五日市のらぼう菜

農林中金総合研究所
主任研究員　田口さつき

東京都西部に位置する旧秋川市と旧五日市町は1995年に合併し、あきる野市が誕生しました。あきる野市ではトウモロコシ、梨、栗などの栽培が盛んですが、のらぼう菜の栽培は 1767（明和 4）年から始まったといわれています。のらぼう菜は、インドネシア・ジャワ島を経由して伝来したセイヨウアブラナの一種ですが、旧五日市町に伝わる古文書によると、関東郡代を務めた伊奈備前守が「闇婆菜（じゃばな）」（ジャワの菜）の種を配布したことで広がったとされています。

のらぼう菜は、①厳しい冬の寒さのなかでも生育し、春に収穫できる、②味にクセがなく、甘く、調理がしやすい、という特徴があることから、天明の大飢饉（1782～1788 年）や天保の大飢饉（1835～1837 年）の際には救荒作物として多くの人々の命を救ったそうです。そのため、あきる野市の生産者は郷土の大切な食材として、種を 250 年以上にわたって大切に受け継いできました。

現在、のらぼう菜の種づくりを担っているのは、秋川農業協同組合（以下、JA あきがわ）五日市のらぼう部会です。生産者は毎年、梅雨の終わりの晴れた日に、のらぼう菜の種の収穫、唐箕（とうみ）による種の選別という作業を行っています。以下では、「五日市のらぼう菜」の採種から収穫までのプロセスを紹介します。

「五日市のらぼう菜」の種の生産

五日市のらぼう菜の生産は、歴史的に各農家で受け継がれてきた種を使用してきました。そのため当時ののらぼう菜は、形状などにばらつきがありました。そこで地域の生産者は安定した形状や品質ののらぼう菜の生産・出荷を目指し、2001 年に東京都農林総合研究センター（以下、農総研）の協力のもと、優良系統を選抜し、種を生産することにしました。具体的には、5 人の生産者が農総研に種を提供し、農総研職員がのらぼう菜を栽培します。そして形や食味などのよいのらぼう

五日市のらぼう菜

枯れた状態ののらぼう菜

菜の種を採取しました。これが今日、栽培で使用されているのらぼう菜の種となっています。

採種は現在、2005 年に設立された五日市のらぼう部会の役員が持ち回りで行っています。アブラナ科の植物は交雑する可能性が高いため、採種を行う予定ののらぼう菜の周りには、支柱を立て、ビニールで覆うなどの工夫が欠かせません。種が成熟するのは 6 月下旬頃となります。

筆者は 22 年 7 月上旬、同部会役員を務める青木周一氏の圃場を訪問しました。この時期ののらぼう菜はまさに枯れ茎の状態であり、刈り取りを行った後、作業場で稲架掛けにしてさらに乾燥させていました。こうしてのらぼう菜を十分に乾燥させると、莢から種を取り出します。

作業はまず、枯れ茎を振り、莢や種をブルーシートの上に落とします。このときに落ちた莢や種は成熟した状態であり、来期の栽培に使用される種となります。ブルーシート上に落ちた莢や種を集め、ふるいや唐箕（とうみ）という機具に通し、細かい莢や茎などを取り払い、種をきれいに取り出します。種の色は黒、赤紫、茶色などがありますが、黒い種が望ましいとされているそうです。

種はその後、無作為に取り出し、発芽するかどうかの確認をします。発芽を確認すると、保冷庫のなかで保存します。この採取作業は 7 月下旬までに 3 kgほど用意する必要があるため、通常の農作業が終了した後に行われます。青木氏によると、作業の進捗状況によっては徹夜で作業することもあるそうです。

株の大きさが変化する冬ののらぼう菜

のらぼう菜の種は 8 月下旬から 9 月中旬にかけて苗床としてマルチシートを張った圃場、あるいはセル苗をつくるセルトレーやポットに撒きます。セル苗は 9 月下旬まで、ポットや圃場苗は 10 月中旬から 11 月中旬に、畝と畝の間は 60～70 ㎝、株と株の間は 40～45 ㎝、1条に植えます。青木氏はマルチシートを張った圃場に作付けを行っていました。またのらぼう菜が活着したときに株がまっすぐに伸びるように、苗を北側に倒して定植していました。

のらぼう菜は冬越しする作物であるため、11 月までに根が張り、茎が太くなる状態に育てることが重要となります。主茎の太さは 500 円玉ぐらいの大きさになりますが、12 月下旬には成長が止まり、

莢に入ったのらぼう菜の種

唐箕で種と莢を選別する

唐箕を使って集められた種

JA あきがわ地域振興部の髙水亮二氏（左）
と生産者の青木周一氏（右）

寒さが厳しく、乾燥した1月は、外側の葉が根元から枯れた状態になり、12 月下旬頃よりも株がひとまわり小さくなります。ただ 11 月までに十分に成長した株は枯れる葉が少ないようです。そして 2 月から 3 月になると、再び成長が始まります。

葉が大きく、茎は太いが、とても柔らかい

のらぼう菜は、主に側枝を収穫します。そのため側枝が生える前の 3 月下旬頃に、主茎を摘芯し、タテ方向に伸びる成長を止めます。主茎はなるべく地面に近い、低い位置からカットします。その理由は側枝が太く育つようになるからです。ただ肥料が少ないと細い側枝となるので、適切な施肥が必要です。

主茎を摘芯した後、側枝は次々と生えてきますが、主茎が太いと、側枝も太く育つ傾向にあります。五日市のらぼう部会では、消費者の好みを考慮し、「丈が 30 ㎝程度、太く、花芽がしっかりと閉じた側枝」を出荷するように心がけています。収穫作業は、立つ、しゃがむという動作を繰り返すため、疲労が蓄積します。しかしこのような努力があるからこそ、五日市のらぼう菜は「葉が大きく、側

のらぼう菜の定植作業

定植後ののらぼう菜

枝

主茎を摘芯したのらぼう菜

側枝の状態を確認して収穫する

が太く、とても柔らかい」という評価を消費者から得てきました。

かつての五日市のらぼう菜は、市場にも出荷されていましたが、今日では JA あきがわが運営する五日市ファーマーズセンターに出荷するのが主流となっています。みずみずしいのらぼう菜が店頭に並んだ光景はまさにあきる野市の春の風物詩といえます。冬場に露地栽培で生育し、作物の出荷が減少する早春に恵みをもたらすという観点からは、のらぼう菜の種は大変貴重な存在であり、文化的な側面とともに食料の安定的な確保という面でも重要な役割を担っています。

2023 年 10 月 30 日

（たぐち　さつき）