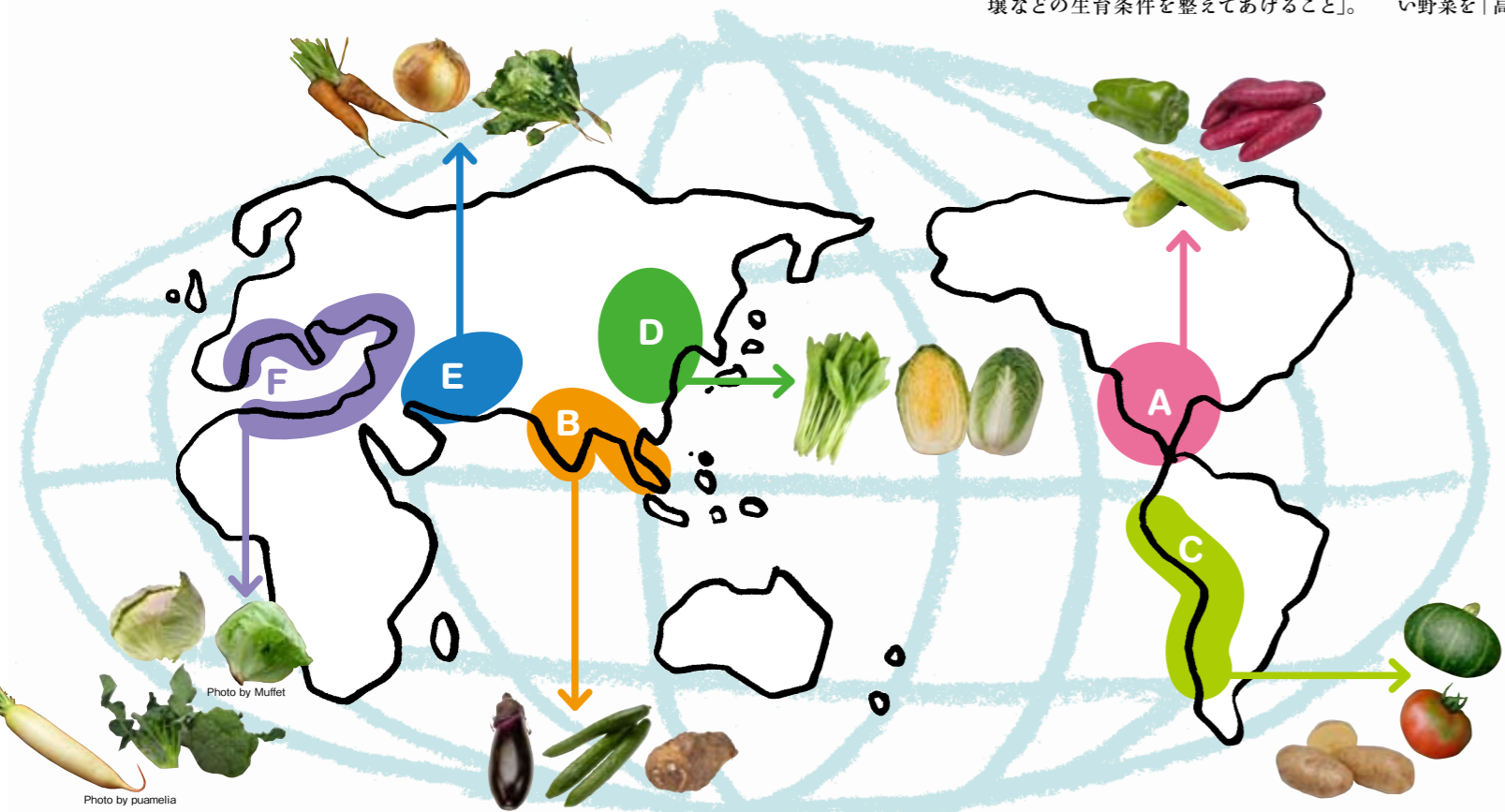


ルーツを知って、野菜を上手に育てよう!

# 原産地はどこへ来たの?

野菜の生育に重要なのは、実は「原産地の環境」ってご存知ですか?  
もとい風土にあった環境を与えてあげれば、野菜は元気に育つものです。  
さあ、原産地マップから野菜のお世話の仕方を学びましょう!



参考資料  
【書籍】「野菜づくり大図鑑」講談社／「菜園で野菜づくり!」主婦の友社／「花園鑑 野菜・果物」草土出版／「からだに優しい 野菜の便利帳」高橋書店  
【HP】タキイ種苗／アタリヤ農園／日本女子大学健康サポートグループ／庄内青果市場

私たちがいつも食べている野菜の原産地は、実は日本原産は数えるほどしかなく、ほとんどの野菜が外国から渡ってきたものです。このように、それぞれの野菜は、人の移動や文化交流に伴って様々な時代に渡りました。

さて、野菜づくりの基本はご存知のように「それぞれの野菜が好む温度や水、土壌などの生育条件を整えてあげること」。

これはつまり、野菜の原産地の環境に近づけてあげることが重要なのです。

右下の表は、原産地マップで取り上げたおなじみの野菜を、原産地や栽培管理方法等でまとめたものです。さらにその野菜が生育するのにもっとも適した温度である「生育適温」から、野菜を3つのグループに分けてみました。暑さに強く、寒さに弱い野菜を「高温性野菜」、暑さにやや強く、

寒さに比較的強い野菜を「中温性野菜」、暑さに弱く、寒さに強い野菜を「冷涼性野菜」と定義すると、原産地と生育適温や水やり等の栽培管理の方法が見えてきます。

特に注意したいのは、同じ「高温性野菜」の原産地AとBの野菜の水やり。Aグループ、中央アメリカ原産のサツマイモやピーマンは水やりを少なめにし、逆にBグループ、インド・熱帯アジア原産のサトイモ、

ナス、キュウリは「水で育てる」と例えられるほど、たっぷりと与えてやります。この理由をひも解くと、それぞれの原産地は互いに平均気温は高いですが、年間降水量が異なるので、水やりの頻度も異なってくるというわけです。

このように、野菜の栽培管理に迷ったら、原産地の環境に思いを馳せてみると、思わぬヒントがあるかもしれませんね。

地域	野菜名	日本に導入された時期	生育適温	水やり	特徴
A 中央アメリカ	サツマイモ (ヒルガオ科)	江戸時代	高	少	水はけのよい砂質土を好む。
	ピーマン (ナス科)	明治時代	高	少	暑さに強く、水はけのよい土壌を好む。
	トウモロコシ (イネ科)	安土桃山時代	高	普	吸肥力が強い。
B 熱帯アジア	サトイモ (サトイモ科)	縄文時代	高	多	日当たりが良く、雨の多い環境を好む。
	ナス (ナス科)	奈良時代	高	多	乾燥に弱く、高温多湿な気候を好む。
C 南アメリカ	キュウリ (ウリ科)	飛鳥時代	中	多	霜に弱く、10～12℃以下では生育しない。
	西洋カボチャ (ウリ科)	明治時代	中	普	土壌適応性も広く、生育旺盛。
D 東アジア (中国)	トマト (ナス科)	江戸時代	中	少	昼夜の温度差大の冷涼で乾燥した気候を好む。
	ジャガイモ (ナス科)	江戸時代	冷	普	土壌適応性が広い。
E 中央・西アジア (アフガニスタン)	ハクサイ (アブラナ科)	明治時代	冷	普	冷涼な気候を好む。
	チンゲンサイ (アブラナ科)	昭和時代	冷	普	冷涼な気候を好むが、暑さや病気にも強い。
F 地中海沿岸地域	ニンジン (セリ科)	江戸時代	冷	普	高温で病害が発生しやすい。
	タマネギ (ネギ科)	明治時代	冷	少	苗床が湿りすぎると病気が発生するので注意。
F 地中海沿岸地域	ホウレンソウ (アカザ科)	安土桃山時代	冷	少	耐寒性がきわめて強いが暑さには弱い。
	キャベツ (アブラナ科)	江戸時代	冷	少	水はけのよい土壌を好む。
	ブロッコリー (アブラナ科)	江戸時代	冷	少	根腐れしやすいので水やりに注意。
	レタス (キク科)	奈良時代	冷	普	冷涼な気候を好み、土壌適応性も広い。
	ダイコン (アブラナ科)	古墳時代	冷	普	冷涼な気候を好むが、10℃以下では根が肥大しないので注意。

生育適温… 高 30～25℃ (高温性野菜) 中 25～18℃ (中温性野菜) 冷 20～15℃ (冷涼性野菜)  
水やり…… 少 少なめ 普 ふつう (表面が乾いたら与える) 多 たっぷりと

## 武蔵野の農業歳時

### 収穫祭とお囃子～関前八幡お囃子～

現在、武蔵野囃子といわれているお囃子の誕生は、140年以上前、文久2年(1862年)。武蔵野八幡神社のお祭りを賑やかにするために生まれたといわれています。そのころは「吉祥寺囃子」と呼ばれていた。



林流のお囃子で生まれたそうです。それぞれの文化の違い(吉祥寺は商業文化圏、関前は農業文化圏)で様々な発展していったそうです。楽器構成は基本的に大太鼓1張、小太鼓2張、鉦1代、笛1本の4種類で演奏します。

戦後、ここ農業ふれあい公園のある関前村は、関前八幡神社のお祭りのお囃子として、武蔵野囃子と同じ速間西

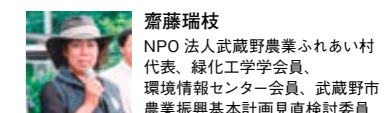
中村 誠 (写真:左下本人)  
関前お囃子連中代表  
(有)中村電機商会社長

## 齋藤村長が教える【菜園まめ知識】

### 秋冬野菜の植え付け

空の色は秋色に変わり、心地よい風を感じる季節になりました。そろそろ夏を楽しませてくれたトマト・キュウリ・ナス・ピーマンも最盛期を終え、秋冬の畑の準備の時期となります。ナスは7月の終わりに更新剪定をして肥料をやり、根切りをして、養生していた株が秋ナスとして実り始まります。トマトは追肥をしながら丁寧に育てれば、10月頃までなり続けます。けれども場所が狭い家庭菜園では、ほどほどに見切りをつけ、ダイコン・ハクサイ・キャベツ・ブロッコリーなどの秋冬野菜を育ててみましょう!

日生育が遅れ、3日遅れると10日という具合です。この理由は、気温が下がっていくからです。ですから秋野菜の苗の植え付けは、8月下旬から9月中旬に済ませましょう。また、ダイコンなどの根菜類は直まきで苗の植え替えは出来ませんので注意しましょう。そして、秋野菜はアブラナ科の野菜が多いのでアオムシ、アブラムシ、ヨトウガの被害に遭いやすいので、植え付けたときに寒冷紗をはっておくで防除になります。



齋藤 瑞枝  
NPO 法人武蔵野農業ふれあい村代表、緑化学学会員、環境情報センター会員、武蔵野市農業振興基本計画見直し検討委員

秋冬野菜の種蒔き適期の期間は短いので注意が必要です。1日遅れると3



今回の表紙は、今が旬の秋野菜ブロッコリー。  
地中海沿岸原産の野生のキャベツを改良したものです。  
栄養価はキャベツよりも高く、カロテンとビタミンCはなんと4倍！  
日々の食事に取り入れて、夏の疲れを癒やしましょう。

## むさしの 農業ふれあい村 通信 vol.2

通算 no.32 / 2010 秋号

企画・監修 齋藤瑞枝

編集 北地智子

デザイン 梁木明子

発行

NPO法人武蔵野農業ふれあい村  
http://www.agrifureai.com/  
info@agrifureai.com

印刷・協賛

協賛

(株)文伸  
やさい食堂 七福  
武蔵野市緑化環境センター

© 2010 NPO法人武蔵野農業ふれあい村

当NPO法人は、実際行う農業耕作体験とおして、  
農と食の問題を考え、「自然と人の関わり」、「人と人」、「人と地域社会」をつないで  
次世代に伝えていく活動をしています。

文伸  
BUN-SHIN

「文伸」も  
応援しています

七福

食を通じて  
ハッピーになれる  
カフェレストラン

「菜園で野菜づくり！」  
主婦の友社 / 1180円

家庭菜園や市民農園での野菜づくりをはじめの方へのテキストブック。「むさしの農業ふれあい村」の一年も紹介されています！全国の書店でお求めいただけます。



NPO 法人むさしの農業ふれあい村の活動

## 夏野菜で「おおにぎわいの農業塾」

今年度のむさしの農業ふれあい村の農業塾では、「農業体験教室」(武蔵野市都市緑化センター主催)や「challenged 野菜クラブ」、「キッズ野菜クラブ」(NPO法人むさしの農業ふれあい村主催)、「うどんプロジェクト」、「新座農場での野菜栽培」などを行い、様々な世代や環境の方々に、野菜作りの楽しさや収穫の感動を知っていただくため、地域に密着した農業体験活動を目指します！



1



2



3



4

① 真夏の盛りには冬野菜の長ネギの植え付けを。② 畑一面に広がる夏野菜。③ こんなにたくさん採れました。④ 見上げる程に成長した野菜達。

第3期農業体験教室は順調に夏野菜を収穫しています。6月中旬から1日に3cm成長するキュウリの収穫にうれしい悲鳴をあげ、枝豆・トウモロコシは7月中旬にその出来に舌鼓をうちました。盛夏には真っ赤に熟した完熟トマトを収穫し、採れすぎたトマトで手作りケチャップも制作！79家族の皆さんが脱落せずに沢山の夏野菜を収穫し、

採れた野菜を無駄なく食べられるよう保存や加工などの実習もしています。しかし、いつまでも夏の果菜類の収穫に酔いしれてばかりはいられません。8月下旬になると秋冬野菜の栽培準備に入ります。まずはトウモロコシ栽培などで肥料を食われた土の調整から始まり、9月の下旬にはすっかり秋野菜の光景に様変わりします。

武蔵野市商工会議所共同事業

### 武蔵野市産地粉うどんプロジェクト

6月、梅雨の合間の晴れの日、昨年10月末に地元武蔵野市の農家の畑に種蒔きをした、小麦を収穫しました。乾燥機の普及に連れ珍しい光景となった「はぎ掛け(天日干し)」をし、「脱穀」の実のついていない空粉や初穀・藁くずを選別する昔ながらの「唐箕」を行います。これが武蔵野市産小麦となります。

そしてこの原麦を世田谷区にある精麦所へ持って行き、さらにゴミなどを取り除く作業「磨き」を掛けて粉にひき、武蔵野市産地粉のできあがりです。

11月23日には武蔵野市商工会議所主催の「ごちそうフェスタ」で、市内の麺類組合の方々とタイアップし、この武蔵野独特の「武蔵野うどん」復活の経緯と、うどんが出来るまでをご紹介します。どうぞお楽しみに！



1



2

① 昭和時代に活躍していた脱穀機で脱穀。② 昔懐かしい「唐箕」をつかって、初穀や藁屑を選別。

武蔵野市市民協働推進課助成事業

### 武蔵野 Agri Challenge 2010 ~all for next generation~

Challenged 野菜クラブ

4月からふれあい村会員スタッフが、障害をお持ちの方々の収穫体験のために作っていたキュウリ・ナス・ピーマン・ミニトマトがいよいよ収穫時になりました。7月中旬より1ヶ月半、社会福祉法人武蔵野の「やさい食堂 七福」の方々が、週に一度収穫を体験しています。



暑い中、慣れない作業でも沢山の収穫ができました。

キッズ野菜クラブ

今年も「キッズ野菜クラブ」を開催します。(協賛：ハウス食品株式会社) プレオープンとして、既にニンジンと落花生の植え付けを行っていますが、8月の最終週から3ヶ月間、カレーやサラダの食材を育てて収穫し、その場でカレーを作ってご家族の方をご招待するパーティーを開きます。



初めて見る落下生の苗に、驚きながら植え付けるキッズ。

農業って楽しい！ 農や食を考える

## むさしの 農業ふれあい村 通信 vol.2

季刊

秋

2010



NPO 法人むさしの農業ふれあい村