



大葉

沿革

日本で大葉が栽培されるようになったのは奈良時代。当初は薬用だったが、室町時代以降、食用になったようである。

国内有数の大葉の産地である豊橋では、豊橋温室園芸農協が昭和30年頃に栽培をはじめ、37年に紫蘇の葉の部分（葉紫蘇）を、とくに「大葉」と呼んで商品化を進めた。

38年には大葉部会による共選・共販がはじまり、40年代後半には周年栽培が確立。検査体制も充実し、保冷輸送や保冷庫が完備された。

平成4年、減農薬への取り組みがスタートし、13年には鮮度保持フィルムPプラスを使用した大葉小袋入れを商品化した。20年には長期にわたり研究してきた新品種「愛経1号」が種苗登録され、大葉栽培を発展させた。

商品知識



大葉の大きさは10～12センチ。一般的には、つまもの（料理の添え物・彩り物）として利用されるが、天ぷらやはさみ揚げなどの食材として使われたり、健康ブームを背景に紫蘇ジュースに加工されたりすることも増えている。

β カロテンの量は野菜のなかで最も多いといわれ、さわやかな香りは紫蘇油という精油成分から生まれ、香り成分のペリルアルデヒドには強い殺菌力と防腐効果があるとされる。

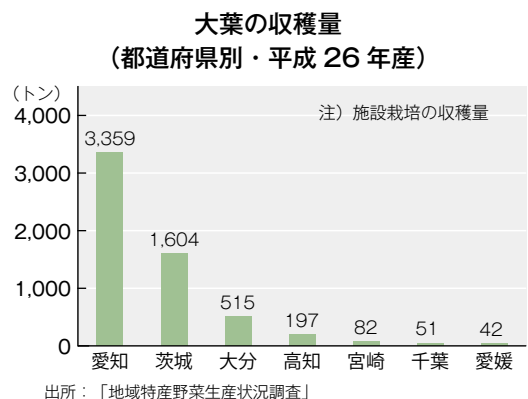
栽培方法など

大葉はガラス温室などで栽培するが、短日作物のため5～8月を除いた栽培期間中は、本葉が出はじめると夜間に数時間の電照を行う。これが周年栽培・周年出荷を可能にしている。

収穫時には一枚ずつ手作業で摘み取る。大きさを揃えて束ね、バック詰めし、全国に出荷される。

生産状況

愛知県の大葉の収穫量は3,359トン（平成26年産・施設栽培）。全国シェアの55%を占め、日本一を誇る。豊橋市、豊川市、碧南市、田原市で9割以上を生産している。



取材協力: 愛知県つまもの振興協議会
農林水産事務所渥美農業会
写真提供: JA あいち経済連



ラディッシュ

沿革

豊橋でラディッシュの栽培がはじまったのは昭和40年代のはじめ。大阪からラディッシュの種を譲り受け、栽培を勧められたことがきっかけである。

42年3月には豊橋市の大村地区で「大村園芸部会」が発足、本格的な生産がはじまった。当初は露地栽培が主流だったが、50年ごろ施設栽培に移行し、周年出荷体制を整えた。平成9年からは業務用ラディッシュに加え、一般消費者向けのラディッシュの出荷もはじまっている。

商品知識

ラディッシュは、明治以降、ヨーロッパから導入された小型のダイコンである。原産地はオランダ。和名は「二十日大根」。

親指の先ぐらいの大きさで、皮が赤く、中が白い。まるくて、小さくて、鮮やかな色をしているので、サラダの彩りに添えられることが多い。シャキシャキとした食感。夏場に収穫したものは比較的辛みが強く、冬場のものは少ないといわれている。



ビタミンCが豊富。ジアスターゼというデンプンの消化酵素を多く含んでいるため、消化を助ける効果もある。

日照時間が長く気温が高くなる春から初夏にかけては、二十日大根の名前のとおり、播種から20日ほどで収穫できるが、日照時間が短く気温も低くなる冬場は、2ヵ月近くかかることもある。平均すれば25～30日で収穫できる野菜である。

数年前から「マイクロ・ラディッシュ」が栽培されるようになってきている。大きさが通常の3分の1程度（直径8ミリ前後）の極小ラディッシュである。東京、大阪、名古屋といった都市部で需要があり、高級レストランなどで利用されているという。フランス料理のおしゃれな添え物として人気。

出荷状況

農林水産統計によれば、愛知県産ラディッシュの年間出荷量は、およそ431トン。2位の福岡県を大きく引き離し、全国トップを誇る。シェアは約60%。JA豊橋の大村園芸部会が愛知県産のほとんどを生産している。





マイクロ・ラディッシュ



袋詰めラディッシュ



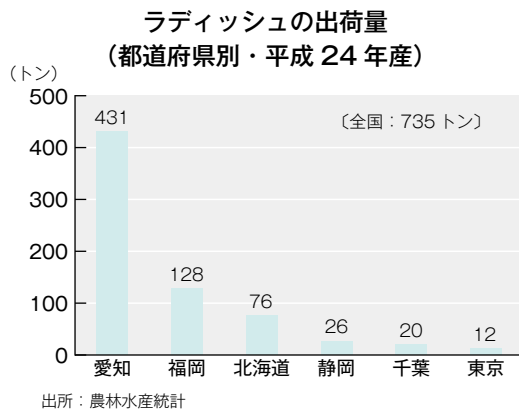
ラディッシュには、（よく見ないと判別できないが、）まるいラディッシュと先端がすこし細くなったラディッシュがある。大村園芸部会では、前者を「秀」に、後者を「特」に指定し、玉の大きさによって、L、2L、3Lに区分している。

業務用は60～70玉（Lと2Lは1箱に70玉・3Lは60玉）を箱に詰め、一般消費者用は3～4玉を透明袋に詰めて出荷する。全国のラディッシュ産地で箱単位の出荷があるのは豊橋だけである。

大村園芸部会の1日の平均出荷量はおよそ2,000箱。最盛期（12月前後）には4,000箱に

増える。マイクロ・ラディッシュは週に20箱ほど。需要は年ごとの変動が小さく、比較的安定した出荷が続いている。

大村園芸部会に所属する生産者は20名。やや減る傾向にあるが、生産者あたりの収穫量は増えている。





ペコロス

沿革

昭和の初め、農家の裏作用作物としてレタスやパセリなどの西洋野菜が紹介されたが、その中にペコロスもあった。

東海市の農家がそのペコロスに着目し、独自の栽培法を考案。それが知多のペコロス栽培の発端で、昭和12年頃から日長洋菜組合（現・日長ペコロス生産組合）で試作が始まった。

生産量が飛躍的に伸びたのは、昭和30年代の半ば以降。名古屋南部臨海工業地帯の拡大にともなう沿岸部の埋め立てによって、海苔養殖が打ち切られ、漁場を失った漁師がペコロス栽培に転業したことや、愛知用水の完成により水不足が解消されたことなどがきっかけとなった。

商品知識

ペコロスとは直径3～4センチの一口サイズのタマネギのことで、一般品種のタマネギを密植栽培（細かく植えること）して、生長を抑えながら育てたものである。英語ではペティ・オニオン（petty onion）といい、直訳すれば「小さなタマネギ」となる。ペコロスと呼ばれる由来は確かではないが、日本に伝来したとき“ペコラス”と呼ばれていたものが転じたとの説が有力。

柔らかい肉質と甘みが特長で、普通のタマネギの糖度9に対して、ペコロスの糖度は11もある。長時間煮込んでも形が崩れないことから、シチューやカレー、グラタンなどの料理で丸ごと使われる。直径が5センチ前後のものは、パー





ベキュー用や串焼き用としても人気がある。スライスしてサラダにも利用される。

栽培方法

9月中旬、苗場に種を播く。播く量は10アールあたり3～4リットルで、定植には25万本程度の苗が必要になる。11月上旬から翌年1月にかけて、この苗を5センチ前後の間隔で、びっしりと密集させて畑に植える。この作業には機械が使いづらく、非常に手間がかかる。

収穫は4～5月末。畑で1週間ほど天日干しにして水分を飛ばし、さらにハウスで1週間ほど乾燥。水分を飛ばすことで実が引き締まり、甘みは2倍に増すという。

栽培工程（採種・播種・採苗・定植・収穫）のほとんどが手作業のため、通常のタマネギ栽培の10倍の労力が必要だといわれる。

収穫状況

平成27年の愛知県産ペコロスの収穫量は約42.5トンで、県のタマネギ収穫量2万8,500トンに比べると非常に少ない。知多市日長地区では15戸ほどの組合農家が、約1.7ヘクタールで栽培している。

出荷時期は毎年4月から8月末頃まで。収穫後すぐに全部を出荷するのではなく、一部を冷蔵庫で貯蔵し、時期を調整する。

集出荷場に持ち込まれたペコロスの品質を

チェックし、規定量かどうかを計量。SA、S、M、L、BBQ（バーベキュー用）の5サイズをそれぞれ2ケース（1ケース5キロ）ずつ結束する。

多くはレストランなどへの業務用として、おもに関東や関西に出荷される。市場に流通する生食用のペコロスの8割を知多産が占めるといわれる。

生産の担い手は高齢者が多い。省力化・省人化が喫緊の課題となっている。





守口大根

沿革

守口大根が愛知県で生産されるようになったのは戦後のことである。昭和26年に扶桑町の4Hクラブ（農業の若手後継者のクラブ）の会員が、その頃すでに岐阜県で栽培されていたこのダイコンを試作したのがきっかけである。翌年、扶桑守口大根生産組合が結成され、この組合が中心となって、愛知県、扶桑町、農協との連携のもとで産地化が進められた。

扶桑町で栽培されている「守口大根」の名称の由来は諸説あるようだが、有力なのは2種類の守口大根があったという説。

かつて、河内国（大阪府）の守口で、「細根大根」という細長いダイコンを作っていた。やがて、それを漬けたものが守口宿の名産品「守口漬」として売られるようになると、そのダイ

コンが“守口大根”と呼ばれるようになった。しかし、その“守口大根”は、明治以降、宿の衰退とともに作られなくなり、産地は消滅してしまう。ところ変わって、美濃国（岐阜県）の長良川流域。ここでも古くから「美濃干大根」（「ホソリ大根」）という細長いダイコンを作っていた。切干し大根などに使われていたそのダイコンを、明治以降、守口漬の材料にするようになり、それがいつしか「守口大根」と呼ばれるようになった、という説である。

商品知識

「あいちの伝統野菜」に選定されている守口大根。世界で最も細長いダイコンである。基部から先端部までは、ほぼ同じ太さの2センチ程度と細いが、長さが平均120センチ前後と長い。

とくに長いものは180センチを超え、平成25年11月に行われたイベント「守口大根ギネスワールドレコーズ（TM）町おこしニッポン in 扶桑町」では、191.7センチのものが世界記録に認定された。

一般のダイコンにくらべて固いため、漬物専用として利用され、一般の青果販売店に生の守口大根が並ぶことはない。

このダイコンの漬物が全国的に有名な「守口漬」である。

産地の特徴

扶桑町の木曾川河畔の畑は、粒の細かい砂地の層が120センチ以上も堆積している。土壌の通気性は良く、地下水位が低い。守口大



根の栽培にとって適地条件がそろっている。

生産量はあらかじめ生産者と漬物業者との契約によって決めている。このことで作柄による値崩れを防ぎ、価格安定が図られている。ただし、独特の形を“売り”にしているの、品質管理には神経を使う。出荷基準は直径1.8～2.9センチ。長さは70センチ以上となっている。

生産状況

守口大根の生産は愛知県扶桑町と岐阜県岐阜市則武地区だけで行われている。このうち扶桑町の生産量は、およそ185トン（平成26年産）。作付面積は約8.5ヘクタールである。

毎年9月頃に床堀り、うね立て、播種。12月から翌年1月にかけて収穫する。長さが1メートル以上にもなる守口大根だが、播種後、わずか90日ほどで収穫できるようになる。

床堀りというのは、ダイコンの根が地中深くまで伸びていけるように、深耕機（トレンチャー）で1.4メートル以上の深さまで掘り返し、畑を軟らかくする作業である。収穫はルートディガーと呼ばれる畑の土を振動させて抜きやすくする機械や、ゴボウ収穫機などで行う。

また、毎年12月には「母本選抜」を行っている。生産者が次年に蒔く種を採種するための親大根を選ぶ重要な作業である。

収穫した守口大根は12キロずつ束ね、すぐに組合の倉庫に運び、検査・計量の後、塩漬けにして、半年かけて水分を抜く。そのあと漬物

業者に引き渡される。

〈守口漬〉

守口漬はそれぞれの漬物業者の漬け方で漬けられる。酒粕、味醂、砂糖を混ぜた漬け床で漬け込みを数回繰り返す。すると、徐々に塩分が抜け、酒粕などの味と香りが染み込んでいく。最後に調味料で味を整える。播種から3年。琥珀色に輝き、芳醇な香りを放つ守口漬が完成する。



①床堀り 9月 → ②うね立て 9月 → ③播種 9月 → ④収穫・出荷 12月～1月



額田の自然薯

沿革

三河の山間部に自生する自然薯。岡崎市の額田地区で本格的な生産がはじまったのは昭和63年。31戸の農家が額田町農協自然薯部会を設立してからである。

当初は天然のむかご（山芋などの葉の付け根に生ずる珠芽）や種芋から育てていたが、県からウイルスに抵抗力のあるむかごが供給されるようになってから生産性が向上し、収穫量も増えるようになった。

産地の特徴

額田地区は岡崎市北部に位置し、寒暖差が大きい。そこで育つ自然薯は質の良いデンプンができるために甘い。また、土質の硬い赤土のなかで生長するため繊維の密度が高く、すりおろした時に粘りの強いものが育つ。

商品知識

自然薯は熱帯から温帯にかけて生育するヤマイモの一種。日本原産のものを特に「自然薯」と呼んでいる。「山うなぎ」「薯蕷^{しよま}」とも称され、古くから貴重な栄養源として食されてきた。

「長芋」と混同されやすいが、長芋とは異なる。長芋は中国原産。長芋が太くてまっすぐ、粘りが少ないのに対し、野生の自然薯は細くて瘤が多く、曲がり激しい。粘りも強い。自然薯と長芋の成分は似ており、両者を「山芋」と総称することもある。

消化酵素を多く含み、食欲増進の効果がある。粘りに含まれる成分は、新陳代謝や細胞の増殖機能を促進し、常食すると基礎体力を増強する。ほかにも多彩な栄養素を含んでいる。

生食にも向いているため、すりおろしてとろろにしたり、最近では団子や揚げ物にしたりして食されている。





生産方法

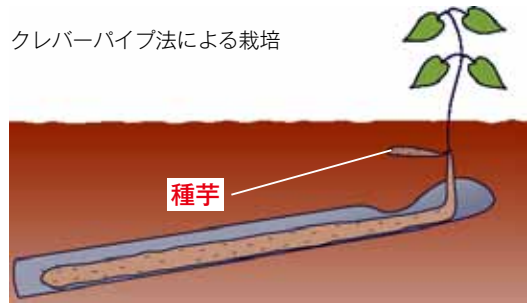
額田の自然薯はクレバーパイプ法で栽培される。これは自然薯の曲りをなくしたり、収穫作業を軽減したりするために、昭和49年に山口県で開発された栽培法で、50年代から全国に広まった。

片方の端を切り開いた形の長さ130センチのパイプの中へ赤土を詰め、それを30度ほどの角度で埋める。パイプの受け皿から案内棒を立てて20センチ上に種芋を置く。その上から養分の多い土をかけ、白黒のビニールシートを被せて保温。すると、生長して受け皿まで届いた自然薯がパイプの中でまっすぐに伸びていく。

ポイントはパイプの内側と外側で違う種類の土を入れる点。内側には痩せた赤土、外側には養分の多い土。自然薯の根は種芋付近から張り出していくため、その周りに養分の多い土を入れることで根がよく伸びる。一方、自然薯の生育には赤土が適しているため、パイプのなかの芋は大きく育つ。

パイプを埋める作業は降霜の終わる4月下旬から5月頃。収穫時期は霜が降り始める11月下旬から12月まで。パイプごと土中から掘り出す。

クレバーパイプ法による栽培



(パイプのなかに赤土を入れる)



政田自然農園株式会社
(山口県柳井市)のHPより

栽培・出荷状況

額田地区の自然薯は、早生品種の「P-16」と晩生品種の「稲武2号」(通称「夢とろろ」)の2品種が栽培されている。主力は「夢とろろ」。P-16よりも大ぶりで、栽培がしやすい。

小パックの切り売り用から箱入り的高级品までを取り揃えており、おもにJA あいち三河額田営農センターで販売されている。漬け物にした「とろいじゃん」も好評。

年間出荷量は約2トン。生産者は29名。生産者の新規加入が望まれている。

