

「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

～ みさき ～



1974年の発売から実に40年以上販売されているロングセラーのキャベツ「みさき」。農業女子は愛を込めて「みさきちゃん」と呼びます。とんがり頭とやわらかい食感、爽やかな甘み。農業女子の心をとらえて離さない「みさきちゃん」の魅力をご紹介します。

女子的
メモ
1

いつとる？ どう売る？ 定番野菜のキャベツだからこそ 押さえておきたい、「みさき」の個性を魅せるサイズと荷姿



「みさき」の一番の特徴は、このとんがり頭。畑での姿はまるでバラのつぼみのよう。「かたちが可愛い！」という農業女子の意見も納得です。ただ、この独特の形状のおかげで、最初は収穫適期が見極めにくいかもしれません。結球してきたなと感じたら早めに試し切りして重さを量ってみることをおすすめします。

また販売の際は、少し多めに外葉をつけたほうが見栄えがよいという意見がほとんど。「POPにはむきみの写真を添付して、とんがり頭の品種であることが分かるようにしています。(埼玉県 榎本房枝さん)」という工夫も。店頭での見栄えをよくしながらも、品種の特徴もしっかり伝える！さすが農業女子、押さえるべきポイントは外しません。

「みさき」収穫物の重さと内部の充実度



この程度の結球だと
ふんわり 600~800g
くらい。



630g



750g



1kg



1.1kg



1kgほどに重みが乗ると、
若干丸みを帯び、
テリが出てきます。

「みさき」は極早生のため、一気に結球が進み、とり遅れると裂球しやすい品種です。
特に収穫時期の気温が高い春まきでは注意しましょう。



普通のキャベツは
上から見えるところ
から割れますが、
「みさき」は横から
割れるので、外葉
をめくってみない
と裂球に気づきに
くいです。(愛知県
住 珠紀さん)



マルシェでふんわりサイズを販売



密植で株が小さいとい
うこともあり、外葉はか
なり多めにつけて陳列
するようにしています。
(神奈川県 宮本優美さん)



562g

2月下旬定植、4月
下旬収穫の露地
マルチトンネル
栽培のもの。トン
ネル栽培で密植
しているため小さ
めですが、うちの
お客様にはこの
サイズが喜ばれ
ます。(兵庫県 浅
川元子さん)



直売所やスーパーでずっしりサイズを販売



直売所では「み
さき」の名前で
通りますが、量
販店では「たけ
のこキャベツ」
と書いたほうが
動きがよかったです。
重さが
軽めのものは
残ってしまいま
す。(愛知県 住
さん)



1.26kg

直売所ではふんわ
りサイズよりずっ
しりサイズが売れ
ます。また、外葉を
取ると小さく見え
ますが、かなり外葉をつ
けての出荷を心が
けてます。
サイズがちょうどよ
いのか、一人で2、3
個買うお客様もい
ます。(三重県 吉川
文さん)



ちょっぴり頼りないところは、 こまめな土寄せや密植栽培でカバー

「台風でほかのキャベツよりも倒れてしまった(三重県 吉川さん)」という声が寄せられたように、「みさき」はほかの品種に比べて茎が長いのが特徴。転んでしまうと、そこから腐ってしまうことがあるため、少しこまめに土寄せする必要があります。

そこでおすすめしたいのがコンパクトな外葉を生かした密植栽培。若干小玉になりますが、ネットやトンネルなどの被覆資材も使いやすいので、害虫や温度をコントロールすることもでき、一石二鳥です。

寒さが苦手な「みさき」 でも冬の甘みは絶品



写真: 12月下旬収穫「アントシアン」が出てしまっていますが抜群に甘い!! (三重県 吉川さん)



写真: 1月上旬撮影「凍って傷んだ組織に雑菌が入り黒くなってしまったもの。泣く泣く自家用に。」(埼玉県 榎本さん)

「みさき」は左手に優しい!?

大きくなくても1.5kgに満たず、たけのこ形の「みさき」は、小さな女性の手でも片手でらくらく持つことができます。これ、収穫調整作業では、意外に重要ポイント! 「左手に優しい」という名言をいただきました!



「みさき」の
お悩み...



転んでしまった「みさき」。土に着いたところから黄色く変色しています。

茎が伸びて倒れてしまうのが悩みでしたが、密植栽培にしたら改善されました。

(神奈川県 宮本さん)



密植栽培の例



写真: たねとファーム 栽培密度30×25cm程度

誰もが認めるそのおいしさ! まずはそのまま、「時短せん切り」で食べてみて!



「やわらかくて味がよく、生で火を通さずに食べられるのが一番のポイント。野菜の栄養をそのまま取ることができます。せん切りもしやすいです。(三重県 吉川さん)」というように、まずはせん切りキャベツがおすすめ! たけのこ形の「みさき」なら、写真のように縦半分にカットして端から刻めば簡単にせん切り可能。名付けて「時短せん切り」です!

生食をおすすめしてもお年寄りも購入してくれる。「たけのこ形＝やわらかい」というイメージが定着しているのでは? (三重県 吉川さん)



ヨーロッパで流通しているたけのこ形キャベツは硬いので、ヨーロッパで修行したシェフにはタイプが全く違うものだと言っています。(埼玉県 榎本さん)



せん切り以外の食べ方は?

「生食ではとびぬけてジューシーでおいしいが、煮ても用途がある。さっぱりした甘みなので、ロールキャベツにすると、具材の味が引き出されてよいレストランで言われました。」(兵庫県 浅川さん)



「取引先のレストランでは「みさき」の中をくりぬいてサラダを詰めてたりしています。」(群馬県 長谷川恵理子さん)



「生で楽しんだら、次は蒸し焼きで甘みを味わってください。写真は、大ぶりにカットした「みさき」に軽く焼き目をつけてからふたをして蒸し焼きにし、バター、ニンニク、醤油で味付けしたものです。」(神奈川県 宮本さん)



「歯切れのよさ、甘さ、やわらかさ。大変好評です。ただ、水分が出すぎるので炒め料理にはおすすめしていません。」(愛知県 住さん)



「おいしい」+「かたちが違う」=差別化の方程式!

「同じ時期に出回るキャベツとは、甘みもやわらかさも全然違うことを伝えようと、相場安のときでも通常価格で買ってくれます。」(神奈川県 宮本さん)



「消費者の目を引くので、販売の際、話しやすいです。」(群馬県 長谷川さん)



「少し高めの価格設定でも、売れ残ることなくコンスタントに売れています。味が気に入ってリピーターも見えるようです。」(三重県 吉川さん)

