



京都ブランド認証審査会
総合部会
会長 田中 たいぞう 大三

ミズナ

我が国への導入は、経路がはっきりしませんが、野菜の中では最も古いものの一つに数えられます。1683年の書物『雍州府誌』にミズナについて記載があり、水に恵まれ有機物の堆積が多かった京都市南西部の壬生や南部の東寺・九条付近で良質のものがとれていたようです。

「京水菜」の一般的な作り方は、初秋に本圃へ直接種子をまくか、苗床で苗を作って植え付けるか、冬季に「千筋京水菜」の名に示されるように、葉柄数600～1,300本、株重3kg程度になるまで育てます。それを油揚げと炊いたり、鍋料理の中でも特に豚肉や鯨肉とのハリハリ鍋に用いるなど、煮炊きして食べるのが代表的です。しかし、それだけでは需要が限られるため、秋口に間引き菜として出回っていた「小さな株の束」に注目が集まり、季節を問わず生産されるようになりました。

近年はハウス内に順次種子をまき、年数回栽培する周年栽培方法が確立されて国内各地に栽培が普及し、主流となっています。その背景には、食味に

いわゆるクセが少ないことから和・洋・中を問わず、また生食(サラダ)としても用いられるようになったことがあげられ、「mizuna」は、国際語となっています。

ハウス周年栽培のポイントは、葉柄(軸)が細く白い早生系統を用いることと、抽苔を防ぎ、徒長や株元の腐りを防ぐための季節に応じた株間や灌水方法でしょう。アオムシ、キスジノミハムシ、コナガなどの害虫が大敵ですが、生育期間が短いので農薬散布に頼らず、防虫ネットや紫外線除去フィルムの利用などで防ぎます。

地域ごとの出荷基準に合わせ、効率的な出荷をするためには、土づくりをはじめ、栽培全般にわたって技術を要する奥の深い作物です。



← 伝統的な株張りタイプの「晩生白茎千筋京水菜」。

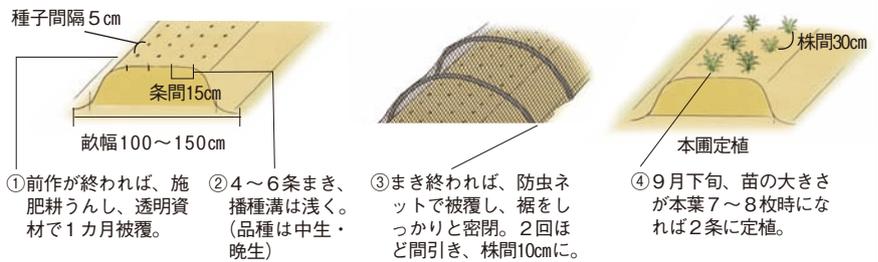


→ 小株どりに適し、周年栽培が可能な早生種「京みぞれ」はサラダ向き。



↑栽培ハウスで、生育中のミズナ。

ミズナ・ミブナの8月中旬まき大株栽培



京野菜紀行

ミブナ



↑京都ブランド野菜として、「京水菜」とともに評価の高い「京壬生菜」。(写真提供：公益社団法人 京のふるさと産品協会)

1800年ごろにミズナの中から葉に切れ込みのないへら型をした変種が生まれ、今の京都市中京区壬生付近から発祥したので、地名をとって「壬生菜」と言います。ミブナの特徴として、葉柄は葉身部の色に近い緑色をしています。また、カラシナのような辛みが少し感じられ、ミズナと違ってコクがあると好む人もいます。

初秋に種子をまき、冬季に葉柄数600本、株重3kg程度になるまで育て、京漬物「千枚漬け」の添え物材料として出荷します。大カブの白(白砂)に対してミブナの緑(青松)のコントラストが見事です。

一方、京都では、ミズナの株栽培が始まったことから、ミブナでもそれにな

らった出荷がはじまりました。「ミズナ」と同様「小さな株の束」を伝統を生かした新しい商品(200g袋入り)として季節を問わず市場出荷し、ミズナの切れ葉、ミブナの丸葉が共にブランド商品として陳列棚に並ぶこととなったのです。

ミブナの大敵は、害虫キスジノミハムシです。小さな葉が食害されると、生育にともない食害痕が大きく目立ちます。ミズナ同様防虫ネットや紫外線除去フィルムなどを利用して防いでいます。

市場では「ミブナ」「ミズナ」とともにミズナとして扱い、葉の形状から「ミズナ」を「切れ葉」、「ミブナ」を「丸葉」と呼ぶことがあります。