

ミツバ

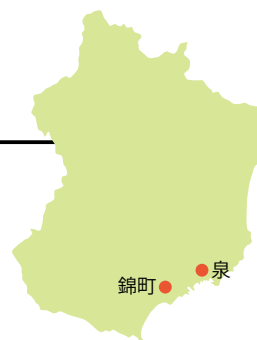


ミツバ

<セリ科ミツバ属>

●主な栽培地

泉町 錦町



生産の歴史的由来

日本原産とされる野菜は意外に少なく、確認されているもので20種類ほどしかありません。ミツバは、その数少ない日本原産野菜のひとつで、山地の日陰となるところに広く自生しています。野生種は、日本のほか中国や朝鮮半島、北米大陸でも自生していますが、世界中で野菜として利用しているのは、日本と中国のみです。

中国では野生のミツバを食用にしてきたという古い記録が残っていますが、日本ではこれよりずっと遅れて、室町時代の農書「清良記」に、正月に食される野菜として「三つ葉芹」の名前で記されたのが最初です。栽培の起源は明らかではありませんが、江戸時代に入ると、「百姓伝記」（1682年）に正月下旬からの早出し栽培法についての記述があります。「農業全書」（1697年）では栽培法や簡単な食べ方が記され、「大和本草」（1709年）ではイラストが描かれています。どうやら17世紀にはすで

に軟化栽培が導入され、日光栽培による糸三つ葉（青三つ葉）の栽培も、明治時代以前から西日本で定着し始めたようです。

現在、日本の市場に出回っているミツバの多くは、ハウス内で日光に当てず軟白栽培した「切り三つ葉」や、水耕栽培による「糸三つ葉」です。西日本には露地栽培で日に当てて密生させた「青三つ葉」もあります。

いわき市内で古くから栽培されているミツバは「根三つ葉」です。根株に土を寄せて軟白させ、春先に収穫する露地栽培の方法がとられています。かつては「床だし」と呼ばれ、木の葉や堆肥を敷き詰めた箱の中に種を蒔き、ガラスやむしろで覆って発酵熱を利用して発芽を促し、1月頃から出荷する方法もとられましたが、現在、古くからの種を利用した在来のミツバ栽培は、自家消費用のわずかな量にとどまっています。泉町や錦町など水資源の豊富な土地での栽培が見られます。



極寒でのミツバ洗いの思い出とともに

常磐炭田の活況にともない^{そさい}蔬菜の販売量が増えた頃、米、野菜の出荷通路にあった泉玉露に、いわき蔬菜園芸の開祖 志賀沢之助の姿がありました。彼は、大正初年、冬季労力の活用として、東北では最も早くウド、ミツバの促成軟化栽培、フキの早出し栽培、レンコンの栽培の導入普及、そして大正10年に入ると温室メロンの実験栽培も手掛けた人物です。この営みは、優秀な農業後継者の輩出につながり、この周辺の畑では見事に成長した野菜の姿がみられ、各地の野菜の品評会において賞をもらう栽培者が続出しました。

泉玉露は、現在は区画整理が進み、すっかり住宅街となっていますが、前述の歴史的背景のとおり、もとは田畑が広がり農業の盛んな土地でした。湿気を含んだ砂地が特徴で、1メートルも掘り起こせば地下水が湧く豊かな土地柄を活かし、当時は、ミツバ、里芋、ウドがこの地の代表的作物だったそうです。

なかでもミツバは割に高く売れ、春先の換金作物としてどこの家でも栽培していました。今でこそ水耕栽培により1年中手に入るミツバですが、露地栽培された天然ものの旬は4月～5月です。5月末から6月



の初めに種を蒔き、1年かけて育てられ、翌春に出荷のピークを迎えます。

昔はハウスが設備されていなかったので、「床だし」と呼ばれる木の葉や堆肥を敷き詰めた箱の中に種を蒔き、ガラスやむしろで覆って促成栽培し、1月頃から出荷する方法もとられました。真冬の1月に「床だし三ツ葉」の収穫が始まり、天然ものの収穫を終える5月までは、あちらこちらの川や掘で、女性たちがミツバの根元を洗い流す様子が見受けられ、これは泉玉露の春先の風物詩でした。

現在もミツバを栽培している80代の女性は、1月のミツバ洗いで手がかじかみ全身が凍えた記憶を、今でも鮮明に思い起こすことができると言います。嫁いだ当初、極寒の中で手がかじかませながらミツバ洗いをしている我が子を見て、不憫に思った実父母が実家に連れ戻そうとしたことを、ずっとあとになって知ったそうですが、それほど真冬のミツバ洗いはきつい作業でした。

泉玉露の一角では、この極寒のミツバ洗いの思い出をしのばせながら、今も毎年自家採種を繰り返し、香り高いミツバの栽培が、わずかな量ですが続けられています。

露地栽培ならではの味と香り

昭和20年に、現栽培者のお姑さんがこの家に嫁いだ時にはすでに栽培されていました。それ以前の栽培歴は不明ですが、少なくとも60年以上栽培が続けられてきたこととなります。現在、ミツバ栽培を続けている農家はわずか数軒になってしまいましたが、以前は周辺農家のほとんどがミツバの栽培を手掛けていたと言います。

露地栽培の根三つ葉は、一般的に出回っている水耕栽培のミツバに比べると、香りが強く歯ごたえもしっかりしています。

しかし、その分手間ひまがかかっています。特に、まだ水の冷たい春先に収穫したミツバの根を洗い、土をおとす作業は本当に大変です。ミツバを洗う近くの川の水には海水が混じっており、ミツバの変色を防ぐためには、再度水洗いが必要で、合計二度の水洗いに、栽培者は何度も全身が凍える思いをしてきました。

採れたてのミツバを調理し、口いっぱい広がるミツバ本来の味と香りを十二分に楽しむことができるのは、厳しい作業を乗り越えた栽培者のみが味わえるご褒美ともいえます。



栽培方法

播種半月ほど前に畑に石灰窒素や鶏ふん等を入れて耕し畑の準備をします。

6月上旬～中旬に種を蒔き、隠れる程度に土を掛けます。株一つ一つの間隔が広いのが理想ですが、指先を使って一列にばらばらと蒔くだけで、特に間引きもしません。播種後から追肥までは、除草作業をこまめに行います。

1回目の追肥は9月頃、野菜配合を施し同時に土寄せも行います。

11月末に、伸びたミツバを一旦根元で

刈り取るので、この際に2回目の追肥を施します。刈り取った根元が隠れるよう、5cmほど土を被せます。この際刈り取ったミツバは、もったいないようですが全て破棄してしまいます。



2月中旬には、土の間から新芽が伸びてきます。少しずつ土寄せを繰り返し、3月末に50cmほどに伸びたところで、根ごと引き抜き水洗いをします。収穫を早める場合は、厳冬前にビニールトンネルで覆い温度を高めます。5月上旬まで収穫できません。露地栽培の根ミツバは香りが強く、栽培者はおひたしや胡麻和え、玉子とじで味わっています。

