

親の生みのハクサイ

今や日本の食卓に欠かせない「ハクサイ」。ハクサイの原形は、明治時代に名古屋で生まれた。葉が重なり球状になった「結球形状」に、シャキシャキとした食感の葉肉。幾度も失敗を重ね、十年の歳月をかけて生み出された。知恵と努力の結晶といえる。

ハクサイの栽培に成功したのは、野崎徳四郎(一八五〇—一九三三年)。名古屋市中川区の庄内川沿いの農場が舞台だった。

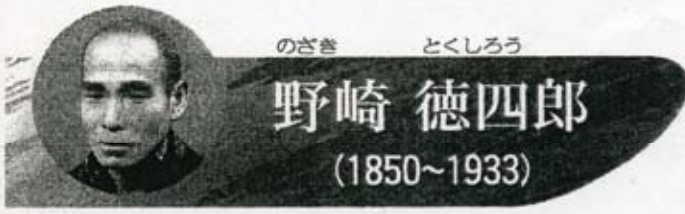
国内に初めてハクサイが登場したのは、一八七



「冬の野菜を」熱意の結晶

五(明治八)年の東京博覧会。中国産の「山東ハクサイ」三株が出品された。愛知県がこの二株に選んだ。愛知県のこの二株に選んだ。愛知県のこの二株に選んだ。

現在、中川区の野崎採種場は、葉肉が柔らかく、水分が多い。漬物には最適」と支持され続けている。野崎採種場では、育ちやすく、病気に強く、収穫量が多いハクサイを作るため今でも研究を重ねている。「この種をどう



高さ約1メートルまで成長したハクサイに実った種を調べる野崎寛さん—名古屋市中川区で

その後も毎年、同じように、冬の野菜は少なかった。なんとか青物を出荷しようとした。なんとか青物を出荷しようとした。なんとか青物を出荷しようとした。

徳四郎がハクサイの栽培を始めたのは、八五年。最初の年は、すべて完全な結球ハクサイを完結させたのは九五年だった。葉が開き、しんの近くまで葉が緑色となり、失た。「愛知ハクサイ」といって、名づけられた。

「情に厚い人で、金もうけなんか考えていなくて、た。なんとか青物を出荷しようとした。なんとか青物を出荷しようとした。なんとか青物を出荷しようとした。」

野崎徳四郎は自ら考案したハクサイの原種を地元の農家に配り、栽培方法を本にまとめて説明した。その後、愛知系と呼ばれる品種群が広がった。徳四郎が改良した「野崎2号」は、現在でも家庭菜園を中心に広く出回っている。寛は「最新の品種と比べると、日持ちする。」

混乱の時代の今こそ、先人たちの生き方が指針になる。独創的な発想に、絶え間ない努力。業績が今に生きる愛知ゆかりの人たちの足跡を訪ね、人となりを紹介する。

(山田祐一郎) 敬称略

出典：中日新聞 2009年6月6日朝刊市民版

名古屋市中川区、庄内川沿いの農場を舞台に 明治時代に、「国産白菜の元祖」誕生!!



「野崎白菜二号」
元祖国産白菜の伝統を受け継ぎ、大正5年に命名・発表された国産早生白菜の代表的品種。柔らかく深みのある味には定評があります。「あいちの伝統野菜」に認定されています。



「野崎123(ひふみ)」
野崎白菜から品種改良されて誕生した品質優良の早生白菜。野崎白菜二号のように、柔らかく甘味もあり食味が非常に良く、半結球からでも利用できます。

