

白菜百歳

白菜の結球タイプの採種に成功し、栽培が軌道にのったのは大正時代で、いまからおよそ100年前。ここから現在の松島群、野崎群、加賀群という三大品種群が作り出されました。日本への初登場は明治8(1875)年、東京での博覧会。その後、日清戦争・日露戦争に従軍した兵士たちが、大陸で白菜を食べ、種を持ち帰ったことから広まった、比較的歴史の浅い野菜です。



↑ タイニーシュシュ

◆ミニ白菜

一般的な白菜は3kg前後まで肥大し、特に重い野菜。核家族化、食の多様化に伴い家庭用にはカット販売が主流になっている。ミニ白菜はこうしたニーズにこたえて開発された、1kg前後の使い切りサイズ。

◆広島菜

日本三大漬けものの一つ「広島菜漬」でおなじみの広島菜は白菜の仲間で、非結球タイプ。江戸時代初期に藩主福島正則の参勤交代に同行した安芸の国の住人が、京都本願寺に参詣した折にタネを譲り受け、持ち帰ったのはじまりという。

広島菜 →



↑ 富風(白芯)

◆オレンジ白菜とは？

内部色が濃いオレンジ色の白菜。黄色い芯はカロチン由来だが、オレンジ色の由来はリコペン(シスリコペン)。シスリコペンは吸収されやすい。

◆結球白菜

白菜の仲間には非結球タイプ(山東菜など)と結球タイプがあり、日本で白菜といえば結球種を指す。日本での結球白菜の歴史は浅く、普及し始めたのは20世紀に入ってから。現在は栽培特性にすぐれたF1品種が主流。



↓ 冬月90(黄芯)



◆白菜のサイズと味の関係
若い栄養成長期よりも、結球して肥大生長がほぼ止まった成熟期の方が、うま味成分は蓄積されやすい。また冬期は畑で低温に当たり甘みが増す。一般的に大玉の方が特有のうまみは強く漬けものや煮ものに適しており、若い株はクセがなくシャキシャキした食感でサラダなどの生食で楽しめる。

リモート八百屋塾開催！

11月21日(日)9時～
テーマ:白菜について
講師:サカタのタネ 鈴木栄一氏
※詳しくは後日メールにてお知らせします。

市場の動き

●長野:10月の白菜入荷の8割を占めるが、8月の大雨の影響から病害や不揃いが多い。中旬以降回復傾向にあるも、低温での生育停滞で増量は緩やか。 ●茨城:9月の曇雨天、日照不足により生育が緩やかで前年比微減。10月下旬には一山出てくる予想。 ●中旬以降は産地が重なり、荷動き鈍化の気配。

■動画コーナーに新ビデオ登場！

実行委員長たちが、「東京ゴールド」の取材に行ったようすがご覧いただけます。 [動画ページへは、こちらから→](#)

■白菜の情報は八百屋塾ホームページで

◇2018年12月9日 第2回 やっちゃは秋葉原～学べるマルシェ～山東菜市 ◇2017年2月19日 「畑へ行こう！産地視察 in 茨城」白菜園場 [八百屋塾ホームページへは、こちらから→](#)

