

はくさい

長崎県での特産エリア
島原市、南島原市

収穫量：23,100t (平成23年度)
農林水産省統計部「野菜生産出荷統計」調べ

旬カレンダー

栽培法	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
秋冬はくさい												
春はくさい												



原産地

北・東ヨーロッパからトルコ高原にかけてとされています。

日本、長崎県への伝来

日本へは江戸時代以前から度々渡来していたといわれていますが、はくさいの強い交雑性により品種の保存ができませんでした。明治初期に中国(清国)から愛知県、茨城県、宮城県等に導入された品種はその後さらに改良を重ねられ、日清、日露戦争後の経済発展により需要が急増しました。

長崎県へは、中国より伝わり、江戸時代の1797年には半結球タイプの唐菜とよばれる長崎白菜(唐人菜)が作られていました(長崎聞見録)。本格的栽培は明治10年頃から始まり、以降県内に広まりました。

主要産地の推移

明治時代に長崎県で栽培がなされ、大正時代に辻田白菜が導入されると、長と町や長崎市、県北地域を中心に拡大しました。昭和時代(戦後)に優良系統の育種が進み、さらに県内に広がりました。昭和41年には松浦・田平産地の秋冬はくさいが県内初の指定産地品目となりました。

現在は、春はくさいと秋冬はくさいの産地が形成され、島原市、南島原市を中心とする島原半島地域が約6割を占めています。特に春はくさいは、栽培面積176ha、生産量13,600tであり、ともに茨城県、長野県に次ぐ全国第3位(H22統調)となっており、全国有数の主要産地となっています。

機能的性

食物繊維が多く含まれており、便秘の改善や高脂血症や糖尿病の予防に役立ちます。また、ナトリウムの排泄を促すカリウムが豊富に含まれており、血圧を下げる効果があります。グルコシノレートという辛み成分が含まれており、肝臓の解毒作用を活性化してガンを予防します。イソチオシアネートは、発ガン物質を抑制したり、動脈硬化を予防する効果があります。

長崎白菜(唐人菜)

別名「唐人菜」として知られる長崎白菜は中国山東省から伝来したといわれています。

他のはくさいと比べて葉が巻かず、外開きになるのが特徴です。葉の色は黄色がかった緑色で、しわが入っています。明治・



提供：八江農芸(株)

大正期には、長崎市の中川、鳴滝、片瀬、立山、御船蔵など、ごく近郊で作られていたものが次第に周辺地域に広まり、山手の奥まった冷気の早い西山、木場一体では黄葉の早生種が、やや低地の年明け晩出しには黒葉の晩生種が分布しています。長崎白菜は半結球タイプのはくさいで、現在の結球タイプのはくさいとは異なります。

早生種は、外葉は淡緑色で縮みが多く、葉柄は広くやや短いです。草姿は半結球型で晩秋の冷気とともに中心の数葉が黄白色となり、軽く抱合します。葉質はさわめて柔らかく耐寒性は弱いため、主に年内どりとします。播種の最適期は9月上中旬です。

一方、晩生種は光沢のある濃緑色、縮縮状のシワが顕著で、葉・葉柄ともに大きく、成長すると心部は緩く結球します。耐寒性は非常に強く、抽苔も遅いので、1~2月の収穫が可能です。早生種、晩生種とも柔らかいので、本葉4~5枚ごろより間引きして、浅漬け、おひたし、油炒めにしてもおいしく味わえます。

辻田白菜

現在のはくさいは、葉が巻いているのが普通ですが、大正の始めまでは、中国の品種にしか葉が巻く「結球はくさい」類はありませんでした。そこで、辻田長次郎という人が中国の品種からやや早生で品質が優れ、結球率の高い系統を選び抜き、育成したものが「辻田白菜」です。当時のはくさいとしては大型で、丸く結球し葉肉が厚いのが特徴です。漬物や中華料理、煮物などに使われ、戦前戦後にかけて全国を風靡しました。現在、西山木場地区で生産されています。



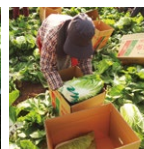
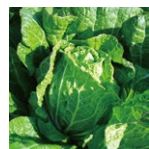
播種の様子



定植の様子



収穫の様子



断面図



※参考文献

・[長崎県農林産物の伝来と歩み] 平成25年3月
長崎県農林技術開発センター
・AGRICULTURAL PRODUCTS 長崎市ながさきの食推進室

※写真提供：長崎県経済局水産農林部ながさきの食推進室
※取材協力：JA島原雲仙