

日本一の産地 柏市の小かぶ

1 柏市の概況

柏市は、千葉県北西部に位置する人口約 40 万人の市です。平成 20 年には中核市に移行するなど都市化が進んでいますが、北部を流れる利根川沿い、東部の手賀沼沿いに豊かな水田があり、また肥沃な畑にも恵まれ、野菜・水稲・果樹を中心に農業生産が盛んです。

2 柏市の農業

農業産出額は 95.8 億円と東葛飾地域ではもっとも多く、野菜では県内でも 5 番目に多い産出額があります。なかでもかぶは全国第 1 位、ほうれんそう 8 位、ねぎ 9 位と全国有数の産地となっています。

東京市場に近いという立地を生かした市場出荷が中心ですが、なしやいちごの庭先販売や、2カ所ある大型直売所も売上げを伸ばしており、地産地消の動きも活発になってきています。

3 柏市の小かぶ

平成 18 年産の柏市の小かぶの栽培面積は約 370ha、産出額は約 17 億円となっています。

柏市の小かぶの歴史は大正時代にさかのぼり、東京下町の漬け物需要を満たすために、開墾地であった柏市豊四季地区の換金作物として定着したと伝えられています。

小かぶは冷涼な気候を好み、秋期が栽培に最も適し、夏期は高温、冬期は低温、春期はとう立ちが栽培を難しくしていました。しかし、長年の栽培技術の研究や品種の改良により、現在はほぼ一年中出荷されています。この間、周年栽培できる技術の研究や産地の育成の功績が認められ、柏市農協小かぶ研究会は、平成元年「朝日農業賞」を受賞しています。

(文中の数値は生産出荷統計による)

4 小かぶの栽培の紹介

(1) 作型と品種

小かぶを周年で栽培するためには、いくつかの品種を組み合わせます。肥料の量や栽培方法も季節にあわせて調節します。作型ごとの品種等は下表のとおりです。

作型	主な品種	栽培日数	備考
秋どり、春どり	CR 白涼、CR 雪峰など 万寿、小雪丸など	50～70 日	防虫ネットまたはトンネル栽培
冬どり	CR 白涼、CR 雪峰 冬の庄など	70～110 日	トンネル栽培またはハウス栽培
夏どり	夏の雪、YR 珠美など	40～50 日	防虫ネット使用

(2)栽培方法

小かぶは直接畑に種を播きます。種まきから収穫、出荷までを写真でまとめてみました。



播種作業



発芽開始



本葉が出ます



防虫ネット(夏どり)



トンネル栽培(冬どり)



トンネル栽培の準備(晩秋の頃)



収穫間際



収穫間際



早朝からの収穫作業



家族揃って出荷作業



家族揃って出荷作業



結束・洗浄されたカブ



箱詰め作業



集荷場での検査



各市場へ出荷

5 小かぶの栄養と料理

かぶは、根と葉の部分で栄養素が異なります。

根は、淡色野菜でビタミン C、カルシウム、食物繊維を多く含むとともにデンプン分解酵素のアミラーゼを含んでいます。アミラーゼは生で食べると消化・吸収を助け、胸焼けや食べ過ぎの不快感を解消してくれます。

葉の部分は緑黄色野菜で、β-カロテン、ビタミン B1・B2、C、カルシウム、カリウムなどを豊富に含みます。栄養学的にみると、根より葉の方がいろいろな栄養素を多く含んでいるので、捨てずに活用してください。

おいしい小かぶの見分け方は、肌のきめが細やかでつやがあり、ひげ根が少ないものがいい。

利用法としては、浅漬け(写真1)がおいしく一般的です。ここでは、挽肉詰め(写真2)、じゃことかぶ葉の混ぜご飯(写真3)、西洋煮(写真4)を紹介します。是非お試しください。



写真2



スープで手軽においしく

かぶの洋風煮



主材料(4人分)

かぶ2個 鶏水だし汁〜4ペー
コン150g しょうゆ適量 和風だし
少々 塩適量 水800〜1000cc

●作り方

- ①かぶの皮をむいて、くし型に切り、ペーコンも厚〜やまい大きさに切る。
- ②かぶとペーコンを鍋の中に入れ、水800〜1000ccと和風だしを少し入れ、10分前後煮る。
- ③鶏水だし汁〜4、しょうゆ(色づく程度)、塩(適量)で味をととのえる。
- ④色料りに葉(1個分を器前でして)を添える。

写真 4