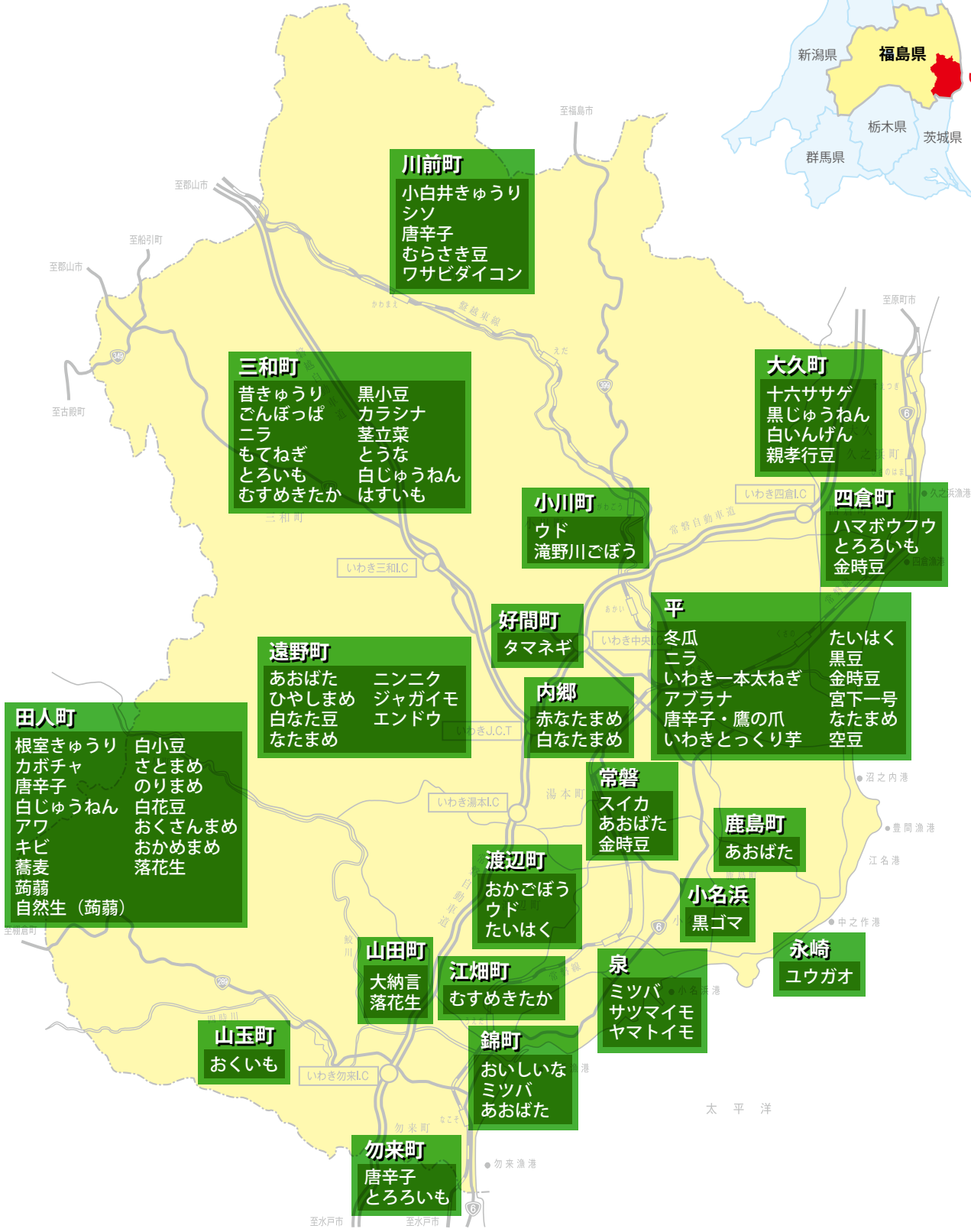




付録

いわき昔野菜図譜 其の四

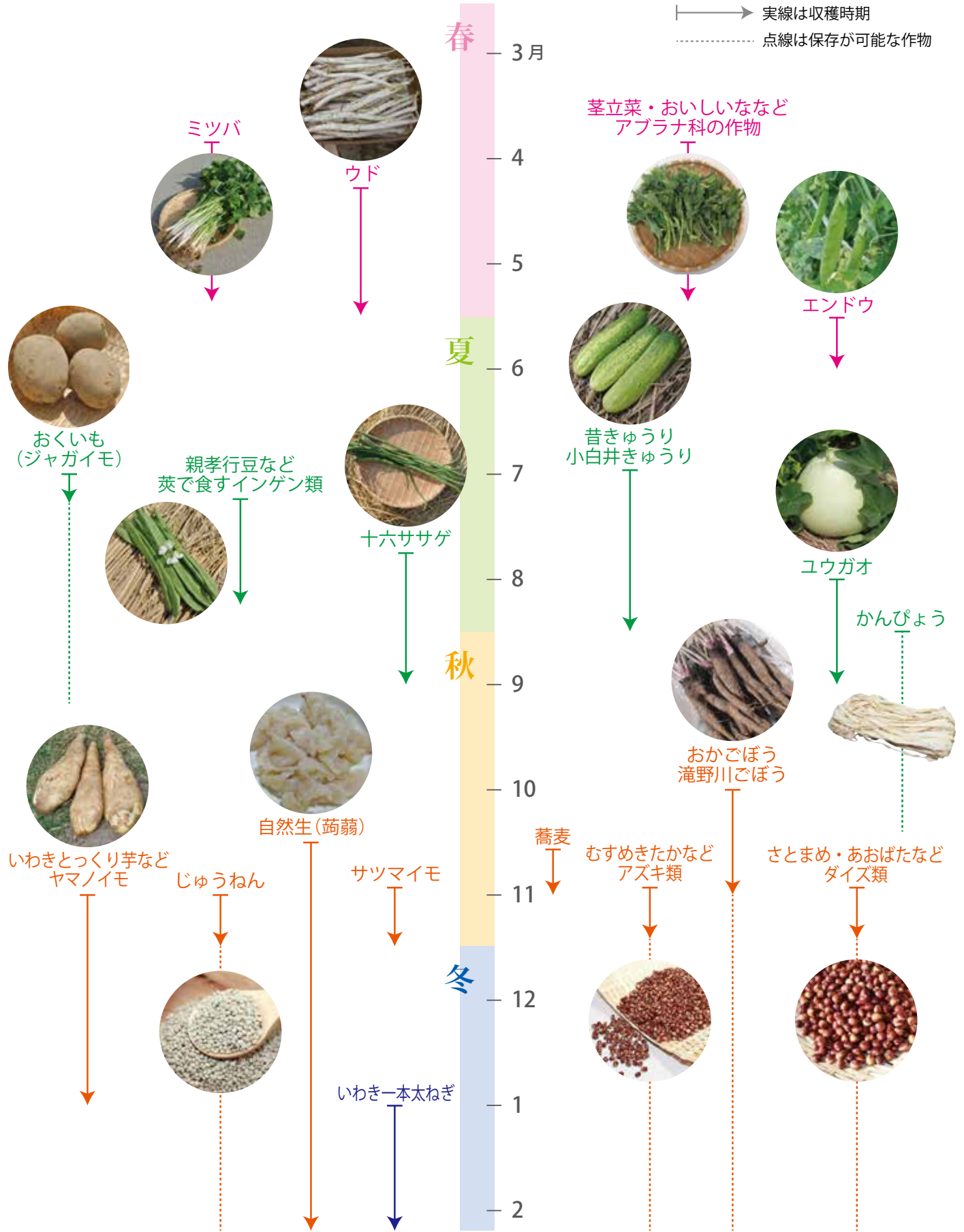
いわき昔野菜市内分布図



市内各地で多数栽培されている作物
ラッキョウ、サトイモ、アズキなど

主ないわき昔野菜の収穫時期

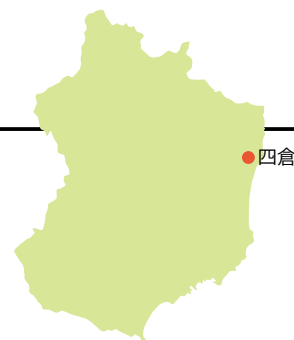
———▶ 実線は収穫時期
 点線は保存が可能な作物



※その年の気象条件などにより収穫時期が多少前後する場合がございます。



ハマボウフウ



<セリ科ハマボウフウ属>

●主な栽培地

四倉町

生産の歴史的由来

ハマボウフウは東アジアの台湾、中国、朝鮮及びロシアの海岸からカムチャッカに広く分布しており、日本も原産国のひとつとされています。

日本国内の海岸に面した砂地に自生しており、50年ほど前には、気軽に摘んで食卓に並べられるものでしたが、砂浜の減少や乱獲などを理由にその姿は激減してしまいました。いわき市内にも、小さい頃海辺を遊び場としていたという方の中に、ハマボウフウを懐かしむ声が非常に多いものの、ハマボウフウがめっきり減ってしまったために、聞かれるまでその存在すら忘れかけていたという方もいました。

ハマボウフウは紅色の茎をもち、葉はギザギザで光沢があり、地面を這うように茎が伸びる作物です。地下に細いごぼうのような根を伸ばし時間をかけて生長します。露地栽培の場合、播種直後の新芽は食べるまでの大きさにはなりません。播種から2年以上経過した根株から発芽した新芽に土を寄せ、茎を軟白化させたものを摘んでお浸しや酢味噌和え、天ぷらにして食べます。

日本国内の栽培状況を見ても、北海道、東北、関東などの沿岸地域の一部で、茎を軟白化させ高級食材として出荷する取組みがありますが、まだまだ栽培例の少ない作物といえます。いわき市内でも、過去にハマボウフウを守り特産品に育てようという取組みがいくつかありましたが、発芽しづらいことや砂地を好むことから大規模栽培にはいたらず、自家消費用のわずかな栽培にとどまっています。

ところで、日本では、酒やみりんにハマボウフウ、紅花、陳皮、桂皮など7～10種類の薬草を一晩ひたしたものを元日に「お屠蘇^{とそ}」として飲む習慣があります。これは今から千年以上前、嵯峨天皇の時代に中国から伝わった習慣です。「屠蘇」には鬼を寄せ付けない、邪気を払うなどの意味があり、体に良い薬草酒を飲んで一年を無事に過ごせますようにという願いが込められています。中国ではこのお屠蘇の薬草のひとつとして、漢方薬のひとつである「ボウフウ」と呼ばれる植物を用いていましたが、日本にはボウフウがなかったため、これによく似たハマボウフウが用いられるようになったといわれています。

一般的に広く知られている作物とはいえませんが、古くから日本の伝統文化に欠かせない作物であったことは間違いありません。

土寄せは海風がしてくれる

30年以上前に、近所の人に誘われてハマボウフウの栽培に着手したという四倉町の栽培者の自宅は、風に吹かれた海砂が、庭にも畑にも自然に堆積するような海にほど近い場所にあります。

本格的に畑仕事をやるようになったのは定年後のことで、ハマボウフウも特に熱心に栽培してきたわけではないと言いますが、その栽培方法には土地の特性を活かした知恵がありました。

栽培者は、苗床で育成したハマボウフウを、自宅前の海に面した塀際に定植します。こうすることで、海から風が吹いた時に、砂が塀にぶつかり苗付近に蓄積するため、土寄せと同様の効果が得られるのです。

ハマボウフウを露地栽培する場合、一般的には土寄せを数回繰り返すことで茎を軟白化して伸ばし、軟らかい新芽を収穫しますが、栽培者はそれを自然の力にまかせ、春先の収穫期を待ちます。自分たちだけで食べる分だからと、気負うことなく楽しみながら畑仕事を続けてきた栽培者ならではの管理法です。

一時は東日本大震災の津波の影響で、全ての苗が失われたかに思われましたが、翌年畑のいたる所に新芽が顔を出し、再び種を採ることができました。

現在この種が、近所の有志に渡り、畑での栽培が始まっています。栽培例が少ない上に、土地が変わり、再び試行錯誤の栽培ですが、その土地ならではの作物、季節の香りが受け継がれつつあることは素晴らしいことです。

(写真：右) 栽培者の根本夫妻と種を継承した鈴木さん
(写真：下) 土寄せに活用していたというトタンの塀





栽培方法

ハマボウフウは、7～8月に球形の花を咲かせ、その花びらの中に種をつけます。花びらで覆われたままのせいか、発芽しづらい作物なので、播種の際にごく浅めに播きます。栽培者は3月下旬から4月上旬に苗床を作り種をばら播きし、1ヵ月ほどかけてある程度丈夫に育った苗を海沿いの塀際に移植しますが、これは砂浜の環境を再現できる栽培者宅ならではの工程で、一般的には秋播きの作物とされています。

発芽したハマボウフウは、播種から2年はそのまま置き根株を育てるのみとし、3年ほど経過し地下の根株が充実してくると、丈夫な新芽が発芽するようになるので、4月初旬から下旬の、まだ葉が硬くならないうちに茎ごと収穫します。軟らかい茎が特に美味しいので、茎を長く伸ばすために、土寄せを何回か繰り返して茎の部分に日が当たらないようにし、軟白化してから収穫する方法もあります。

根株を育てている間は特に追肥も灌水も必要なく、土が合えば、植えたままにしておいても複数年収穫可能な作物です。ただし、セリ科の植物を食草とするキアゲハの幼虫が、葉を食い荒らすこともあるため、早めの駆除が必要です。



ハマボウフウの種



花期を迎えたハマボウフウ



2年以上経過した根株は太く大きくなっている



ハマボウフウを食べてみよう!!

栽培者宅では、新芽を摘みさっと茹でて酢味噌和えにしたり、天ぷらにして香りを楽しんでいます。また、ハマボウフウには薬草としての顔もあり、その場合、根や根茎を乾燥したものが用いられるそうですが、一般には、セリ科特有の爽やかな香りを活かし、刺身のつまや正月の雑煮に用いられることもあります。



葉が硬くならないうちの新芽を摘み取る