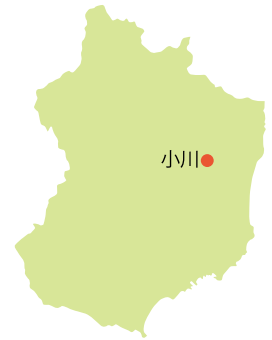


滝野川ごぼう

いわき市内の滝野川ごぼうの栽培地域

- 小川町下小川



生産の歴史的由来

ゴボウはキク科ゴボウ属の多年草で、ユーラシア大陸の北部に広く自生しています。10世紀以前に、すでに中国から薬草として渡来したといわれています。ゴボウを栽培し食用にしているのは世界中で日本だけのようです。

昭和32年(1957)発行の『品種特性のしおり』に、県指定優良^{そさい}蔬菜種子の一つとして滝野川系の伏黒牛蒡^{ふしぐろごぼう}が記されていますが、小川地区で受け継がれているこのゴボウも、夏井川流域で受け継がれてきた滝野川品種群の一種と思われます。

地名のごとく、かつては洪水に見舞われることが多かった^{さじょうど}砂壤土の畑は特別な深耕はしていないものの、足を踏み入れたときのフワフワ感は心地よく、土の柔らかさに驚かされます。栽培者が嫁いできた半世紀前、祖父からこのゴボウの話をよく聞かされたそうで、当地においては広く作られていましたが、耕地整理により不出来の地ができたり、深堀りの労力が大変なため生産量が減り市場取引に見合わなくなってきたことなどから、現在では、在来の滝野川ごぼうをほかに見いだすことはできません。

栽培方法の一例

栽培者は、種蒔きを4月10日と決めています。30cm間隔で2～3粒くらいずつ手でパラパラと蒔き、その上を麦踏みのように軽く踏み固めます。過剰な栄養分を嫌う作物なので、元肥や追肥は特にしません。これは、原種が野生だったことに関係しているのかもしれませんが、葉が大きくなるにつれて、畑に入れなくなってしまうので、それ以前に2～3回除草するくらいで、そのほかは特に手入れは必要としません。

イネの収穫が落ち着く10月下旬から12月中旬に収穫します。1本だけ株を残し畑の隅に移植しておく^{とう}と、苔が立ち7月頃にアザミのような花を咲かせます。枯れた花を手で割ると中から種が出てくるので、袋などに入れて翌年まで湿気のない場所で保管します。

特徴

地上部は種蒔き後2か月で1m近くまで生長します。葉は最大で50cm近くになり、9月頃のごぼう畑は地面が全く見えないほどです。

根長は1m前後、太さ3cmは根端近くまで細くならず全体に弾力性を保っています。粘土質の畑で作ったときは、太く育ち肉質は良いものの見栄えが悪かったそうで、スラッとした姿が在来のものと言います。中には枝分かれした根を有するものも現れ、掘り起こすまではわからず、それも在来の特徴と言います。

REPORT

栽培者のお宅では、ごま和えやきんぴらごぼうにして食べます。

きんぴらごぼうは、どの家庭でも食される国民的料理ですが、実は、江戸時代の「金平浄瑠璃」に名前が由来しているほど歴史のある伝統料理です。いわき市内でも、正月料理に欠かせない一品として今も継承されて食卓にあがり、健康食品としても注目されるメニューです。



また、「ゴボウ抜き」という言葉がありますが、これは1mもあるゴボウを土中から一気に引き抜くことからきた言葉のようです。しかし、実際のゴボウの収穫は、周囲をスコップなどで掘り下げ、ひざまずいて全身の力を使って引き抜くもので、「ゴボウ抜き」の言葉から連想される軽快なイメージとはほど遠い、大変な苦勞を要する仕事です。

