

長野県のカブ・ツケナ品種

大井美知男・神野幸洋*

信州大学農学部 食料生産科学科 植物資源生産学講座

*長野県農政部農業技術課 〒380-8570 長野県長野市

要約 長野県に現存するカブ・ツケナ類の在来13品種（諏訪紅蕪，羽広菜，源助蕪菜，赤根大根，王滝蕪，開田蕪，細島蕪，吉野蕪，木曾菜，保平蕪，稲核菜，野沢菜，雪菜）の来歴，栽培地域，生態的特性および栽培と採種法について1997年と1998年に現地調査を行った。なお，品種の生態的特性については信州大学農学部実験圃場でも調査した。過去に長野県内で栽培されていたことがいくつかの文献に記載されている10品種（黒瀬蕪，木祖村蕪，三岳蕪，源助蕪，駒ヶ根蕪，小谷在来蕪，マナ蕪，相木在来蕪，苧野蕪，神代蕪）については所在が不明で，消滅したものとされた。

キーワード： *Brassica rapa*, カブ, ツケナ, 漬物, 長野県

はじめに

長野県は日本のほぼ中央に位置する地理的条件もあって，室町時代以降，特に江戸時代には日本の東西文化の融合地域として，両文化が伝播し定着した。このことは，日本の東西文化と深い関係が認められるカブ・ツケナ類の品種分布でも伺い知ることができる。すなわち，カブ・ツケナ類は遺伝的に支配される種皮構造から大きくA型とB型に分類¹⁾され，前者は西日本の品種に多く，また，後者は東日本の品種に多く，さらに，西日本文化の東端地域ではAB混在型の品種が多くみられるが，長野県にはB型と，AB混在型の品種が現存することから，東日本文化圏の西端に位置しながら，西日本文化の影響も強く受けていることがわかる。また，享保20年（1735）から元文4年（1739）にかけてまとめられた「諸国産物帳」²⁾には，信濃，木曾，高遠領を合わせると146の，諸国中で最も多い菜類の品種数があげられていて，当時の野菜品種の伝播移入の盛況が想像される。

さらに近代になって，明治の農業振興や第二次世界大戦後のF₁品種の台頭など，しばしば訪れた野菜園芸の大きな変革期に，全国的にみれば地方品種が急激に姿を消していった中であって，今日まで多様な野菜類の地方品種が栽培されながら維持されている長野県は，きわめて特異な地域の一つと言っても過言ではない。この要因として，深奥な山間の隔離された地理的条件が，純粋な品種維持に寄与した

ことも無視できないが，様々な地域で護られてきた伝統的な食文化との切り離せない表裏の関係が，特色ある地方品種をこれまで存続させた最大の理由と思われる。

本編は長野県に現存する野菜類のうちのカブ・ツケナ品種について，1996年と1997年の2か年にわたる現地調査と信州大学農学部実験圃場で行った栽培試験結果に基づいてまとめたものである。なお，今回の調査で所在が不明であった品種，あるいはすでに消滅した品種を表1に示した。また，栽培試験の調査結果の一部を表2に示した。

1. 諏訪紅蕪

来歴

昭和初期には諏訪地方だけでなく，下伊那地方にまでも栽培されていた。南信地方のツケナは，昭和20年代は「羽広菜」，「源助蕪菜」，「諏訪紅蕪」，「野沢菜」が栽培され，40年代は「源助蕪菜」が主流を占め，50年代以降は漬物業者の成長とともに，「野沢菜」が急進した。

原産は茅野市横内³⁾か永明⁴⁾といわれる。一時は山梨県地方へも種子が販売され，東八代地方の地菜としてもはやされていたが，現在では諏訪地方でも野沢菜に押されてほとんど栽培をみない。

特性

草姿はかなり立性である。葉身は大きく長倒卵形で，光沢があり，葉質は硬い。葉縁は切れ込みのない全縁で，葉面の波打ちはなく，毛じはない。葉色はやや濃い緑色でアントシアンは出ない。中肋は浅緑色で，断面はほぼ正円形である。根部はあまり肥

受理日 9月30日

採択日 11月18日

大せず長円錐形で、根首部はなで肩、根尻部は尖っていて、抽根しない。根肌は平滑で横しわは多い。根の表皮全体がシアニン系アントシアンの赤紫色を呈する。肉質は非常に硬く、基本色は乳白色だが、色素が若干分布する個体もみられる。裂根性はなく、す入り中程度で、側芽枝の発生は多い。

栽培地・栽培法

諏訪地方の一部では栽培されている模様である。栽培は「野沢菜」に準ずる。

採種

近年までは長野県内の数社の種苗商が採種していたが、現在では日本タネセンターが委託採種するのみである。なお、栽培者の自家採種も僅かながらある模様である。

用途

葉は塩漬け、カブは酒粕漬けや切り干しして煮付けにする。

2. 羽広菜

来歴

起源はかなり古いようで、羽広菜生産加工組合によれば、伊那市西箕輪の仲仙寺（羽広観音）の庭が原産で、江戸時代には種子を戸板に並べて売ったという記述があるという。

昭和の後期には「野沢菜」の進出で栽培が途切れそうになったが、平成4年に再興を目的として羽広菜生産加工組合が設立され、採種から栽培、漬け物加工、販売までを行っている。

特性

やや開張性で、葉はびわ形をしている。葉縁の切れ込みは浅い欠刻で、葉面の波打ちはほとんどなく、毛じはない。葉色はやや濃い緑色で葉面積の5割程度アントシアンを発現する個体が多い。中肋はやや細く、断面は正円形である。円錐形の根部は、なで肩の根首部から中心部で僅かにふくれ、根尻部は流れる。根肌はほぼ平滑で横しわは少ない。根の表皮の基本色は白色から乳白色、さらに、淡赤紫色など様々だが、根部の3割ほどの抽根部は、いずれもシアニン系アントシアンの濃赤紫色を呈する。肉色は白色から乳白色で、色素の分布はない。裂根性はほとんどなく、す入り中程度で、側芽枝の発生は多い。

栽培地・栽培方法

伊那市西箕輪地区の100戸、約1haで栽培されている。8月下旬から9月上旬にかけて播種する。

種子をばらまきして、15～20cmに1回間引き、11月中旬に収穫する。生産加工組合では機械播種している。

採種

羽広菜生産加工組合および自家採種による。

用途

葉は塩漬けにし、カブは酒粕漬けにする。生産組合では加工場で漬け込んだ「羽広菜」を、ゆうパックなどを利用して全国に発送している。

3. 源助蕪菜

来歴

「源助大根」の育成で知られる愛知県稲沢市にあった井上源助採種場で、箕輪蕪（諏訪紅蕪）と関西系のカブ品種との交配から育成されたものと思われ、「丸葉口紅源助蕪菜」として全国に種子を販売していた。この品種を大正14年から井上源助採種場に奉公に出ていた近藤秀雄氏が昭和初期に飯田に持ち帰り、近藤種苗店から「源助蕪菜」として主に行商販売され、下伊那、上伊那地方で定着したのが始めである。「飯田カブ菜」は、「源助蕪菜」を近藤秀雄氏から譲渡された飯田市の種苗商であるトマツ本店が、農協系統を主体に販売しているが、もともと異名同種の品種である。

特性

葉数型の品種である。葉は長倒卵形で、光沢があり、葉質は硬い。葉縁は全縁で、葉面の波打ちはほとんどなく、毛じは全くない（この他、葉がへら形からびわ形やや丸い系統があり、「飯田かぶ菜」として区別される場合もある）。葉色はやや濃い緑色で、アントシアンを呈するが、濃さや分布面積は個体差が大きい。中肋は比較的太く、断面は正円形である。根部はあまり肥大せず長円錐形で、根首部はやや流れ、根尻部は尖っていて、僅かに抽根する。根肌はほぼ平滑だが、横しわが多少目立つ。根の表皮の基本色は白色から乳白色だが、全体の2/3程度はシアニン系アントシアンによる淡赤紫色を呈し、抽根部では濃赤紫色となる。肉質はやや粗く、肉色は乳白色で、色素の分布はほとんどない。裂根性はなく、す入り中程度で、側芽枝の発生はきわめて多い。

栽培地・栽培方法

飯田市を中心とした下伊那地方から上伊那地方の一部で栽培される。8月下旬から9月上旬に播種する。畦幅60～75cmの鋤幅播きし、本葉3～4枚の

頃に株間12~15cm（大株にするには20~25cm）に間引きする。収穫は10月下旬から12月中旬である。

採種

近藤種苗店およびトマツ本店が農家に委託している。

用途

葉を塩漬けする。「野沢菜」より甘みに富み美味しいといわれ、根強い人気がある。漬け込むときに柿の果実を入れることもある。

4. 赤根大根

来歴

史実を示す資料がなく来歴は不明である。しかし、他の長野県内品種と比較してその特性に大きな隔たりのあることや、本品種の成立した清内路村には、キュウリやカボチャなどで他地域ではみられない独特の品種が現存することなどから、起源品種や伝播経路に際違った違いがあるものと思われる。市川⁴⁾は「清内路蕪」として紹介したが、清内路村では「赤根大根」と呼称されているので、ここでもこれに従った。

特性

草姿に大きな差異はないが根形の違いから、長系、短系および細長くて曲がる牛角系に分けられる。品質の安定性では牛角形が優るといわれている。ここではもっとも栽培の多い長系の特性を示した。草姿は小型で葉数少なく、開張性である。葉はびわ形で、ブルームが発生して光沢はなく、葉質は軟らかい。葉縁の切れ込みは中程度の欠刻で、葉面の波打ちはなく、毛じは全くない。葉色はやや濃い緑色で、僅かにアントシアンを呈する。中肋はやや細く、断面は偏円である。根部はダイコンのような長形で、根首部と根尻部はともに流れ、根部全体の5割程度が抽根する。根肌は多少凸凹し、横しわは少ない。根の皮層は薄い、表皮全体に濃紅色を呈する。色素はペラルゴニン系アントシアン⁵⁾で、長野県内では、この色素を含有する品種として他に「保平蕪」があげられる。肉質はいくぶん緻密であり、肉色は純白色で、色素はほぼ全体に分布する。裂根性はなく、す入り中程度で、側芽枝の発生はほとんどない。AB混在型の種皮型を示し、種皮色も他の長野県内品種ではみられない淡褐色である。

栽培地・栽培方法

清内路村および阿智村と南木曾町の一部地域で、合計約2 ha栽培されている。

主に、8月中旬から9月上旬に播種し、10月中旬から11月中旬に収穫するが、4月下旬から5月中旬に播種して、6月から7月にかけて収穫する作型でも一部栽培されている。秋・春作ともに、畦幅60cm、条間33cm、株間20~22cmでマルチ栽培が多い。

採種

清内路村5戸、南木曾町1戸が自家用および販売用に採種している。

用途

雑キノコと一緒に塩漬けする。一般に3月頃まで比較的長期間漬け込むことが多い。地元にある加工業者は、酢漬けにして観光客向けに販売している。漬け物に葉は使わない。

5. 王滝蕪

来歴

王滝村に残る約300年前の古文書に、尾張藩へ年貢として献上した記録がある。また、元禄年間に俳人小西凡兆が連句に「木曾の酢莖に春もくれつつ」と詠んでいることから、このカブが現在の「王滝蕪」と考えられる。「酢莖」は「すぐき」のことで、これが訛って木曾では「スンキ」となり、塩を使わない独特の漬け物として今日まで伝わっている。スンキ漬けは投汁蕎麦などに利用される。

特性

カブの品種としては地上部がかなり大きい。葉はびわ形で、やや光沢があり、葉質は硬い。葉縁は基部から葉身の半分程度で中程度に欠刻し、葉面の波打ちはなく、毛じを少し生じる。葉色はやや濃い緑色で、葉面積の半分程度にアントシアンを発現する。中肋の太さは中程度で、断面は正円形である。根形の基本型は腰高形と思われるが、地域によっては偏円から球形の系統もみられる。根首部はなで肩で、根尻部はややつまり、根部全体の4割程度が抽根する。根肌はほぼ平滑で、横しわは少ない。根の皮層は薄い、表皮全体にシアニン系アントシアンの赤紫色を呈する。肉質は軟らかく、きわめて緻密で、肉色は白色だが、いくぶん色素が分布する。裂根性はなく、す入りも遅い。側芽枝の発生は多い。

栽培地・栽培方法

王滝村で約1.5haの栽培がある。8月下旬から9月上旬に播種する。ばら播きして15~20cmに間引くか、畦幅95cm、条間50cmの2条播きする。10月下旬から11月中旬に収穫する。4月下旬播種の春ま



写真1 諏訪紅蕪



写真2 羽広菜



写真3 源助蕪菜



写真4 赤根大根



写真5 王滝蕪



写真6 開田蕪



写真7 細島蕪

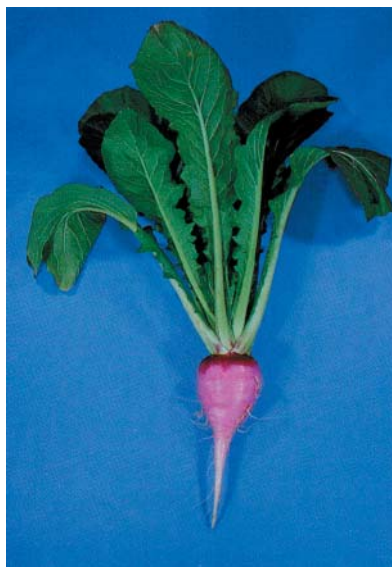


写真8 吉野蕪



写真9 木曾菜



写真10 保平蕪



写真11 稲核菜



写真12 野沢菜



写真13 雪菜

き栽培も試作されている。

採種

王滝村の約30戸で自家採種する。

用途

葉はスンキ漬けに、カブは酒粕漬けされる。酒粕漬け用のカブは農協が年間約3.5tを集荷している。

6. 開田蕪

来歴

かつて「末川蕪」と呼ばれたが、旧村合併で開田村となってからは「開田蕪」と呼ばれるようになった。尾張藩の隠密岡田善九郎の「木曾巡行記」(1838)の中に、「末川は蕪の名物なり、味よし」と

の記述があり、少なくとも江戸時代の後期には品種として成立していたことがうかがえる。

特性

草姿はやや小型で葉数も少なく、開張性である。葉はびわ形で、葉縁の切れ込みは大きく4～5対に全裂する。葉面はやや波打ち、毛を生じる。葉色は濃緑色で、葉面積の4割程度にアントシアンを発現する。中肋は細く、断面は正円形である。根は扁平から偏円で、根部全体の4割程度が抽根する。根肌は凹凸が激しく、横しわはない。根の表皮全体がシアニン系アントシアンの赤紫色を呈する。肉質は硬く、きわめて緻密で、肉色は白色だが、色素が根の下半分に分布する。裂根性はなく、す入り中程度で、側芽枝の発生はほとんどない。

栽培地・栽培方法

開田村で約1 ha栽培されている。8月下旬に播種する。ばら播きして15~20cmに間引き、10月下旬に収穫する。

採種

開田村の約30戸が自家採種している。種苗業者による採種もあるが、これは「木曾紅蕪」や「木曾紫蕪」の名称で販売される。

用途

葉はスunki漬けに、カブは酢漬けか、軽く干した後、長期漬けにする。

7. 細島蕪**来歴**

木祖村最奥の細島集落で採種と栽培が続けられてきた品種であるが、この来歴については不明である。農林水産省野菜試験場⁶⁾は、「三岳村と王滝村の中間の標高1800m地帯に分布する局地品種」としている。

特性

草姿は葉数少なく、かなり開張性である。葉はびわ形で、光沢があり、葉質はやや軟らかい。葉縁の切れ込みは中程度の欠刻で、葉面の波打ちはほとんどなく、毛じを生じる個体もある。葉色は濃緑色で、葉面積の4割程度にアントシアンを発現する。中肋に色素を呈することもあり、断面はほぼ正円形である。根は長円錐形で、根首部はやや張り、中心部でやや膨れて根尻部は流れ、根部全体の4割程度が抽根する。地域によって根が牛角状に曲がる系統もある。根肌は平滑だが、横しわが多少目立つ。根の表皮全体がシアニジン系アントシアンの赤紫色を呈し、特に、抽根部は濃赤紫色となる。肉質緻密で、肉色は純白色だが、色素がいくぶん分布する。裂根性はなく、す入りはやや遅く、側芽枝の発生はない。

栽培地・栽培方法

木祖村の細島と小木曾の60戸で約1 ha栽培されている。栽培方法は「王滝蕪」に準ずるが、小木曾ではハクサイの後作として8月中旬から下旬に播種し、10月中旬から下旬に収穫する。

採種

木祖村細島の約15戸で自家採種し、縁故から同村内に譲渡されている。

用途

葉はスunki漬けや醤油漬け(葉10kgに酢・醤油・みりんを各1.8リットルあわせ、煮立ててから漬

け込む)にし、カブは酢漬けにする。

8. 吉野蕪**来歴**

上松町吉野で栽培される品種で、その来歴については全く不明である。現在では根部の特徴から、大根形で先端部まで赤色の系統と、尻部が曲がり先端部は白色の2系統に分離している。「長野県野菜発展史」⁷⁾では、尻部がほぼ直角に手書きで描写されている。

特性

葉重型の品種である。葉はびわ形で、光沢があり、葉質は硬い。葉縁の切れ込みは浅い欠刻で、葉面の波打ちはあまりなく、毛じを生じる個体もある。葉色は緑色で、葉面積の4割程度にかなり濃いアントシアンを発現する。中肋にも色素を呈し、幅はかなり広く、断面はほぼ正円形である。根は長円錐形で、根首部根尻部ともにやや流れ、僅かに抽根する。他に、大根形の系統もある。根肌は平滑だが、横しわが非常に多い。根の表皮全体がシアニジン系アントシアンの淡赤紫色を呈し、特に、抽根部は濃赤紫色となる。肉質はやや粗く、肉色は乳白色で、色素が僅かに分布する。裂根性はほとんどなく、す入り中程度で、側芽枝の発生が非常に多い。

栽培地・栽培方法

上松町吉野とその周辺の30戸で約1 haの栽培がある。9月上旬に播種し、11月中旬から下旬に収穫する。

採種

上松町吉野の5戸が自家採種している。

用途

葉はスunki漬けに、カブは酢漬けや酒粕漬けにする。

9. 木曾菜(福島菜)**来歴**

大正12年頃発刊の野菜関係の書物には、長野県の四大菜として「野沢菜」,「稻核菜」,「諏訪湖南紅蕪」,そして「岩郷菜」が挙げられている。「岩郷菜」は、明治7年11月7日に福島村と岩郷村が合併して福島村(明治26年5月27日から福島町)となつてから「福島菜」とも呼ばれるようになった⁸⁾。現在では「福島はとり菜」と呼ばれる場合が多い。「木曾菜」の呼称は、同品種を岐阜県の一産苗商が

採種・販売したときに「木曾菜」と命名したためといわれる。したがって、史実からすると「木曾菜」と「福島菜」は異名同品種ということになり、事実、形態的にもきわめて類似する。この点について、市川⁴⁾は同一品種としたが、農林水産省野菜試験場⁶⁾および長野県原種センター³⁾は、別の品種として扱い、「福島菜」は形態的には「稲核菜」に似て、成立としては「木曾菜」とハクサイの交雑によるものと推察している。一方、「木曾菜」について長野県原種センター³⁾は、2系統を認めており、福島町と上松町で栽培される“漬け菜”と、「羽広菜」か「稲核菜」が伝わったものか、あるいは両品種の交雑後代によると推定される系統に分類している。

特性

草姿は開張性である。葉身は大きくびわ形で、光沢があり、葉質はやや硬い。葉縁はほぼ全縁で、多少葉面の波打ちがあり、毛じはない。葉色はやや濃い緑色で、アントシアンはほとんど出ない。中肋の幅は非常に広いが、中央部での断面はほぼ正円形である。根部はあまり肥大せず、短円錐形で、全く抽根しない。根肌はほぼ平滑で、横しわも少ない。根部の表皮の基本色は白色から乳白色だが、まれに根首部にシアニン系アントシアンを呈する個体がみられる。裂根性はなく、す入り中程度で、側芽枝がいくぶん発生する。

栽培地・栽培方法

木曾郡中部の木曾福島町、上松町、大桑村、王滝村で合計約4 haの栽培がある。8月下旬から9月上旬に株間15~20cmに播種する。11月中旬から下旬に収穫する。

採種

木曾福島町板屋敷と上松町杓掛の農家が採種している。そのうちの2戸では農協と種苗業者を通じて郡内で販売している。

用途

葉を塩漬けやスunki漬けにする。

10. 保平蕪

来歴

奈川村の保平、川浦、寄合渡で主に栽培されていることから、奈川村の原産との説もあるが詳細については不明である。地元の栽培者によれば、かつては紫色の根色カブも混在していたが、これらの個体は排除してきたという。

特性

地上部重が軽く、T/R率の低い品種である。葉はびわ形で、やや光沢があり、葉質は比較的硬い。葉縁の切れ込みはほぼ中程度の欠刻で、葉面の波打ちはなく、毛じはほとんどない。葉色は緑色で、アントシアンを発現する個体もあるが、濃さや分布面積は個体差が大きい。中肋の色素も葉と同様に個体差が著しい。円錐形の根部は、根首部がなで肩で、中上部が膨らみ、根尻部は流れて、根部全体の4割程度が抽根する。根肌は非常に平滑で、横しわも少ない。根の表皮全体が「赤根大根」と同じ、ペラルゴニン系アントシアン⁵⁾の鮮紅色を呈する。肉質は軟らかく、肉色は白色で、色素が全体に鮮やかに分布する。裂根性はほとんどなく、す入り中程度で、側芽枝の発生は少ない。

栽培地・栽培方法

奈川村保平を中心とした周辺地域で僅かに栽培される。8月20日頃に播種し、10月下旬から11月下旬にかけて収穫する。

採種

奈川村保平、川浦および寄合渡の栽培農家60戸で自家採種している。

用途

以前はそば団子にしたり⁴⁾、おやつ代わりにいろいろで焼いて食べたりもしたそうだが、今はカブを酢漬けにする。地元で1軒ある漬物業者が製造・販売している。

11. 稲核菜

来歴

江戸時代の飛騨人の紀行文に「(前略) 風穴から出てきた漬け菜は飛騨にあるものと全く同じ(後略)」との記載があり、当時の品種伝播経路がうかがい知れる。また、「長野県の園芸」⁹⁾にも「当時奉行が之の地に来たり、稲核菜のすこぶる美味なることを知り、又殿様にも献上せし事ありと言ひ伝えられり」と江戸時代の古文書の引用があることから、江戸時代には品種として成立していた。栽培地も松本平から諏訪、伊那にまで広がっていた時代もあったが、美味ではあるが繊維質が強いために「野沢菜」に押され、現在では安曇村稲核とその周辺に限られる。

特性

やや開張性で、葉はびわ形をしている。葉質は非常に硬い。葉縁の切れ込みは中程度の欠刻で、葉面の波打ちは比較的強く、毛じはない。葉色は濃緑色

で、葉面積の5割程度に色素を呈する。中肋は強く、基部に色素を呈することもあり、断面は正円形である。根部は短円錐形で、根首部はなで肩で、中上部が膨らみ、根尻部は流れて、僅かに抽根する。根の表皮の基本色は乳白色だが、シアニジン系アントシアンの淡赤紫色を呈する個体もしばしばみられる。抽根する根首部はやや濃い赤紫色となる。根首部で軽度の裂根が生じやすく、す入りは比較的早い。側芽枝の発生は少ない。

栽培地・栽培方法

安曇村稲核を中心とした地域で約5 haの栽培がある。8月下旬から9月上旬に播種する。種子はばら播きして10~15cmに間引きする。11月中旬に収穫する。

採種

安曇村稲核の3戸で自家採種し、栽培者に譲渡している。また、種苗業者による採種も行われている。

用途

葉は塩漬けに、カブは干して保存し、茹でて和えたり、ササゲとともに煮物にしたりする。葉漬けを地元の特産としようとする働きかけがあり、観光みやげとしても販売されている。

12. 野沢菜

来歴

野沢温泉村にある健命寺の六代目住職が京都に遊学した際に持ち帰った「天王寺蕪」が、野沢の地で突然変異を起こして「野沢菜」が誕生したとの言い伝えがある。また、長野県原種センター³⁾は「天王寺蕪」の種子を持ち帰ったのは健命寺の八世天園瑞としている。もう少し具体的な成立過程について、青葉^{10,11)}は「宝暦年間(1751~1761)に野沢村健命寺の住職が京都から持ち帰った「天王寺蕪」と、在来カブナとの間から成立した」としている。これらに対して、「長野県の園芸」⁹⁾では「野沢菜の来歴については徴すべき記録なきも、相当古き以前から栽培せられ(後略)」としている。成立過程についての定説はないが、種皮型の遺伝様式から考えると、少なくとも「天王寺蕪」が「野沢菜」の直接の起源品種とするには無理がある。

特性

葉長が長く葉重型の品種であるが、ツケナとしてはT/R率が低い。葉はびわ形で、光沢がある。葉縁の切れ込みは中程度の欠刻で、葉面の波打ちはほとんどなく、毛じはない。葉色はやや濃い緑色で、

葉面積の5割程度に色素を呈する。中肋は浅緑色で、基部の幅は比較的広いが、中間部の断面は正円形である。根部は短円錐形で、根首部は肩が張り、根尻部は尖る。根の表皮の基本色は白色だが、根部全体の1割程度抽根する根首部には、シアニジン系アントシアンの赤紫色を呈する。肉質は硬く、肉色は白色である。裂根性はなく、す入りは中程度で、側芽枝の発生はない。

栽培地・栽培方法

全県下で栽培されている。長野県内の漬け物業者がほぼ通年に近い操業をするため、四国から東北まで周年にわたる契約栽培をしている。長野県内の自家用栽培では、9月上旬に播種して、2, 3回の降霜後、11月上旬から下旬に収穫するところが多い。

採種

健命寺で採種する寺種と呼ばれる種子が原種として珍重されているが、野沢温泉村野沢菜採種組合、長野県原種センター、種苗会社などで大規模に採種している。種苗会社の一部は海外で採種する。総採種量は最高時3万リットルに達したとされる。

用途

葉を塩漬けするが、カブを利用する地域もある。

13. 雪菜

来歴

全国各地で、特に雪国を中心に「雪菜」あるいは「冬菜」の呼称で、春先に伸長する花茎を摘む折り菜として利用されている品種群があるが、これらの品種との関係は不明である。下伊那地方で「飯田冬菜」として栽培されている品種も似た特性を持ち、あるいは異名同品種かも知れない。なお、長野県原種センター³⁾は、「雪菜」と「冬菜」を同一品種としている。

特性

草姿は開張性である。葉の基本型はびわ形だが、切れ込みは全裂し、小葉の葉縁は細かな欠刻がある。葉身はろう質で厚く光沢があり、葉質は硬い。葉面の波打ちはほとんどなく、毛じはない。葉色は濃緑色で、アントシアンの発現には個体差が著しい。中肋の基部の幅は比較的広いが、上部は非常に細い。根部は長形で、根尻部は尖る。根の表皮は乳白色から淡黄色で、色素の発現はない。肉質は非常に硬く、肉色は乳白色である。裂根性はなく、す入りは遅く、側芽枝の発生はない。AB混在型の種皮型を示す。

栽培地・栽培方法

表1 消滅したかあるいは所在不明な品種

品 種	記 載	摘 要
黒瀬蕪	青葉 高 ¹⁰⁾	牧尾ダム建設に伴う集落の水没をきっかけに絶滅した。王滝蕪に似るがやや大型。
木祖村蕪	青葉 高 ¹⁰⁾	不明だが、細島蕪のこととも推察される。
三岳蕪	長野県野菜発展史 ⁷⁾	原図では細島蕪に似るが、やや根首部の張りが強い。
源助蕪	野菜の地方品種 ⁶⁾	三岳村の原産とされるが、明らかでない。あるいは三岳蕪のことかと思われる。
駒ヶ根蕪	長野県の園芸 ⁹⁾	昭和初期まで駒ヶ根村(現上松町)で栽培されていた。
小谷在来蕪	青葉 高 ¹¹⁾	小谷村で昭和後期まで栽培されていたが、消滅した。紅色の丸カブという。
マナ蕪	青葉 高 ¹⁰⁾	戸隠村の原産で、地下部は紅色の丸カブで、草姿は野沢菜に似る。
相木在来蕪	青葉 高 ¹¹⁾	南相木村か北相木村で栽培されていた紅カブ。
苧野蕪	市川 健夫 ⁴⁾	栄村秋山郷で栽培されていた。現存する模様だが、不明である。
神代蕪	市川 健夫 ⁴⁾	川上村原産の白カブで、昭和の後期まで栽培されていたが、消滅した。

表2 長野県内品種の測定項目に関する特性

品 種	葉数	葉長 cm	葉重 g	葉肉厚 mm	中肋幅 cm	根重 g	根径 cm	皮層厚 mm	T/R 率 %	種皮型 A:B
諏訪紅蕪	16.4±6.0	54.9±10.5	270±104	0.4±0.09	1.1±0.23	83± 63	4.3±1.2	3.0±0.7	3.9±1.5	0:100
羽広菜	19.0±7.2	44.4± 4.5	246±121	0.4±0.06	1.0±0.14	280±143	7.0±1.4	4.0±0.8	1.0±0.4	0:100
源助蕪菜	23.5±9.6	54.2± 8.5	382±135	0.5±0.07	1.3±0.26	81± 43	4.4±0.9	4.0±0.9	5.5±2.4	0:100
赤根大根	14.9±5.0	30.8± 3.4	102± 60	0.4±0.07	0.9±0.16	169± 60	4.1±0.5	1.8±0.5	0.7±0.4	41: 59
王滝蕪	16.4±6.7	48.3± 6.1	210± 70	0.4±0.08	1.1±0.17	306± 88	8.3±1.1	1.9±0.8	0.7±0.2	0:100
開田蕪	14.8±4.8	41.3± 5.7	162± 65	0.4±0.07	0.9±0.16	202±101	8.1±1.5	2.2±0.4	0.9±0.6	0:100
細島蕪	14.4±6.4	46.0± 4.0	186±103	0.4±0.05	1.1±0.14	378±184	8.4±1.4	3.4±0.5	0.5±0.1	0:100
吉野蕪	23.3±8.7	50.3± 7.7	472±122	0.5±0.05	1.5±0.18	564±178	9.5±0.8	4.6±0.9	0.8±0.2	0:100
木曾菜	19.3±8.2	52.6± 8.2	312±155	0.4±0.08	1.7±0.46	114± 84	5.8±1.7	2.9±1.0	4.8±3.1	0:100
保平蕪	18.4±5.9	37.0± 6.2	128± 62	0.4±0.09	0.8±0.20	294±173	7.1±1.6	3.7±0.6	0.5±0.1	0:100
稲核菜	16.2±7.0	40.1± 7.0	193±120	0.4±0.07	1.0±0.18	187± 97	6.0±1.0	3.4±0.9	1.2±0.9	0:100
野沢菜	16.3±9.8	57.2± 5.6	398±126	0.4±0.06	1.4±0.22	152± 83	5.9±0.9	4.5±0.8	3.0±1.2	0:100
雪 菜	18.6±6.3	40.5± 4.0	201± 35	0.6±0.14	1.1±0.17	56± 31	3.4±0.7	3.8±0.8	4.2±1.3	71: 29

平均値±標準偏差

佐久、上田および北信地方に多い。ほとんど自家用で栽培面積は不明である。8月から9月に適宜播種し、冬期間中、葉を収穫する。

採種

東北信地方の一部の栽培者が自家採種する他は、種苗業者が採種・販売している。

用途

冬期間の葉菜として汁の実、浅漬け、おひたしに利用する。

ができた。また、栽培試験にあたっては、長野県原種センター、長野県野菜花き試験場、清内路村役場、上伊那農業改良普及センター、下水内農業改良普及センター(現北信農業改良普及センター)、奈川山菜株式会社、近藤種苗およびトマツ本店から貴重な種子をご提供いただいた。ともにここに深謝の謝意を表す。

引用文献

- 1) 渋谷 茂・岡村知政：種子の表皮型による本邦蕪青品種の分類，園学雑，22(4)，235—238，1952.
- 2) 盛永俊太郎・安田 健：江戸時代中期における諸藩の農作物，日本農業研究所，1986.
- 3) 長野県原種センター：つげな・かぶ，野菜在来種の種子保存表，1995.

謝 辞

本編は長野県内の農業改良普及センター，殊に，木曾農業改良普及センターと南安曇農業改良普及センター(現松本農業改良普及センター)の農業改良普及員諸氏の多大なご協力によりとりまとめること

- 4) 市川健夫：信州の漬菜考，カシヨ News；No6，カシヨ株式会社，1994.
- 5) 大井美知男・岡田愛子：長野県のカブ・ツケナ品種（第5報）根部の色素分析，第29回長野県園芸研究会発表要旨，59—60，1998.
- 6) 農林水産省野菜試験場：カブ，pp. 110—125，ツケナ，pp. 168—181，野菜の地方品種Ⅲ，1980.
- 7) 長野県経済連：4編Ⅴ，pp. 398—399，4編Ⅶ407—408.，長野県野菜発展史，1974.
- 8) 生駒勘七：木曾の庶民生活，国書刊行会，1975.
- 9) 日本園学会長野県支会：3編21—23章，pp. 356—362，長野県の園芸，1929.
- 10) 青葉 高：本邦蔬菜在来品種の分類と地理的分布に関する研究(3)，園学雑，30(4)，318—324，1961.
- 11) ————：本邦蔬菜在来品種の分類と地理的分布に関する研究(4)，園学雑，32(4)，311—318，1963.

Cultivars of Turnip and Tsukena (*Brassica rapa* L.) in Nagano Prefecture (A Review)

Michio OHI and Yukihiro KANNO*

Division of Plant Science and Technology, Department of Food Production Science,
Faculty of Agriculture, Shinshu University,

*Agricultural Experiment of Extension Division, Department of
Agricultural Administration, Nagano Prefectural Office, Nagano,
Nagano 380-8570

Summary

Of 13 cultivars of turnip and tsukena, *Brassica rapa* L., which are widely cultivated in Nagano Prefecture mainly as materials for pickled vegetable, i.e. Suwabeni-kabu, Habiro-na, Gensuke-kabuna, Akane-daikon, Outaki-kabu, Kaida-kabu, Hosojima-kabu, Yoshino-kabu, Kiso-na, Hodaira-kabu, Inekoki-na, Nozawa-na and Yuki-na, their origins and histories, current distributions, botanical characteristics, and methods of cultivation and seed cropping were surveyed in 1997 and 1998 and the results are summarized together with those of their cultivation in the university farm. Ten cultivars such as Kurose-kabu, Kisomura-kabu, Mitake-kabu, Gensuke-kabu, Komagane-kabu, Otari-zairai-kabu, Mana-kabu, Aiki-zairai-kabu, Kanno-kabu and Jindai-kabu, which have been described in literatures to be also widely cultivated in Nagano district in the past, could no longer be found in the present survey. They seem to be already extinct.

Key word : *Brassica rapa*, turnip, tsukena, pickled vegetable, Nagano