

10、ミツバ、みつば、三つ葉、野蜀葵、鴨足芹、水芹。セリ科。

ミツバはわが国原産の野菜であって、栽培はわが国と中国だけで、欧米では食用としない。全草に特有の香気があって、味が淡白なので、吸い物など各種の料理に、周年に使われる。現在も山野に自生していて、採取して食用とされることもある。セリと違って、種子で繁殖させる野菜であるので、自生地と違った陰湿の地でなくても、畑でも栽培可能なので、西山にも多かったが、江戸での栽培は何時のころからか分からないが、かなり早くからであろう。江戸の城下町が形成され、消費階級が定住した頃であろう。

セリと同じく春先の野菜なので、少しでも早く出荷すると、現在の葛飾区水元町に、享保年間(1716~35)には盛んに栽培されて江戸に出荷され、天保年間(1830~43)には、すでに軟化栽培が行われたと伝えられているが、軟化栽培の方法などに付いては、地元で尋ねても、現在では全く分からないが、施設を使わず醸熟材料を、畑に仕掛け、成長に従って、盛土をしたのではないかという、地元の推測話である。江戸の料理屋が盛んになると、更に早いミツバが要求され、安政年間(1854~59)には、糸三つ葉が盛んに栽培された。この方法も発祥の地である現在の下千葉町付近で、尋ねても不明であった。しかし油障子などの保温資材を使ったことは当然と思われる。糸の様に細い三つ葉を作るのは、何か施設を使わなければ不可能である。現在は糸三つ葉と切り三つ葉の境は、殆どない。

ミツバの荷姿は、糸三つ葉、切り三つ葉、根三つ葉で、主として糸三つ葉は殆ど業務用である。最近では周年の需要を見て、会社組織の「水耕栽培」の、一切土を使わない施設栽培のミツバが、消費者に受けているが、土を使わないその清潔感で有ろうが、水耕栽培は養分一切を化学合成肥料などを使うので、化学成分を食べることになるので、これは清潔感とも違う諸問題を含んでいると、私は考えているがどんなものでしょうか?。

写真—46 自生ミツバの全草、茎と葉柄の境目は難しいが、この部分を如何に長く、白く、歯切れ良く仕立てるのが、セリとおなじく、農業技術というより「職人芸」と言えよう。もっとも水耕栽培ではすべてコンピューターで管理する。

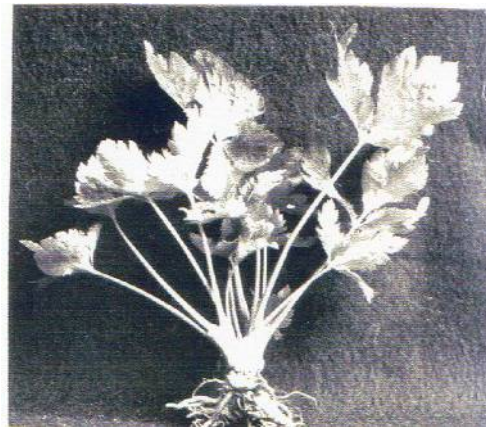


写真-47

ネミツバ(相三つ葉)の荷姿。



写真-48

水耕ミツバ、これは施設内で土を使わず、培地にウレタンをつかう。コントロールは総てコンピュータで、制御して、収穫作業のみ、人が行う。



写真-49

切りミツバの荷姿。

更に細い糸ミツバがあるが、両者の区分は微妙である。

糸ミツバは折れやすいので、スチロールの台に並べられている。

