

# 農家菜園レベルアップ 近郷野菜作りの手引き

## 第5回 ゴボウの栽培



京の伝統野菜  
研究者  
田中 大三  
たなか だいぞう

私はゴボウと聞くと、捕虜に木の根を食べさせたとして戦犯に問われ、絞首刑に処せられた映画「私は貝になりたい」が記憶によみがえります。それほど日本特有の野菜なのでしょう。わが国では、1000年ほど前から利用され、お節料理にも加えられる煮物中心の伝統的野菜です。食物繊維やイヌリンなどが大腸癌予防、血糖値を下げる効果があるとされています。若い葉と根を食べる葉ゴボウやサラダゴボウの開発で調理の幅も広がり、独特の香りを生かしたゴボウ茶なども好評です。

### 栽培方法

出来、不出来は、土壌条件に尽きます。代表品種滝野川系では根長1m以上にもなり、長くまっすぐで分岐のないゴボウを作るには、作土粒子が細かくて深く、排水がよいことが必要です。土壌条件に恵まれた産地からの市場出荷が主でしたが、短根ゴボウが発売されてからは、どこでも作りやすくなり、地場産ゴボウが増えてきました。お試しになってはどうでしょう。

未熟有機物の利用や肥あたり、寄生性土壌線虫などは根の先端を傷めて岐

根発生<sup>こん</sup>の原因となります。また、土壌伝染性病害<sup>こくほん</sup>の黒斑病が出やすくなるので、4~5年の輪作が必要です。

ゴボウの作型は、春まきと秋まきがあります。直前の堆肥<sup>たいひ</sup>施用は避け、石灰資材で酸度調整しできるだけ深くまでていねいに耕しましょう。

1株当たり5粒程度まいて覆土は薄めとし、適湿を保ち発芽を待ちます。「押し合いごんぼ、押されて泣くな」とわらべ唄のように、芽生え時は密生している方が育ちはよくなりますが、その後、2~3回の間引きをして1本に仕立てます。

作土が深くない圃場<sup>ほ</sup>では、高畝栽培

をして深さを確保してください。自家菜園くらいでしたら、肥料の空袋などを用いたり、板枠囲いした栽培が収穫も楽で意外とおすすめです。



↑ゴボウ栽培圃場。

①できるだけ深く耕し、土を細かく砕いておく。作土が浅い場合は高畝に。  
②畝幅は、60~70cmで単条とする。  
③播種間隔は10~12cmが基準。  
④覆土は、種子が隠れる程度に薄く。

自家菜園では、牛ふんたい肥などが入っていた大きく丈夫な袋で栽培するのもおすすめ。収穫時の掘り取りが容易。

### 京野菜紀行

## 堀川ごぼう



↑堀川ごぼう。

一番の特徴は、形状です。太さ8cm、長さ80cm程度で、丸太のような形と言ったらよいのでしょうか。根の内部は空洞ができ、表面は松の幹のようにひびが入ります。「堀川ごぼう」は、別名「聚楽ごぼう」ともいわれます。起源は今から400年以上前になりますが、豊臣秀吉が京都に作った聚楽第が数年後に取り壊され、残ったお堀に捨てられた塵芥の中にたまたま育った巨大なゴボウが始まりとされています。

播種してそのまま育ったものでなく、いったん掘り上げたものを

再び植え直して栽培します。播種から収穫まで1年以上必要とし、手間のかかる野菜です。繊維が粗になっているため味が染みやすく、内部の空洞部分をくり抜いて鶏肉などを詰め、いわゆる京の「鑄込み料理」に用います。香りが大切なので、表皮をたわしでこすって洗い、黒く残った部分は包丁の背でそぎ落とす程度とします。

形状は紡錘形ですが、よく似た品種に「大浦太ごぼう」があります。こちらは肥大が早く、春にタネをまいてそのまま育て、冬に収穫できるのが特徴です。