

## 東京ウド

農林中金総合研究所  
主任研究員 田口さつき

春の訪れを告げる頃に旬を迎えるウドは、数少ない日本原産の野菜の 1 つです。東京都で生産されているウド(軟化ウド)の特徴は、白く、すっと伸びた形状、独特の歯ごたえと香りなどがありますが、これらの特徴は、江戸時代から多くの人々が様々な工夫を施したからです。特に光を遮るために穴蔵で生育する栽培方法は、東京都武蔵野市の高橋米太郎氏が苦心の末に確立し、1960 年には特許庁から「軟白野菜促成穴蔵」として実用新案の認可を受けました。この栽培方法は現在においても受け継がれており、東京都の立川市、国分寺市、小平市は東京ウドの代表的な産地です。

### 関東ローム層に囲まれた室で栽培される東京ウド

東京ウドを生産するうえで欠かせない穴蔵は、「<sup>むろ</sup>室」と呼ばれています。室の内部は、真っ暗であり、天井も低いことから、生産者は体をかがめて作業を行います。また冬場にウドの生育を促すため、火を焚いて室内の温度調整を行ってきました。ただこの作業は炭酸ガスが発生するため、生産者は細心の注意を払います。このように東京ウドを栽培する作業環境は生産者にとって必ずしもよいとはいえませんが、品質のよい東京ウドを生産するため細かな管理を行っています。

ここでは立川市の生産者、鈴木博秀氏の話をもとに、東京ウドの栽培方法を見てみましょう。東京ウドの出荷は 12 月から翌年 4 月にかけて行われます。栽培手順は、まず、寒さで休眠していた根株を休眠から目覚めさせるためにジベレリン処理を行います。その後、根株を室に入れ、土で覆います。軟化ウドは、室に入れてから 30～35 日で出荷できるサイズに成長することから、生産者は出荷時期から逆算して、根株を室に入れます。

東京ウドを栽培する室の入り口には布団がかけられ、冷気の侵入を防ぎます。落下防止用のトタ



東京ウド



左から生産者の鈴木博秀氏、JA 東京みどりの佐野慎也氏

ンや鉄格子、布団を取り除くとはしごがあります。はしごで 3mほど降りると、遮光シートが二重にかけられています。遮光シートは、光を遮るとともに、雨水の侵入を防ぐ役割も担っています。遮光シートをめくると、室があらわれます。室はもともと防空壕として利用されていたケースもあるそうですが、鈴木氏が所有する室は、父親がサツマイモを保存するためにつくったそうです。関東ローム層のため内部は固く、室温を 14℃前後に維持するのに都合よく、湿度も長期間一定に保たれるそうです。

栽培中のウドは、使用できる農薬が限られています。最近では、微生物資材の導入も始まりました。軟化ウドは成長すると、根株から白い細かい根が生え、芽を伸ばします。根株を室に入れて 2週間ほどで最初の水やりを行います。水やりは収穫までに 2 回ぐらい実施しますが、そのタイミングが非常に重要です。鈴木氏は、最初の水やりの後、ウドの根や芽の伸び具合から 2 回目に水をやる時期を判断します。一般的に軟化ウドは水を与えすぎると腐敗したり、きれいな形状にならなかったりすることから、生産者は長年の経験に基づき、根や芽の観察を怠りません。

ウドが出荷基準の高さまで成長すると、根本からカットし、定められた本数を袋に入れ、箱詰めします。卸売市場向けの出荷規格は、1964 年当時は 73 cm でしたが、83 年からは 82 cm となりました。一般消費者向けには、買い物の際、持ち運びがしやすいように 50～55 cm の長さにカットしたウドも販売しています（「立川こまち」という名称です）。収穫作業が終了すると、すべての根株を室から出し、新しい根株を入れ、栽培を行います（1 つの室で 1 年に数回収穫することもあります）。

### 翌年の生産に必要な根株の栽培

一方、生産者は、室で東京ウドを栽培する以外にも、翌年の生産で必要となる根株を圃場で育てています。根株の生産は、まず根株を包丁などで株分けして種株にします。小さく分けられた種株を春先に圃場に植え付け、翌年の年明けに掘り起し、群馬県に送る準備をします（後述）。

根株を育てる際に注意することは、根や葉を腐らせる菌核病や連作障害の対策です。鈴木氏は、毎年異なる圃場で利用することで対応しています。また東京ウドを育てる室の土についても鈴木氏は、毎年、新しい土に入れ替えることにしています。



室の入り口



地下 3mほどにある室

ただ都市部で農業を行うには、農地に限りがあります。そこで、群馬県に根株の養成を委託しています。この委託が確立するようになったのは、東京都武蔵野市の高橋遼吉氏が群馬県に委託して試験栽培を行ったためです。当時、正月はウドが高値で取引されることから、多くの生産者が根株を 11 月から室に入れることを希望し、東京都より早く気温が低下する群馬県の高冷地が注目されたのです。

鈴木氏も、毎年 4 月に東京みどり農業協同組合(以下、JA 東京みどり)を通じて、群馬県の農業協同組合に種株を送り、養成を委託しています。そして 11 月頃には群馬県で大きくなった根株が JA 東京みどり経由で、各生産者のもとに戻ります。この時、他の生産者の根株が混じることはないそうです。その理由は、委託先の農業協同組合は他の生産者の種株が混入しないように圃場に植え付け、掘りあげる時も他の生産者の根株が混ざらないようにしているからです。もし、他の生産者の根株が混在していても、株分けの仕方にも生産者の個性があり、鈴木氏によると「自分の種株であるかどうかはすぐわかる」そうです。

このように、東京ウドが食卓に並ぶまでには、根株から種株をとる株分け、根株の栽培と掘り取り、室へ入れる準備、東京ウドの栽培と収穫など、様々な手作業が必要であることは注目されます。

### 「東京ウドは皮をむく必要がなく、生で食べてもよい。和食、中華、洋食など、幅広く利用できる便利な食材」

東京ウドは、都内各地に生産組合があります。生産者は各組合で情報交換を行い、日々品質の高いウドの生産、販売をめざしています。筆者がヒアリング取材を行った時、鈴木氏は立川市うど生産組合(以下、うど生産組合)会長を務めていました(うど生産組合事務局は JA 東京みどり経済センター立川店が担っています)。

うど生産組合では、毎年 2 月に品評会を開催し、各生産者のウドを審査員が審査します。審査基準は、形状、光沢、白さなどであり、生産者が品質基準を確認するうえでも参考になるといいます。また、年に数回ほど、意見交換会が開催され、2021 年は微生物資材導入についての勉強会が実



室のなかの東京ウド



東京ウドの種株

施されました。このような生産者の努力の積み重ねがあるからこそ、消費者から「柔らかくて、おいしい」という評価を受け、贈答用に利用されることも多いそうです。また地元の人々にも食べてほしいという思いから JA 東京みどりの直売所「みの〜れ立川」や学校給食用に出荷するウドは、出荷が途切れないように生産者が連携しながら生産量の確保に努めています。

鈴木氏は「東京ウドは皮をむく必要がなく、生で食べてもよい。和食、中華、洋食など、幅広く利用できる便利な食材」と話します。またウド生産組合の事務局を担当している JA 東京みどり職員の佐野慎也氏は、「生産者が手間をかけて、大切に育てたウドを、多くの人が食べ続けてほしい」と話します。東京ウドは、室を活用した栽培法の確立、室という暗室内における農作業の安全性の確保、寒冷地での委託養成など、先人が多くの課題を乗り越え、今日まで継承されてきた東京都を代表する食材であり、この歴史を絶やしてはなりません。

### 参考文献

・東京うど物語編集委員会[1997]『東京うど物語』東京ウド生産組合連合会

2023年1月27日  
(たぐち さつき)