

「ハッピーベジタブル」を農業女子プロジェクトメンバーに実際に栽培してもらいました。
つくって、売って、食べて。どんな発見があったのでしょうか？

農業女子的 栽培手帖

～あやめ雪～

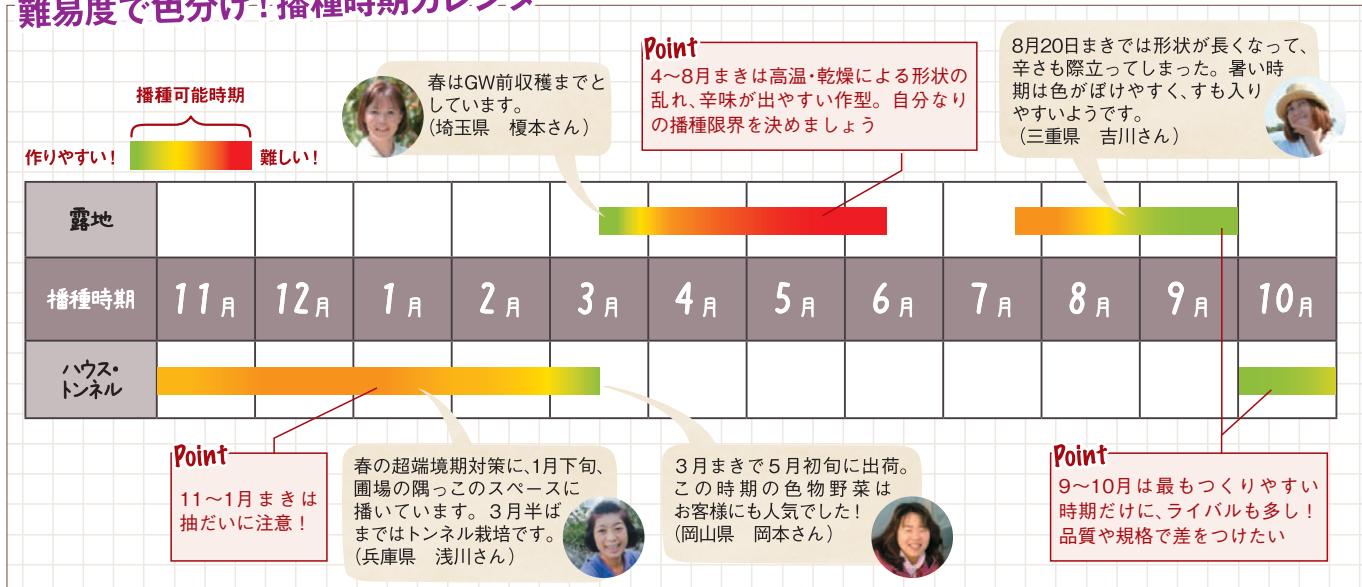
詩的な品種名も手伝ってレストランのメニューに登場することが多い人気のカブ「あやめ雪」。おかげさまでたくさんの農業女子メンバーが栽培してくれています。



作りやすい時期に集中する？少しだけ端境期を狙う？ 作型図からは読めない女子ゴコロ

カブは作付時期の幅が比較的広い作物ですが、もちろん品種によって得意な時期、不得意な時期があります。色や味わいに特徴のある「あやめ雪」をどう生かすか？農業女子メンバーそれぞれの戦略を少しだけ教えてもらいました。

難易度で色分け！播種時期カレンダー



「あやめ雪」は見た目の美しさが重要 きれいに仕上げるためのポイントは初期生育にあり！

「あやめ雪」はなんといっても見た目の美しさが特長です。「あやめ雪」栽培でよく聞かれるお悩みと、より美しく仕上げるためのポイントをご紹介します。

お悩み① きれいに丸くならない／長玉になってしまいます

カブが長玉になってしまう原因としては、乾燥や高温多肥が考えられます。「あやめ雪」をはじめカブは本葉4~5枚で肥大し始めますが、この時に畑が乾いていると、カブが水を求めて下へ下へと伸びようとして縦長になってしまうのです。一度こうなってしまうと後から丸くしようと努力してもなかなか難しいため、生育初期の水管理が大きなポイントになります。また高温期は肥料を控えめにすることも大切です。作りやすい秋冬作であっても、ハウス栽培は乾燥しやすく長玉になってしまう場合があることも頭の片隅に置いておきましょう。



お悩み② 色が乗らない／色がまわりすぎてしまう

「あやめ雪」の赤紫色はアントシアニンによるものです。抽根部に日が当たることで発色しますが、また、低温期ほど濃く、高温期は薄くなります。

白い部分が多くなったり、色がぼけてしまうのは、ハウス栽培や密植栽培など光が当たりにくい環境、または、高温期の栽培が考えられます。一方、赤紫色が全体にまわってしまうのは、過乾燥や生育のこじれ、窒素不足、あるいは、キスジノミハムシなどの食害による物理的ストレス、収穫遅れや老化が考えられます。

暖かい時期に播いて表皮に虫食いがあるときに全面紫になっていたことがあります。
(滋賀県 高橋さん)



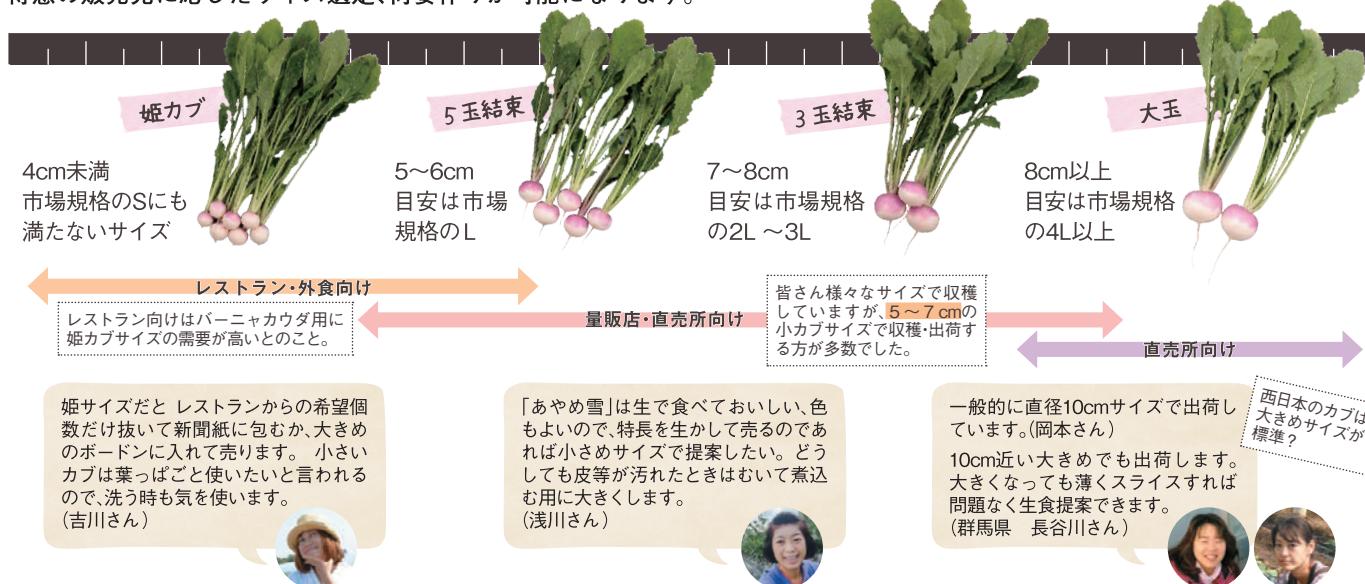
お悩み③ 首をきれいに仕上げたい

カブの葉っぱの付け根部分は、胚軸に該当します。かいわれ葉がひょろひょろ出てきたり、タネの殻をつけたままで出てくるような感じだと、胚軸が長くなって首もとに荒れが残りやすくなるようです。品種間差もありますが、播種の際に鎮圧をしっかりかけ、かいわれ葉が力強く展開できるようにしてあげると、胚軸もしっかりして、首もとがきれいに仕上がりやすくなるとの情報もありました。



収穫サイズ、荷姿は販売先に応じて臨機応変に。 これ、農業女子野菜の定石です！

小さいうちから尻がくるりとまとまり、ラディッシュサイズから収穫可能なのも「あやめ雪」の魅力のひとつ。農業女子お得意の販売先に応じたサイズ選定、荷作りが可能になります。



あやめ雪は葉も大事！

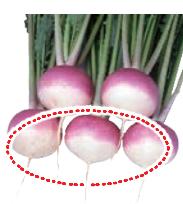
ダイコンやニンジンと同様、カブも葉つき販売は消費者に喜ばれます。あやめ雪の場合、根部の紫と白に葉の緑が加わると彩りが一層美しくなるので、農業女子も葉がきれいなときはなるべく葉つきで出荷されているようです。実際、葉つきと葉を切ったものと両方販売したところ、葉つきは即完売したというメンバーからの報告もありました。

「あやめ雪」の葉つき出荷で課題となるのが「葉のしおれやすさ」。特に直売所や量販店では店もちが重要です。葉の鮮度を保持するために、全体をすっぽり防曇袋に入れて必ず袋の口をとじたり、葉の上から防曇袋をかぶせて結束するなどの事例がありました。



カブの「しっぽ」どうしてる？

「しっぽ」はとったりとらなかつたり、お客様の要望に合わせて対応している模様。「しっぽ」がついていたほうが売場での日もちがよいというご意見も。



普通のカブの倍楽しめる！元祖「彩食兼美」といえば「あやめ雪」



「あやめ雪」は彩りの美しさと食味のよさを兼ね備えた「彩食兼美」の先駆け品種。生食の印象が強いですが、揚げたりグリルしたりしてもジューシーでおいしいと好評です。栽培方法によるサイズの変化、料理方法による色や食感の変化まで楽しむことができる、「あやめ雪」ならではです。

バーニャカウダ用に生食提案したい！

ラディッシュサイズの「あやめ雪」なら、丸ごとバーニャカウダソースにつけて食べるのにぴったり！実際にこのようなサイズの「あやめ雪」を出荷している産地もあります。



漬けると色はどうなるの？

酢の入ったピクルス液などに漬けると、時間が経つにつれて色素が酸で溶け出し、やがて全体がピンク色になります。紫色と白色の美しいツートンカラーを残したい場合は、塩漬けだけ、もしくは、ゆずなどの果汁を香り付け程度にとどめておくとよいでしょう。



生食以外でどんな食べ方がおすすめ？

素揚げやグリルなどの加熱料理も好評です。短時間の加熱であればほんのり色が残ります。



「あやめ雪」は、名前の通り「あやめ色」を表現できるということで和食の世界ではとても日本のいいと料理人から高評価をもらっています。生でも軽く素揚げしても、とてもジューシーで使い勝手がよく、特に冬にはきれいな紫色がしっかり出るのでいいですね。（榎本さん）

