

ようこそ畠へ

2007

2007年10月16日(火)、10月18日(木)VOL. 16

一つの作物にもいろいろな種類がありそれを「品種」と呼びます。お米なら「きらら397」「ほしのゆめ」など、カボチャなら「雪化粧」「えびす」などです。品種は、大きく分けて在来種(または固定種ともいいます。)と交配種('F1(エフ・ワン)')に分ることができます。今の農業では交配種が主流で、新しい品種が次々に発売されていますが、私たちは在来種(固定種)と呼ばれる品種だけを選んで使っています。

在来種と交配種の違いについて、大まかに説明します。

交配種はある品種と別の品種をかけ合わせて作られます。品種Aと品種Bをかけ合わせてできた品種が品種Cとして販売されるということです。ホームセンターや種苗店で売られている種を見ると、袋に「一代交配」とか「〇〇交配」('〇〇'は種苗メーカーの名前)書かれたものが多く見られます。例えば、大根Aという品種が生育は早いが病気には弱いという特徴をもっているとします。これに、病気に強い大根Bをかけ合わせて、その子どもである大根Cが「雑種強勢」(AとBの良い特徴が引き継がれる)で、成育が早く病気に強いものとなれば、それが新しい品種として売り出されます。これが交配種と言われるものです。一般的に交配種は、作り易く(成育が早く、揃いがよい)、収量が多いなど、現在の大量生産、大量出荷の農業には欠かせないものです。種苗メーカーはたくさんある品種の組み合わせを研究し、何十、何百通りものかけ合わせの中から、売れる品種作りに日夜努力しています。

一方、在来種(固定種)は、かけ合わせではなく、ある品種の中から共通の特徴をもったものを選抜して作りだされたものです。例えば、大根Dを畠に播き、収穫時に、一定の長さ・太さの大根を選んで畠に植え戻し、花を咲かせて種をつけさせ、その種をまた畠に播きます。その中から、また一定の長さ・太さのものを選んで、畠に植え付けて種を採る、ということを繰り返していくと、だんだん一定の大きさに揃うようになってきます。(もちろん、一株一株個性がありますから、完全に同じにはなりません。「ある程度揃う」ということです。) こうして作り出されたのが、在来種(固定種)です。

交配種と在来種（固定種）の大きな違いは、次の代に同じ特徴をもった子を残せるかどうか、ということです。上の例で言うと、交配種の大根Cを育てて種をとって、翌年その種を播いて育てた大根は、全てが成育が早く病気に強い性質を引き継いでいるわけではなく、性質はバラバラになって、品質が一定しません。したがって、交配種を使うには毎年種を購入しなければなりません。一方、在来種（固定種）は次の世代にその性質が受け継がれていきます。したがって、一度種を買えば、少し手間はかかりますが、自分で種をとって翌年使うことができます。

しかし、在来種（固定種）はある程度揃っているとは言え、一株一株生育にばらつきがあり、一斉に大量に種をまき、一斉に大量に収穫して、大量に出荷するスタイルが主流の現代の農業では、あまり使われなくなってきたのが現状です。トマト、ナス、キュウリ、キャベツなど在来種（固定種）の品種が手に入りにくい作物もあります。

私たちは、種の安全性にもこだわりたいと思っています。無肥料無農薬で使わずに育てた野菜から種を採り、次の世代につなげていく、ということをしたいのです。そのために、在来種（固定種）を選んで育てています。メノビレッジ長沼で研修をしていた頃から、いくつかの野菜で種採りを続けていますが、毎年少しづつ、自分で種を採る野菜を増やしていくこうと考えています。

もう一つ、在来種（固定種）を使っている理由として、その味わい深さがあります。最近は、種苗メーカーの研究の成果で、交配種にも美味しい品種が出てきていますが、僕は在来種（固定種）の味わい深さが好きです。

ここまで説明はとても大雑把なものです。交配種、在来種（固定種）についてもう少し詳しく知りたい方は、僕が時々種を購入している埼玉県の「野口種苗」さんのホームページに詳しく、楽しい解説が掲載されています。トップページ一番下の「タネの話あれこれ」をクリックしてください。

（野口種苗ホームページアドレス）

<http://noguchiseed.com/>

伊達家の食卓

【大根】

「宮重（みやしげ）大根」という在来種（固定種）です。愛知県を中心を作られ、江戸時代中期に全国的に有名になった青首大根の元祖とも言われる品種です。

【小カブ】

「みやま小かぶ」という野口種苗さんのオリジナルの在来種（固定種）です。野口さん曰く「味噌汁の具にすると、とろけるほど柔らかくおいしい」とのこと。葉もとてもおいしいです。ゆでてラーメンの具、ごま油で炒めたり、塩もみしてもおいしいです。

伊達家おすすめ カブと鶏肉のふくめ煮

【材料】 かぶ 8個
かぶの葉 5枚
笑鳥胸肉 1枚

下味（塩 小さじ 1/2、酒 小さじ 1） かたくり粉 適宜

こぶ 10cm うす口じょうゆ 小さじ 1

【作り方】 ① かぶは軸を2cm残して葉を切り落とし、根元を切る。

② なべに4~5cm深さに湯を沸かし、かぶの軸の部分を
上にして並べ、4分煮いたら横にして1.2分煮る。

③ かぶの葉をゆで、3cmの長さに切る。

④ 鶏肉は一口大の大きめに切る。下味をからめ、かたくり粉をまぶす。

⑤ 平なべにこぶを敷いて④を入れ、水をひたひたに注いで
火にかける。煮立ったら塩 小さじ 1、みりん 大さじ 2 で
調味し、④を1切れずつ加え、約20分煮る。

⑥ ⑤にうす口じょうゆを落とし、③を加えてひと煮する。

我が家では、かぶの皮はむかず、ジャブジャブ、ごしごし洗うだけです。

また、下味でも、こだとうでも、OKだと思います。

鶏肉 胸肉よりもモモ肉のほうが、おいしいかと思います。