

八百屋塾通信 Vol.58

八百屋塾ホームページをごらんください
▼「八百屋へ行こう」で検索
<http://www.shoukumi.or.jp/index.htm>

食べて知る「小松菜」

ほぼ通年出回る「小松菜」ですが、旬は冬。
寒さにあたり、葉は肉厚&柔らかく、味は甘みを増します。

小松菜MEMO

- ・「ツケナ」の一種、白菜、チンゲン菜が最も近い
- ・アブラナ科ブラシカラバ属
- ・原産地は諸説あるが、南ヨーロッパ地中海沿岸が有力
- ・奈良時代から平安時代に入った「茎立菜」が地方に広まった
- ・F1品種ができたのは1977年。サカタのタネの「坂田交配みずぎ」在来品種にターサイ、チンゲンサイなどの血を入れ、さらにF1分系の親に血統を複雑に混ぜて付加価値を高めている
- ・現在、種苗会社のカタログで紹介されている品種は100種類以上
- ・出荷量ランキングは、1位茨城、2位埼玉、3位福岡県、4位東京都



東京都中央農業改良普及センター(江戸川区)の研究圃場

- ・近隣の生産者のために、多くの小松菜品種を試験栽培している
- ・写真右手前は固定種の「ごせき晩生」、左上はハイブリッド種
- ・「ごせき晩生」は、葉が横に広がって育つので株間が必要

江戸川産小松菜

ハウス栽培。夏は1ヶ月未満、冬は2ヶ月余で収穫するので、通常年6~7回。連作も可能。大株(27~30cm)根つきでの出荷が基本



ごせき晩生 江戸東京野菜

江戸から続く在来種を後関種苗が選抜・固定。葉が広がるので栽培時に株間が必要、茎が柔らかく収穫後の作業時に折れやすい

小松菜食べくらべ

八百屋塾で行われた小松菜の食べくらべ。ゆでて、めんつゆとしょうゆの出汁にさっと浸したものを3種類に赤、緑、黄色のシールをつけ、産地などの情報を隠して試食した。甘み・うま味・苦み・渋み・えぐみなどの味、香り、色、歯ごたえ、味の入り方などを、それぞれに評価する。目的は、アピールポイントを見つけ、お客さまに紹介すること。



以下は何人かの感想

- 繊維・味ともに食べやすく、バランスがいい。小松菜特有の苦手な感じがない
- いわゆる「小松菜」。繊維がしっかり。茎がシャクシャクしている
- 葉にぬめりがある。繊維が少なめ。水分が多い、やや柔らかい。時期によって味が変わる感じ

茨城産小松菜

小松菜生産全国一。東京卸売市場での扱いもトップ。スイカ、メロンのハウス転用で、年に何作も穫れる転換作物として増加



昔からの仲間たち

◆大和まな・奈良

古事記中の「菘(ツケナ)」から成立。原始系に近い



◆もち菜・愛知

明治時代から栽培。愛知の雑煮は、角餅ともち菜のすまし汁。「正月菜」とも



◆女池菜・新潟

「とう菜」の一種。明治初期から採種を継続。雪の下で越冬、雪解け後にトンネル栽培



◆かき菜・栃木

万葉集「上野(かみつ)の佐野の茎立」の茎立という。奈良時代、各地で栽培



2025年2月16日(日)はレタスさんまい

柔らかくフワツとした冬のレタス。一年中出荷されるレタスの真の旬について考えます。

◆小松菜など青菜の情報は八百屋塾ホームページで◆

- 講演◇2023年12月17日 八百屋塾スタッフ吉野元 ◇2019年1月20日 雪印種苗(株) 桜田晃一氏、小川拓也氏 ◇2010年2月21日 杉本晃章氏
- 商品情報◇2023年12月17日 東京青果(株) 鈴木氏

▼ホームページ
取材班による
産地視察動画
はこちら



八百屋塾の
過去の記録
はこちら

