を抑えている。

採種は自家採種が主体を占めているため、形質が多少雑駁(ざつぱく)になっており、愛媛農試でも地元の要請を受けて、絹皮ナスの優良系統の選抜を行っている。

● 松山長ナス

松山長ナスの由来は複雑で、昔から栽培されてきた「在来松山長」の来歴は定かでない。

現在、市場に出回っている「松山長(本名・晩生本黒長)」は、昭和48年に前述の村田種苗店・村田善浩氏が、「在来松山長」と長崎県ヤエタネ(八江農芸)の「黒長ナス」の自然交雑種の中から良形のものを見つけ、これを「晩生本黒長」として発表した。知名度の点から市場向

松山長ナスの収穫初期の草姿

松山長ナスの由来は複雑で、昔から栽培されてきた「在来松山長」の来歴は定かでない。現在、市場に出回っている「松山長(本名・晩生本黒長)」は、昭和48年に前述の村田種苗店・村田善浩氏が、「在来松山長」と長崎県ヤエタネ(八江農芸)の「黒長ナス」の自然交雑種の中から良形のものを見つけ、これを「晩生本黒長」として発表した。知名度の点から市場向け出荷に際しては松山長ナスの名で販売しているものである。

筆者の記憶(昭和30年代)では、「在来松山長」は「晩生本黒長」より果長が短く(およそ27〜28cm)、果実の先端は多少丸みをおびた先太り果(最大果径6cm程度)で、中晩生種であり、ほとんどが地元消費であつた。

現在の「松山長(晩生本黒長)」は草姿立性の晩生種で、耐病性は強く、果形は大長で品質はよい。果色は濃黒紫色である。標準的な果長は37cm、果径4・2cm、果重235gほどであり、調理時にどこを輪切りにしても同じ大きさの果径であることが、営業用として好都合であり喜ばれている。

本格的な産地化は「晩生本黒長」



愛媛農試での絹皮ナス優良系統の選抜状況



1果重300gと大型の卵円形の絹皮ナス。果皮薄く、果肉がやわらかく、誠に美味である。

の発表された昭和40年代終わり、51年には本県中予地域の伊予市南伊予で初めて松山長ナスの名で県外出荷（主として京阪神および名古屋市場）された。その後、松山市、北条市、伊予郡双海町へと栽培が波及し、53年には野菜指定産地となった。夏季出荷については低温輸送体系を確立し、鮮度保持に努めたが、50年代後半にミニキイロアザミウマが大発生し、その防除が困難なことから、それ以降、栽培が減少傾向にある。

さらに近年、タキイ交配「庄屋大長」の出現により「松山長（晩生本黒長）」の減少に拍車がかかっている。というのは、「庄屋大長」は果形も「松山長」と類似している（細かく見ると「庄屋大長」は果実がややスリムであり蒂紫であるのに対し、「松山長」は蒂下は白という違いがある）上に、やや早生で多収であ



松山長（本名・晩生本黒長）の歴史は浅いが、どこを輪切りにしてもほぼ同じ大きさになる点が営業用に向くと好評である。

り、果実がかたいので店頭での日もちのよいことが挙げられ、「晩生本黒長」の育成元である村田種苗店でも、種子の販売量が減ってきたということである。

県農試では松山長ファンの農家の強い要請で、ミニキイロアザミウマの抵抗性を付与した優良系統の選抜を手掛けているが、復活するか！というところで期待は大きい。

● テイレギ

テイレギの正式な植物名は『牧野植物図鑑』によると「おおばたねつげば」と呼ばれ、山地或は原野中の清水辺に生ずる多年生草本にして：伊予松山にては之をていれぎと呼びて食用とす。少し辛味あり」とある。

テイレギは愛媛県の代表的な民謡である伊予節（本文終わりに掲載）に「高井の里のていれぎや……」と出てくるが、この高井地区が自生地の本家である。この高井（松山市郊外）では、以前は川とか溝のあちこちにテイレギがたくさん自生していた。テイレギは若芽を摘み取り生食するもので、特有の香氣とピリッとした辛味が珍重され、市内の旅館あたりで刺身のつま物として重宝され



伊予節に歌われている高井の里（杖の淵）のテイレギの保存状況（水中花のようにほとんど水中で生育している）。

てきた野菜である。

県外の人にテイレギというと、クレソンのことではないかと聞かれるが、テイレギとクレソン（和名オランダガラシ）は同じアブラナ科の水生植物ではあるが、全く別種である。とはいえ、松山市内のデパートなどの野菜売場では、常時とはいえないが、少量をパック詰めしたテイレギがちゃんと並べられている。

松山市では、テイレギ自生地の減少から、昭和37年に、南高井の杖の淵という湧水量豊かな公園に自生するテイレギを天然記念物として指定し、地元のテイレギ保存観光協会の人達によって手厚く栽培保護されている。また、ここでは予約販売もさ



杖の淵には松山市の天然記念物として、テイレギの自生地が紹介されている。

れている。

テイレギは、本来冷涼な気候と水湿地を好むため、畑状態では秋口から発芽し、春にかけてよく生育し、横に広がる。4月から5月にかけて4弁の白い小花を穂状につけ、6月に結実する。結実株は夏に枯死する。しかし、これを水中で生育させると栄養生長が続けられて多少つる性となり、貧弱な花をつけるもの、年中生育する本来の多年草へと変身する。水中に育つ茎は緑色、基部の節からはひげ根が伸びる。ただし、陸上で育つたものより葉色が淡い。

愛媛農試では、バイテク手法を駆使してチャック付きのポリ袋の中で増殖・培養し、香氣・辛味とも天然

物に劣らない製品を培養袋のまま出荷できる大量増殖技術を開発したが、刺身のみ物としての限られた用途のため、大量生産しても需要が限られているのが欠点といえる。

伊予節

伊予の松山名物名所
三津の朝市 道後の湯
音に名高い五色ぞうめん
十六日の初ざくら
吉田さしもも・小かきつばた
高井の里のていれぎや
紫井戸のかた目ぶな
うす墨ざくらや緋のかぶら
チヨイと 伊予がすり



湿地に自生するチヨレギ。

● 紫長大葉タカナ

愛媛県固有の伝統野菜にもかかわらず、県内での知名度は他の品目ほど高くない。また、文献や資料はほとんどない。しかし、本種の栽培農家の間では「まんば」とも呼ばれ、根強い人気がある。

本種の採種および種子販売を行っている前述の村田種苗店・村田善浩氏によると、戦後、九州方面や山口県などから導入された品種を地元で選抜、改良したものである。

「紫長大葉」は県内でも広く栽培されている三池タカナより葉長が長く、中肋が幅広である三池種に比べると狭く、葉身部が多い。名前の通り、全体に三池種より長大葉である。市場へ出荷した時の見場がよく、県内での市場性は高い。紫色素や葉の縮み程度は三池種と大差ない。本種の特徴は、三池種よりやや早生種に属するが耐寒性が強く、また、各種病害に強いことが挙げられ、栽培容易である。

栽培は一般のタカナと同様、秋まき普通栽培用であるが、本種は三池種より早生で太りが早く、早いうち株が張る。また、長日下で抽苔す

紫長大葉タカナの採種圃（本種の写真はいずれも村田種苗店提供）。



紫長大葉タカナの草姿。早生で太りが早い。

るので、あまり早まきすると良品が望めない。なるべく遅く播種して、早く太らせることが栽培の要点である。

このため、本県での播種期は9月中旬～10月上旬であり、収穫期は11月下旬～3月下旬である。播種量は移植の場合1a当たり10mlほど必要である。村田種苗店での採種量は40



左2葉は三池タカナ：中肋の幅が広い。右は紫長大葉：長大葉で葉身の割合が大きいのが特徴。



ほどで、県内および香川県など近県へも種子が出ている。

収穫は、肥大した成熟葉を下葉から順次かきとっていくが、早朝に収穫したものを数枚束ねて地元市場や野菜市へ出荷している。そして、最後は30cmほどの抽苔軸を収穫、出荷する。