

キャベツ

藤田 智

(人間社会学部人間環境学科)

Cabbage

FUJITA Satoshi

1. キャベツの原産地、わが国への伝搬

キャベツは、学名を *Brassica oleracea L.*、英名をcabbage、和名を甘藍と言
い、原産地は、地中海沿岸地帯といわれている。原産地については、諸説があ
るが、おそらく、ギリシャ、イタリア、南フランスなどの地中海沿岸の石灰の
多い所で、育っていたものと思われる。その栽培は、4500年以上前から行われ、
古代ローマやギリシャ人たちは、すでに利用していたとされる。結球性
のキャベツの原型は、ローマ人によって作り出されたといわれているが、そ
の後広くヨーロッパに伝えられて、16世紀には、次第に品種が誕生するよう
になった(熊沢、1956, 小倉、1980)。

わが国への渡来は、およそ300年前といわれ、結球する品種ではなく、葉ボ
タンがまずその第一弾として、日本に登場したと思われる。すなわち鑑賞用
であり、食用としてはまだ発達してい
なかつた。その後、安政年間に伝わ
った結球性のキャベツをもって、最
初の野菜としての導入となるであろ
う。明治6年に8品種が記されており
、各県に種子が配布され、栽培が盛
んになった。今日の重要な野菜の一
つであるキャベツは、まず固定品
種による発展、さらに



一代雑種品種の育成により、実に大きなものとなった。

2. キャベツの仲間

キャベツ類の共通の祖先は、ケールのような結球しない植物といわれている。それでは、その結球しないキャベツの祖先から、どんな植物が発展したのだろうか。わが日本では、キャベツの仲間として、10種類程度の野菜が知られている。ブロッコリー、カリフラワー、メキャベツ、ケール、カイラン、コールラビ、茎ブロッコリー、黒キャベツ、プチベールなどである。いずれも、Cゲノムを有し、染色体数が $2n = 18$ であり、学名が、*B. oleracea* のあとに var. 何々となっているのが特徴である。

- ① ブロッコリー:学名 var. *italica*、英名 broccoli、緑色の大きな花蕾と柔らかい花茎も利用する。その体内成分のスルフォラファンは、発がん抑制物質として有名である。
- ② カリフラワー:学名 var. *botrytis*、英名 cauliflower、白色、オレンジ色、紫色、緑色などの花蕾を食用にする。ビタミンCが豊富。
- ③ メキャベツ:学名 var. *gemmifera*、英名 brussels sprouts、葉腋から出るわき芽が3~4cmに肥ったもの。スープやシチュウに利用される。
- ④ ケール:学名 var. *acephala*、英名 kale、結球しない性質を有しており、外葉の厚くなったものを利用し、青汁に利用される。
- ⑤ カイラン:学名 var. *albograbra*、英名 chinese kale、ブロッコリーの原型みたいな品種、小さな蕾と花茎を利用する。花の色は、黄色と白色がある。
- ⑥ コールラビ:学名 var. *gongyloides*、英名 kohlrabi、和名をカブカンランといい、根の上の茎が丸くなったところを食べる。直径が6~7cm位になったら利用時期で、シチュウなどに入れると美味といわれる。
- ⑦ 茎ブロッコリー:学名 var. *italica*、英名 stem broccoli、ブロッコリーとカイランの交配から作出された新品種。花蕾は小さいが、茎がうまく、10~12本くらいとれる。
- ⑧ 黒キャベツ:学名 var. *acephara*、英名 kale、アフリカで利用される品種で、葉がやや黒っぽい感じがする。生食すると苦い感じがするが、一旦煮てから調理すると、なかなか美味である。

- ⑨ プチベール:学名 *var. gemmifera*、英名 brussels sprouts、メキャベツとケールの交配から生まれた新品種で、わき芽が結球しないでそのまま利用するタイプ。茹でて食べると、非常においしい。

3. キャベツの栽培法

キャベツの栽培は、非常に多岐にわたっているが、主なものをまとめると3つのタイプに分かれる。一つめは、春先の2月に種をまき、1か月ほど育苗したのちに畑に苗を定植する、春まき・初夏どりタイプ、二つめは、夏の暑い時期、7月に種をまき、育苗後、畑に定植する、夏まき・秋冬どりタイプ、三つめは、10月～11月に種をまき、育苗後に畑に定植し、春に収穫する、晩秋まき・春どりタイプである。これらは、いずれもキャベツの特質の一つである、緑植物春化型の性質を利用している。緑植物春化型とは一体何か。アブラナ科の植物には二つのタイプがあることが知られており、一つは、種子春化型、もう一つが緑植物春化型である。種子春化型とは、ダイコンやハクサイのように、種子が発芽した段階で、低温などの外的条件により、春化が始まる植物をいう。したがって、種まき時期が遅いとすべて失敗してしまう。それに対し、緑植物春化型は、その植物体がある一定の大きさにならなければ、低温などの外的条件に反応しない性質をいい、ニンジン、タマネギなどがこれに含まれる。すなわち、3つのタイプはこれをうまく利用したものであり、特に、冬越しする晩秋まきのものは、まさに緑植物春化型の利用の極致といえるであろう。

実際の栽培は、育苗はポット栽培で行われ、苗の大きさは本葉が5～6枚程度に育ててから、畑に定植する。畝幅が60～70cm、株間が40～45cmである。畑には、石灰150g/m²、たい肥2kg/m²、化成肥料100g/m²を散布し、元肥とする。追肥は、2～3週間に一回、化成肥料30g/m²をまき、軽く土寄せをする。病虫害は、特に根こぶ病や軟腐病、アオムシやコナガなどに注意し、なるべく防虫ネットでトンネル状に覆ってしまうことが重要である。収穫は、結球した部分を押しみて、十分な弾力が出てきたら、収穫する。

4. キャベツの品種と結球

わが国のキャベツの品種は、まずは導入品種、導入後の選抜・淘汰によるもの、自然交配によるもの、交雑育種などの育種法によって育成されたものなどに分けられよう。それぞれの品種の特徴によって類別すると、一つは固定品種、もう一つはF₁品種となろう。

固定品種には、南部、中野早生、葉深などがあるが、これらは結球性の相違や多少のブレなどがあつた。しかし、旺盛な生育、均一な生育、収量が増えるなどの多くの特性を示す、F₁品種が登場すると、みんなその作りやすい性質からそちらの方へ人気が傾いていった。このF₁全盛時代は、伊藤、治田らを中心とした不和合成利用による一代雑種品種の育成によって開始されたといつても過言ではない。すべて、タキイ種苗の研究者であつた。

キャベツの結球のタイプは、葉数型と葉重型に分けられる。葉数型は、渡辺早丸、中野早春などの早生タイプに多く、葉重型は、南部やサクセッションなどの中生や晩生タイプに多く見られる。球形も楕円形、球形などに分けられているが、春先に出る品種が球形、秋や冬に出る品種が楕円形であることが知られている。結球は、順調に生育し、葉が20枚程度になったら、内部の葉が抱合しやすい形となつて、結球体勢を示すようになる。結球は、このまま温度条件などによって進むことになるが、植物体が繁茂して、中心部の葉が遮光されるようになると結球体勢が始まるのである。この結球には、外葉が大きな条件を占めているといつても過言ではない。もし外葉を切除したり、内部の葉に光がよく当たるようにすると結球体勢は崩れる。一方、植物体内の葉に光を遮る処理を施すと結球体勢を示すようになる。すなわち、内部に光が当たるか否かが結球が始まるサインといつてもよいのである(小倉、1980)。これを、植物体内のホルモンで関係を示せば、結球体勢の始まる次期、インドール酢酸(IAA)は葉の外側に多く内在するために葉が内側に曲がってしまうということを繰り返す、この繰り返しによって結球がなされるわけである。

5. キャベツの栄養価—キャベジンはどうやって生まれたか?—

キャベツの栄養価は、ビタミンC(風邪予防)、葉酸(貧血予防)、カリウム(ナ

トリウムの排泄)、カルシウム(骨、葉の成分)などが知られているが、もう一つ、胃や腸にやさしい成分が抽出された。ビタミンUという成分で、これが胃腸に良い働きをすることがわかっている。そういえば、アブラナ科にはこのように胃や腸に良い成分が多いことが知られ、たとえば、ダイコンのジアスターゼなどが有名である。昔、食べすぎでおなかを悪くした殿様がいて、何とかならないかといったときに、ある医者がダイコンのおろし汁を飲ませて直したという話を聞いたことがある。このように、おなかに良い成分がアブラナ科には豊富に含まれているのだ。ビタミンUは、キャベツの絞り汁より発見されたといわれている。またの名を、キャベジンともいう。このビタミンUは、様々な胃腸薬の成分となっており、胃酸の分泌を抑え、胃粘膜の修復を助けて胃潰瘍を防止するという作用があるといわれている。有名なキャベジンという薬もあり、最近では、液キャベとかキャベ2とか新しい薬も出ている。すなわち、キャベツには整腸作用もあり、胃や腸の粘膜の新陳代謝を活発にするので、とんかつの付け合せにキャベツが多く使われていることは、一理あるということである。

キャベツを使った料理や保存食にいろいろあるが、代表的なものはザワークラウトであろう。この酢漬けの味は、ドイツでは定番で、ヨーロッパ各地に広がっている。また、キャベツの浅漬けなどは、ご飯をすすめるうえで、大切なおかずとなっている。さらに、キャベツのロール巻は、西洋のみならず、日本でも十分に食べられる。このように、生のサラダでも、また煮ても、漬けてもうまいキャベツは、今日本当に重要な野菜となった。

6. キャベツの地方品種

「昔のキャベツは、ものすごく大きかった」というような話をよく聞くが、今の品種に相当するものはないと私は考えていた。ところが、8年前に私が「札幌大球キャベツ」を知るようになり、そのあまりの大きさに驚愕した思いがある。初めて私が、札幌大球キャベツをこの自分の目で見たのは、北海道発の宅急便からであった。何だろうと思って包みを開けてみると、そこから出てきたのはとてつもなく大きなキャベツで、重さを量ってみたら12kgもあった。あまりにも珍しいので、しばらく飾っておき、周りの人々に見せて

おく程だった。しかし、それだけではだめだと思い、由来や栽培法も学んだのだった。この札幌大球は、レート・フラット・ダッチにアーリーサマーなどを交配し、北海道の春まき秋どり品種として土着順化したものである。カタログには、明治40年ごろに札幌大玉として登場し、札幌大球としては、昭和初期に記載されている(土肥、2002)。

栽培は、5月中旬～下旬に播種、6月中旬～下旬に定植、10月中旬～11月上旬に収穫する。何しろ、草姿が大きいので、畝幅120cm、株間100cmで栽培する。また、根こぶ病の発生を防ぐために、輪作し、土壌の管理も行うことなどが重要である。元肥には、たい肥(なるべく完熟なもの)を3～4kg/m²施し、化成肥料(N:P:K=8-8-8)を150g/m²混ぜる。追肥は、定植後20日、40日、60日・・・などに、化成肥料30g/m²を散布し、軽く土寄せをする。収穫は、球の大きさが十分となり、軽く触ってみて、弾力が出てきたらOKである。この札幌大球も、やはり大きすぎて改良しなければならないが、しかし、やはりこの大きさもこの品種特有のものなので、慎重に扱う必要があるだろう。現在、栽培は限られているが、漬物用として栽培が続けられている。いつまでも、この品種が栽培されることを望む。

引用文献

- 熊澤三郎、1956. 甘藍. p469-487. 蔬菜園芸各論. 養賢堂.
小倉弘司、1980. キャベツ. p198-212. 蔬菜園芸. 文永堂.
土肥 紘、2002. 北海道. p17—19. 地方野菜大全. 農文協.