

農家菜園レベルアップ 近郷野菜作りの手引き



京の伝統野菜 研究家

たなか たいぞう
田中 大三

第10回 カブの栽培

カブは、春の七草の一つスズナとしてあげられる古くからなじみの深い野菜です。色(白、紅、紫紅)、形(丸、長)、大きさなどに特徴がある在来品種は、郷土色豊かな料理の主役です。漬物や煮物以外に、白と紅との色合いから洋風サラダとしても重宝されており、用途に合わせた品種をそろえ、レシピを添えて直売所に出荷するのもおもしろいでしょう。

根茎5~6cmで収穫する小カブは、大きさをそろえることがポイントです。専作の場合、間引きせずに栽培するため播種機やシーダーマシンを使って、条間・株間とも15cm内外の多条まきとします。裂根は、収穫期の遅れなどで発生しやすく、割れにくい品種や生育

段階に応じて小カブから中大カブまで収穫できる品種を用いるのも対策の一つです。

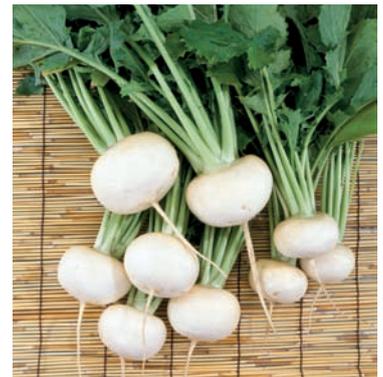
大カブは早く順調に育てて根茎13~15cmにするため、株間35cm以上と広めにとり、2~3回の間引きで大きさを整えます。

カブの作型は、冷涼な気候を好むため秋まき冬どり栽培が一般的ですが、小カブは3月中旬からまく春まき栽培も行われ、品種とハウス・トンネル・被覆資材などを組み合わせて寒さや暑さを防ぐと周年生産も可能です。

根と葉を食用とする小カブは、病害虫が大敵です。根こぶ病、コナガ、アオムシとともにキスジノミハムシには注意します。成虫が葉を食害するだけ

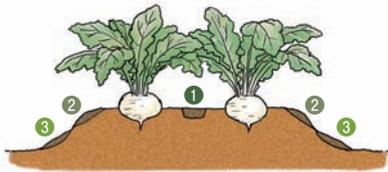
でなく、土壌中の幼虫が根の表面に傷をつけ肌を汚くします。

これらの対策は、アブラナ科野菜の連作を避け、根こぶ病耐病性品種を利用し、防虫被覆資材は裾まで押さえ、早めの防除を心掛けます。



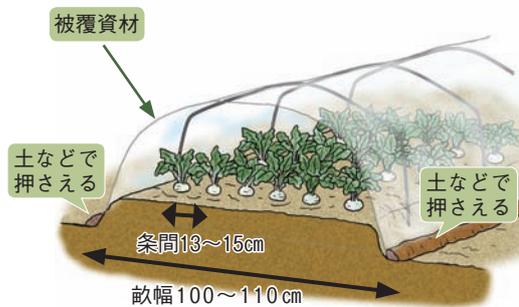
↑「耐病ひかり」は大きくなってもス入りや裂根の発生が少なく、小中~中大カブまで好みの大ききで収穫できる。

聖護院カブの追肥・中耕



- ①追肥1回目：播種後15日ごろ。畝中央部に施す。同時に除草を兼ねて中耕し、浅く溝をつける。
- ②追肥2回目：播種後30日ごろ。畝の肩上部に施し、中耕して土寄せする。肥大開始期に当たるので、遅れないように。
- ③追肥3回目：播種後50日ごろ。畝の両肩下部に施す。

小カブのトンネル被覆栽培



小カブは防虫、防寒、遮光の目的で被覆栽培されることが多く、3月中旬以降にまく作型では、防虫を主な目的としコナガ、キスジノミハムシの成虫が侵入しない0.8mm以下のメッシュが必要。

7月下旬まきでは、強日射による乾燥、高温を防ぐため、寒冷紗などで約1カ月遮光する。秋まきでは11月下旬ごろ不織布の上からPOフィルムなどを併用する。いずれも、虫の侵入を防ぐため、裾をしっかりと埋め込むことが肝要。

京野菜紀行

聖護院カブ



↑聖護院カブ

大カブの代表品種「聖護院カブ」は、日本のカブでは最大級だと言われています。今から300年ほど前、京都市聖護院の篤農家が「近江カブ」を改良し、扁平であった根部を円形に肥大させて5kgにも達する大カブに育てました。きめ細やかで緻密な肉質、歯切れのよい食感も特長です。

京漬物の一つである「千枚漬」は、カブの皮部分を厚く削り取って中心部のみを薄く輪切りにして薄塩をし、昆布だしに漬けて作ります。

そのため、直径が大きく肉質が緻密で

透明感のある真っ白なカブが必要とされ、「聖護院カブ」(現在は、改良品種「早生大蕪」や「京千舞」なども含めて)があつてこそ「千枚漬」です。もちろん、京料理「聖護院カブと鯛の煮物」「丹後ぐじのかぶら蒸し」なども絶品の料理です。

目的とする大きさや肉質にするためには、播種時期が重要になります。早すぎるとウイルス病や根こぶ病、ス入りの発生が多くなり、遅れると肥大不足となって生育期間が長引き透明感がなくなるなど、肉質の劣化を招きます。