

タカナ

葉にピリッと辛み

和田義弥

11月に入り気温が下がってくると、今年の種播きや植え付けは間もなく終了。この時期に栽培を始められる野菜はタマネギや寒さに強い葉物くらいです。そのひとつがタカナです。

タカナは中央アジア原産のツケナ（漬け菜）の一種で、平安時代には日本で栽培されていたといわれています。現在では関東以南、特に九州地方でよく作られていて、三池高菜や柳川高菜、雲仙こぶ高菜など、その地域特有のたくさんの品種があります。

タカナはカラシナの仲間で、葉にピリッとした辛みがあるのが特徴です。これはアリルイソチオシアネートという辛み成分によるもので、同じアブラナ科の植物であるワサビの辛みと同じです。カラシナを原料とするカラシとワサビの大きな違いは香りの成分にあるそうです。おすしにカラシをぬって人に出してみると、案外、それをワサビと思ったまま食べてしまう人は少なくないそうですよ。



20センチくらいで小株どりしてもよい

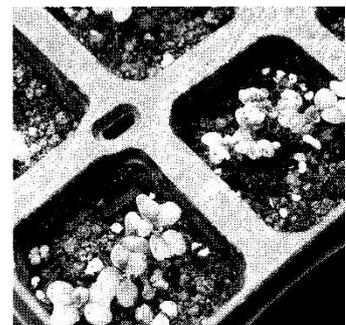
育て方

11月以降の栽培は関東以南の温暖地や暖地に限ります。寒冷地では、この時期からの栽培はちょっと難しいです。

種は直播きの場合、幅70～80センチの畝に、条間30センチで筋播き、または株間30センチで5～6粒を点播します。本葉2～3枚で1回目の間引きをした後は、

様子を見ながら込み合っているところを間引いてください。間引き菜はサラダやスープなどに利用できます。

育苗する場合は連結ポットやポリ鉢に5～6粒の種を播き（写真）、順次間引いて本葉4～5枚で1本立ちにし、株間30センチで植え付けます。



アブラナ科の野菜は害虫の被害が多いのですが、この時期はあまり心配いりません。9～10月の間は活発だったアオムシなどの害虫も11月になって気温が下がると活動が鈍くなってほとんど被害はなくなります。

草丈が40センチくらいになったら収穫適期です。収穫バサミや包丁などで株元から切り取

ってください。冬の間は生育が遅いので、そのまま畑においておき必要なときに収穫してもかまいません。外葉を1枚ずつかきとっていけば長期間収穫することも可能です。

寒い時期は保温栽培

寒さが厳しい時期は保温栽培で作物の生育を促しましょう。保温にはビニールトンネルで畝全体を覆ったり、地温上昇に効果的なマルチフィルムを利用したりする方法がありますが、手軽なのは不織布のべた掛けです。

不織布は光や水をよく適し、通気性があり、とても軽いのが特徴です。支柱を立てずに野菜の上に直接かぶせることができます。

野菜の生育を考えて、少し余裕を持たせた状態で不織布の裾を石や土などで押さえて風で飛ばされないようにしておくといでしょう。