

おわりに

本書ではルバーブの栽培法、とくに軟化栽培法に力点をおいて記述しました。軟化栽培は、ウド、ミツバ、アスパラガスで行われ、高品質な収穫物が得られます。ウドの軟化栽培は江戸時代から行われている伝統的な栽培法で、露地物にさがけて出荷され、春のたよりとして楽しまれています。ルバーブもほぼ同じような栽培法で生産ができます。

欧州ではクリスマス向けに軟化栽培の赤いルバーブがケーキの材料として珍重されています。我が国ではイチゴがこれに相当します。

我が国では、ルバーブの軟化栽培は皆無ですが、露地物に比べ格段に高品質であることから市場性は高いと思われますので、ぜひ軟化栽培を試みてください。

著者の研究は新聞などマスコミで紹介され、欧州に滞在経験のある人や旅行した折に知ったという人からルバーブの入手法について多くの問い合わせがありました。現在は北海道、東北、長野県などから通信販売で入手が可能です。

さて、国文学者の林望さんは、第39回日本エッセイストクラブ賞を受賞した「イギリスはおいしい」（平凡社、1991年）の「下痢のパイ」という見出しはとても印象的な記述でしたが、ルバーブの酸味と香りを絶賛しています（図1）。

ところで、ガラス工芸家のエミール・ガレの晩年の作品に「大黃の葉」（1903年）があります（図2）。食用大黃（ルバーブ）をかたどった作品で、浮き出た葉脈が血管のように、ちょっと毒々しくもみえ、ルバーブのたくましさ・生命力を感じます。北欧では雑草のように道ばたに育っているそうです。

最後に、私の興味から始まった研究課題であるにも関わらず、10年間もの研究期間を与えていただいた旧神奈川県農業総合研究所葉根菜科のスタッフに厚くお礼申し上げます。



図1 ルバーブのエッセイ



図2 大黃の葉(エミール・ガレ)