広島お宝野菜

広島県内各地で、古くから栽培されてきた在来品種の中から、味が良い、珍しい、変わった食べ方がある、などの特長のある品目・品種を探し出し、「広島お宝野菜」として平成21年から平成23年に選定しました。

青大（あおだい）きゅうり

来 歴

明治後期または大正の初め頃、福山市に導入されたと言われており、以降、現在まで栽培が続けられています。福山市では、「どぶうり」と呼ばれ、約100年に渡って自家採種が続けられているため、地域特有の生態型になっています。

特 徴

●耐暑性が強く、着果の数は少ないものの果実の重さが1kg近くになる大型の品種です。

●地這（じばい）栽培も可能ですが、果実の地面に接した部分が着色しないため、全体を緑色にし商品性を高くするためには、支柱ネット栽培を行います。

調理・加工

●肉質は緻密でシャキシャキとした食感が楽しめ、サラダや酢の物以外にも、中華料理などの炒めものや煮物、漬物など、幅広い用途があります。

ここがオススメ

●きゅうりとは思えない堂々とした体格。甘みがあり十分な歯応え、そのくせ、よく成熟させると軟らかく、産直市などで人気が出ています。

栽 培

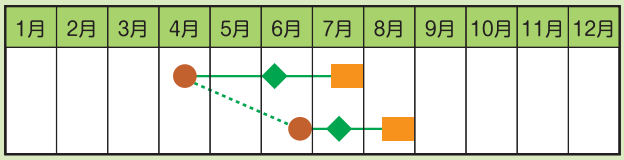
★は種期は4月下旬～6月下旬、収穫期は7月～8月です。

★黒ポリポット等で育苗しますが、育苗期間は春先で30～40日、初夏で15日程度です。

★大型種で親づるへの着果が少ないため、摘芯して子・孫づるへ着果させます。

★高温時に乾燥させると苦味が出ることがあるので、潅水に注意します。

【栽培時期】　●:は種　◆:定植　■:収穫



観音（かんおん）ネギ

来 歴

広島市観音地区で葉ねぎの栽培が始まったのは、明治中頃とされています。最初は京都の九条ねぎが栽培されていましたが、選抜を繰り返し、観音ねぎとして確立したのは昭和初期と言われています。
その後も、多くの農家が個々に選抜を繰り返したため、たくさんの系統に分化しており、農業ジーンバンクにはそのうちの数系統が保管されています。

特 徴

●分げつが多く、耐暑・耐病性に優れています。

●観音地区では、草丈が80cm程度になった時点で、葉ねぎと白ねぎの中間ぐらいに仕上げてから収穫されています。

調理・加工

●特有の香りや風味があり、肉質が非常に柔らかく、うどんやそばの薬味のほか、すきやきや鍋物、また、お好み焼きやねぎ焼きにも最適です。

ここがオススメ

●言わずと知れた観音ねぎ。テレビの料理ショーでも度々紹介されている、全国に誇る広島伝統野菜の代表格です。

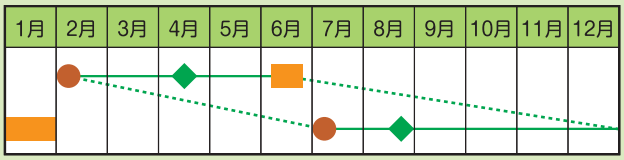
栽 培

★は種期は2月～7月、収穫期は6月～1月です。
低温で抽苔（とう立ち）するため、冬期から春期に収穫する作型には適しません。

★育苗畑で1～2ヶ月間育苗して、30cm程度になったら苗の先を切断して定植します。

★2～3回土寄せをして、草丈の1/3程度が軟白されるようにします。

【栽培時期】　●:は種　◆:定植　■:収穫



矢賀ちしゃ

来 歴

広島市東区矢賀地区で古くから栽培されているちしゃですが、来歴ははっきりわかっていません。
農業ジーンバンクで保管している種子は、矢賀地区の飯田森一氏が保存されていたものです。

特 徴

●葉色には2つの系統があり、赤葉種は独特で鮮やかな紅色、青葉種は緑の地色に薄茶色を吹きつけたような葉色が特徴的です。

●扇状の大型の葉は、縮れが多く柔らかです。

●低温には弱いため、中～北部では大きくなった株は越冬できません。

調理・加工

●ほど良い苦みがあり、酢味噌で和える「ちしゃもみ」にも、洋風の肉巻きにもよくあう優れた品種です。

ここがオススメ

●昔ながらの野菜が持つ力強い味。鮮やかな葉色は店頭でもひときわ目を引きます。

栽 培

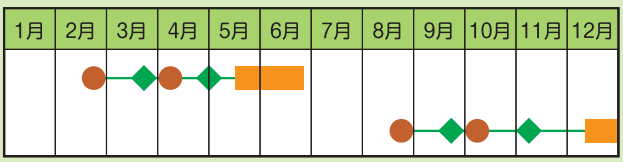
★は種期は、秋まきが8月下旬～10月上旬、春まきが2月下旬～4月上旬（ハウス育苗）となります。

★は種トレー、黒ポリポットで育苗し、本葉3枚までに黒マルチを張った畝（うね）へ定植します。

★秋まきの場合は直まきも可能です。

★葉巾25～30cmまで大きくなったら、掻きながら収穫します。

【栽培時期】　●：は種　◆：定植　■：収穫



川内ほうれんそう

来 歴

品種「次郎丸」と「ミンスターランド」が自然交雑したものの後代から選抜されたものと言われており、第二次大戦後、広島市安佐南区の川内地区で栽培が始まっています。

特 徴

●肉質が柔らかく、食味が非常に優れています。

●べと病などの病害には抵抗性が殆ど無いため、ほうれんそう連作ほ場での栽培には適しません。

●高温、長日条件下では抽苔（とう立ち）しやすいため、秋まきにしか適しません。

調理・加工

●緑色が濃く、和え物やお浸しなどにすると見栄えもよく、思わず箸がすすみます。

ここがオススメ

●一般的に流通している丸葉の西洋種に比べ、剣葉で切れ葉、肉厚で柔らかいなど日本種の特徴をよく残しており、非常に評価が高い品種です。

栽 培

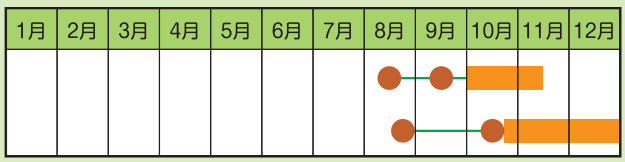
★は種適期は、県中北部では8月中下旬～9月中旬、南部では8月下旬～10月中旬で、これより遅れると生育中の葉にアントシアン（紫色の色素）が発生する恐れがあります。

★高温時には、芽出しをしてからまくと良く揃います。種子を一昼夜流水に浸した後、濡れた新聞紙で覆って芽を出させ、8割程度が発根したらまきます。

★は種前に畝（うね）へたっぷり潅水し、は種後は出芽するまで乾かさないように黒い寒冷紗（かんれいしゃ）などで覆いをして管理し、出芽が揃ったら取り除きます。

★は種後、40～60日で収穫できます。

【栽培時期】　●：は種　■：収穫



笹木三月子大根

来歴

早春に収穫できる大根品種を得る目的で、笹木憲治氏（当時の広島市安古市町長楽寺）によって14年かけて育成された丸大根です。
昭和36年に品種「三月子」と「聖護院」を交配し、その後選抜が重ねられ、昭和50年にようやく目的とした大根が育成されました。

特徴

●耐寒性が強く早春に採れる「三月子」と、甘く肉質が緻密な「聖護院」の特徴を併せ持っています。

●抽根（大根が地表に出ること）が極めて少ないため、根部は寒害を受けません。

調理・加工

●肉質が緻密なため煮崩れがしにくく、また，糖分を多く含んでおり、おでんなどの煮物に最適です。また、生食や漬物にも適しています。

ここがオススメ

●露地大根の端境期に採れる品質の高い大根で、小売業者や流通業者から強いリクエストがあります。

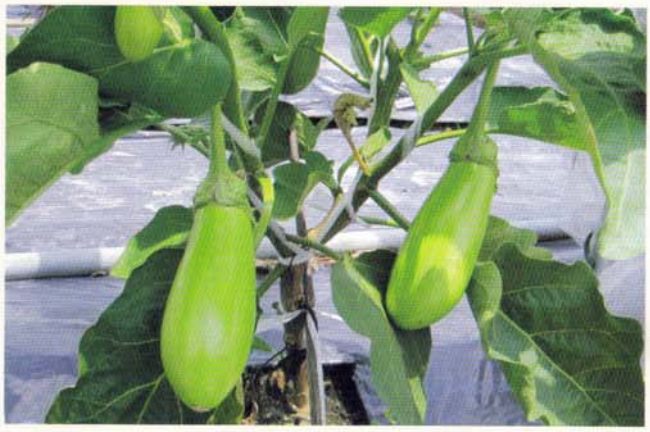
栽培

★は種期は、県中部地域で9月中下旬、瀬戸内沿岸部では9月20日から10月5日頃です。

★特に、低温期の乾燥と肥切れに注意し、乾燥期には、敷きわらなどで乾燥による裂根を防ぎます。

【栽培時期】

下志和地青なす



来歴

三次市下志和地の農家が自家採種を続けてこられた品種です。

特徴

●中長タイプの青なすで、初期生育は緩慢ですが、温度が上昇するにつれて順調に生育します。
●収量は中位ですが、果皮が薄く、あくは少なく、種子数も少ない等品質は最高です。

調理・加工

●果皮が柔らかくあくが少ないため、生食を含めて多くの料理に適します。
●この品種を長く育ててこられた農家の方は、焼きなすにすると絶品だと言われています。

ここがオススメ

●焼きなす以外にも天ぷらや味噌汁の具、なますや浅漬け等にも適すると思われます。

栽培

★露地栽培での播種期は3月上旬、定植期は4月下旬、収穫期は6月中旬からとなります。
★基肥には有機質肥料を中心に窒素成分でアール当り2kg程度施し、追肥は1回につき0.2kg程度を液肥もしくは化学肥料の穴肥で施します。水も切らさないようにします。
★環境適応性は広くないので、肥料や水を切らさない様に管理します。
★寒くなり、果実が硬くなったら収穫を打ち切ります。

【栽培時期】 ●:は種 ◆:定植 ■:収穫

一寸蚕豆「柏原系白目」

来歴

尾道市因島重井町の農家が1960年代から当時栽培されていた河内一寸の中から丸型で白目、多収の株を長年にわたって選抜育成した系統です。

特徴

●草丈は高く葉は大きく株張りは良く、花色は白で熟期は晩性です。
●種子は丸型でへそ色は白、未熟果の果色は薄緑、大型で良く揃い多収です。
●へそ色が白いため茹で色が綺麗です。

調理・加工

●茹でて、初夏のビール等のつまみとして高級感があります。

ここがオススメ

●主たる需要は未熟果の塩茹でですが、完熟したものは茹でて皮をむき、つぶしたものをこして砂糖等を加え加工すると、独特の香りのする餡になります。

栽培

★10月中旬を中心に苗床に播種し、芽が地上部にのぞいたら直ちに本圃へ定植します。この時、直根を切らないように気をつけます。
★排水の悪い圃場では高畦とし、溝幅を広くして、滞水の影響を少なくしましょう。
★開花が始まったら一次分枝を中心に枝数が7～8本になるように整枝します。
★枝先の部分にアブラムシが多く着きやすいのでこまめに防除します。
★枝先を切除するのは収量を下げる原因となるので止めましょう。
★莢が下を向いてきたら収穫です。

【栽培時期】 ●:は種 ◆:定植 ■:収穫

壬生（みぶ）いんげん（白）

来歴

この品種の来歴は明らかではありませんが、短日条件下でないと花芽分化しないことから、おそらく東南アジア等赤道に近い地域から導入されたものと思われます。広島県の北部地帯にはこのような特性を持つ品種がいくつか見られますがそのうちの一つです。

特徴

●抑制栽培のみに適します。つる性で生育の早い多収品種です。
●莢の長さは中位、幅は広く、色は薄緑色で柔らかく食味は良好です。
●成熟した種子は球形で皮色は白、斑紋は無く100粒重は68g程度と立派です。
●若莢での利用が主体ですが、成熟させたものは豆としての利用も可能です。

調理・加工

●若莢は煮つけのほか、天ぷらや油いため、ごま和えなど多くの料理の食材として適します。

ここがオススメ

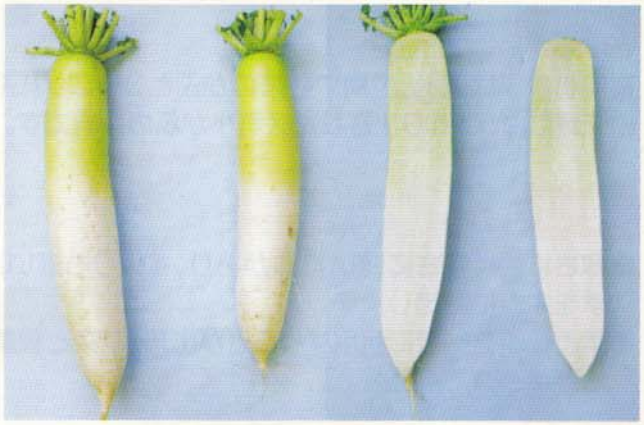
●成熟豆は煮豆のほか，こして砂糖等を加え、餡としての利用もできます。

栽培

★7月中旬～8月上旬に播種します。
★畑作りは播種の半月前位から行います。
★幅80～100cmの畦を作り、十分な降雨後、白黒ダブルマルチを被覆します。
★株間約30cmに1ヶ所3粒播種します。直ちに1m置き位に丈夫な支柱を立て、きゅうりネットを張ります。出芽して伸びはじめたらネットに誘引します。
★若莢は12cm程度に伸びたところで収穫します。

【栽培時期】 ●:は種 ■:収穫

寒地地（かんちじ）だいこん



来歴

寒地地だいこんは、古い歴史を持つ仙台地だいこんから選抜された系統です。

特徴

●根長が40cmに達し、地だいこんとしては大型種で早晩性は中生、肥大は良好で曲がりや裂根、分岐根等の障害根は殆ど見られず、上物率は飛びぬけて高い値を示します。
●抽根長が30cm近くあり、極めて長いにも関わらず寒さに強く、また抜きやすい品種です。

調理・加工

●本来は漬物加工用の品種ですが果肉はあまり硬くなく、普通の品種同様に煮物やだいこんおろし等、多くの食材として利用できます。

ここがオススメ

●寒さに強くす入りが遅いため、他の品種が寒害をうけ易い1～2月の収穫に適します。この時期に収穫したものは甘味が強く特におでん等のねたとして適しています。

栽培

★播種は9月中～下旬が適します。
★抽根長が長いので、耕土の浅い畑でも良品生産が可能です。
★肥大が良好なため、熟畑では普通の長だいこんより1割程度密植（10a当たり6,500～7,000本）した方が過度な肥大が抑えられ、1本1.2～1.3kgの良品が生産できます。

【栽培時期】 ●:は種 ■:収穫

賀茂小かぶ（かもこ）

来歴

賀茂小かぶは、明治中期に在来のかぶとヨーロッパ系品種との交雑によって作り出された金町小かぶの系統です。

特徴

●寒さに強く暑さに弱い特徴があり、す入りも遅いため、冬季を中心に栽培します。
●葉とかぶを一緒に利用することが出来、葉菜と根菜を兼ねた野菜といえます。

調理・加工

●柔らかく甘味があるので浅漬けや甘酢漬けに最適です。また薄く切ってサラダにしたり、少し厚めに切ってハムなどをはさんでオードブルにもなります。
●冬の寒さに当ると甘味が増し煮くずれしにくいため、炊き合わせや洋風煮物にも適します。

ここがオススメ

●葉物としてはおひたしや煮物、また、全体を味噌汁の具にしても美味しいです。

栽培

★播種は気温の下がる10月上旬以降に行います。遅まきの場合はトンネルもしくは不織布のべたかけ栽培とします。播種後50～60日で収穫期を迎えます。
★水はけの良い膨軟な土壌での栽培で良品が出来ます。
★す入りが遅いため、3月中旬までの収穫が可能ですが、肥大しすぎると玉割れの危険があります。

【栽培時期】　●:は種　■:収穫

北甘かぼちゃ

来 歴

長野県で栽培されていた品種を農業ジーンバンクと県内の農家で数年増殖栽培しながら広島県の気候に順化させた品種です。

特 徴

●果実の大きさは1.0～1.2kg位で良く揃っており、表皮にうずら状の斑点が見られます。
●着果性は良好で特に高温期には良く着果するので、2番果は摘果が必要です。
●表皮が褐色に変わった頃が収穫適期で甘味が強くなりますので早採りはさけてください。

調理・加工

●煮物、味噌汁の具、天ぷらなど日本食の食材として適しています。
●表皮が少し硬くなる欠点があるので、皮むき器で一部を削り取ってから調理するとより食べやすくなります。

ここがオススメ

●薄く切って網焼きや油炒めにすると、煮物とはまた違ったほくほくとした食感が楽しめます。

栽 培

★広島県の中部地帯を対象とした露地マルチ栽培での播種期は3月下旬、定植期は4月下旬、収穫期は7月中旬以降となります。
★牛糞や鶏糞などの有機質肥料を使う場合は全量基肥栽培が良く、1株の占有面積を5～7㎡と広くとって株を大きく育てるのが良いでしょう。
★2番果は多く着果するため摘果して1番果とほぼ同じ果数に制限します。

【栽培時期】 ●:は種 ◆:定植 ■:収穫

黒目実採りえんどう

来 歴

北海道から導入された品種を農業ジーンバンクで数年間栽培を続け広島県の気候に順化させた品種です。

特 徴

●蔓性で分枝は下位節と上位節から発生するため、整枝の必要があります。
●耐寒性はやや強く開花は5月上旬、さや長は7.7cm、実の直径は11mmです。
●実の形は球形で色は緑色、臍の色は黒です。食味は普通で収量は多いです。

調理・加工

●和食の豆御飯や天ぷらのかきあげ等のほか、洋食のカレーライス、オムライスの材料としても最適です。
●さやから緑色の豆を取り出し、直ちにボイルして冷凍しておくといつでも利用できます。

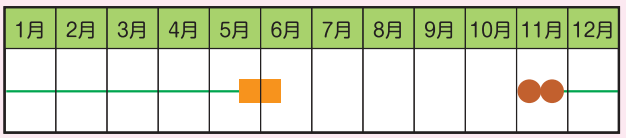
ここがオススメ

●砂糖煮にしたものを蒸しパンや団子などの餡に使うほか甘納豆にしても独特の風味があって美味しいです。

栽 培

★広島県中部地帯での播種適期は11月上～中旬です。
★畦幅は約１m、株間は約50cm、１ヶ所３粒播きとします。
★出芽したら早い時期に支柱を立ててキュウリネットなどを張っておきます。
★開花が始まったら1次分枝を中心に1ヶ所当り6～7本になるように2～3回整枝します。
★実えんどうは一気に結実し株への負担が大きいので乾燥や肥料切れをおこさないよう、場合によっては液肥での追肥も必要になります。
★さやの表面に白いつぶつぶが見え始めたら収穫します。

【栽培時期】 ●:は種 ■:収穫



倉重さやえんどう

来 歴

広島市佐伯区倉重の農家からジーンバンクに提供された品種です。農業ジーンバンクで増殖しています。

特 徴

●蔓性のきぬさやえんどうで、早晩性は中早生に属します。
●分枝は下位節から連続して着生しますので、整枝の必要があります。
●さやは濃緑色で外観がすぐれており、また曲がりがほとんど発生しないので商品化率は極めて高いです。
●耐寒性が強く寒さによる株枯れはほとんど発生しません。
●耐暑性が強く、高温時のさやの色落ちが少ないため、品質の低下は小さいです。
●従って収穫期間が長くなり、多収です。

調理・加工

●煮物、玉子とじ、天ぷら、バター炒めなど主菜としての利用のほか、ちらしずしなどの色添えとしても使われます。

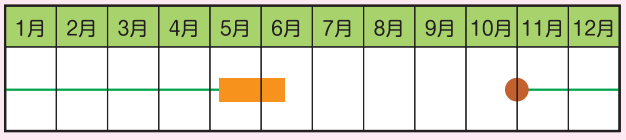
ここがオススメ

●収穫が遅れたものは、豆をある程度の大きさまで太らせたものをさやごと煮ても美味しいです。

栽 培

★広島県中部地帯での播種適期は10月末～11月上旬です。
★畦幅は約１m、株間は約50cm、１ヶ所３粒播きとします。
★出芽したら早い時期に支柱を立ててキュウリネットなどを張っておきます。
★開花が始まったら1次分枝を中心に1ヶ所当り6～7本になるように2～3回整枝します。
★収穫はさやが伸びきったところで行い、採り遅れないようにします。

【栽培時期】 ●:は種 ■:収穫



中勺たかな

来 歴

広島県には、たかなで「広島紫たかな」という市販品種がありますが、これの在来種と思われる少し緑の濃い「ちゅうじゃく（中勺）」と呼ばれる種類が県北の各地に分布しています。たかな類の原産地は中国の四川省辺りだと言われ明治以降の中国から持ち込まれたものが土着した可能性もあります。

特 徴

●たかなは、もともと耐寒性が強く、また、とう立ちしにくい性質があります。
●ちゅうじゃくは、これらの性質が特に強く他の菜類が寒さのため枯死する厳寒期を生き抜くと共に抽台時期も他の菜類より1ヶ月程度遅いため晩春から初夏にかけての青物として重宝されます。

調理・加工

●たかなは、油との合性が良く調理に油を使った炒め物や油揚げ等を入れた煮物が美味しいです。
●また、漬物は夏を越す古漬けが主体で独特の風味と酸味があります。最近ではこの古漬けがラーメンやチャーハンの具として使用されています。

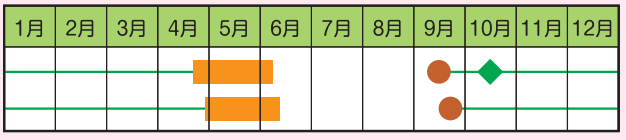
ここがオススメ

●たかなの漬物は夏を越す古漬けが主体ですが浅漬けも大変美味しいです。
●たかなは黒ガラシが片親になっていることから辛味成分がかなり強く浅漬けにした場合その辛味と香りが刺激となって食欲をそそります。

栽 培

★直播もしくは移植栽培ができます。
★広島県中部地帯での播種適期は9月中～下旬、移植栽培ではやや早播きし、本葉3～4枚で定植します。畦幅70～80cm、株間35～40cmとします。
★肥料は基肥重点に家畜糞等の有機質肥料を主体に施用し、必要なら液肥で追肥します。
★収穫は、暖かくなってから寒害を受けた元葉をとり除いた後、主茎の下葉や柔らかい腋芽をかきながら1ヶ月以上の長期間に採ることができます。

【栽培時期】 ●:は種 ◆:定植 ■:収穫



太田（おおた）かぶ「ヤルナ」

来歴

広島県で太田かぶの栽培が始まったのは、現在の安芸太田町で1900年頃と言われ戸河内地区では太田かぶのことをヤルナと言います。当時は交雑可能な他品種の栽培がなく品種特性は維持されたものと思われます。

戦後は太田かぶと交雑可能な多くの品種が栽培されるようになり交雑が起こりました。現在栽培されているものは交雑した品種の後代で春先に出るトウ（薹）のみを野菜として利用するようになっています。

特徴

●水に運ばれた種子が川の流域を中心に広範囲に分布し、長年に渡って野生化したものを再収集したもので吸肥力、耐寒性ともに極強です。

●選抜が十分に進んでいないので生産物の色、形、大きさ、更に抽台期や開花期など形態及び生態特性にばらつきがあります。

調理・加工

●以前はかぶやトウを古漬けして夏を越した後、塩抜きをし油で炒めたり油揚げや煮干と一緒に炊いて利用するのが主体でしたが、最近は減塩食などの普及によりトウの浅漬けでの利用が多くなっています。

ここがオススメ

●漬物としての利用以外にトウを軽く茹であくを抜き、鮮緑色になったものを和え物、酢の物、天ぷら、味噌汁の具等多くの料理にします。

●かぶ独特の風味と辛味、更に厳寒期に生育したことによる甘味と柔らかさは春先の青物として絶品です。

栽培

★吸肥力が強いため化学肥料の使用は不要で時間をかけて分解利用される堆肥や家畜糞等の有機質肥料が有効です。

★年内に株を大きく育て根を充分に張らせることにより耐寒性が強まり春先に立派なトウを沢山出すことにつながります。

★広島県中部地帯での、播種適期は9月中旬、1アール当りの栽培株数は200程度と疎植にします。

★春先に主茎が伸びてきたら40cm位の位置でカットし側芽の発生を促します。側芽は25cm位になったら柔らかい部分のみを手折り収穫します。

【栽培時期】 ●:は種 ■:収穫

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	■	■						●			