

ようこそ畑へ

2011年10月31日(月)・11月3日(木)

【固定種と交配種の話】(先週のつづき)

自然の環境の下では、大根はキャベツの花粉を受け付けませんが、密閉したビニールハウスなどに雄性不稔の葉大根とキャベツを植えて、二酸化炭素の濃度を3～5%程度に高めると(大気中のCO₂濃度は約0.04%)、野菜の生理が狂って、雄性不稔の大根はキャベツから花粉をもらって種をつけることができます。これを何代かに渡って繰り返していくと、雄性不稔の性質をもったキャベツができ、それを利用して交配種を作れば効率がいいのです。

今、一般のお店で手に入るものだけでなく、有機栽培の野菜でも大根、白菜、キャベツは交配種のもものがほとんどです。つまり、僕たちはこの雄性不稔株の子孫である大根、白菜、キャベツを日常的に食べていることになります。そのことが、人間の体、特に生殖機能にどのような影響を及ぼすのか、誰も知らないのです。僕も、問題あるのかないのか、きちんと根拠をもって話すことはできません。

でも、それを作り出す過程が、花粉の出る正常な株をつぶしたり、二酸化炭素の濃度を高めて違う野菜を掛け合わせたり、と自然の営みとは違う方向に向かっていることは間違いありません。

さらに、このような交配種を作るためには、莫大な資金力が必要で、種子の世界は、数少ない大規模な種子会社による寡占化が進みつつあります。

伊達家の畑では、全てではありませんが、固定種の野菜の種を採り続けています。ほんとうに細々とではありますが、大切な命の源である野菜の種を採り続けていきたいと考えています。

ややこしい話をざっと書いたので、説明不足のところもあると思います。ここまで書いた内容は、以下のホームページを参考にしましたので、興味がありましたら、ぜひご覧ください。

【野口種苗さんのホームページ】<http://noguchiseed.com/>
特に、「種の話あれこれ」は興味深い内容です。

【ヤーコン】

南米原産の根菜です。形はサツマイモに似ていますが、シャキシャキした食感で甘みのある野菜です。皮をむいて、細切りや千切りにしたあと、水にさらしてアク抜きしてから料理します。

細切りにしてキンピラ、かき揚げ（人参とあわせてもおいしいです。）、千切りにして、生でサラダ、肉巻きにしても美味しいです。

【白菜】

白菜の味噌汁がおいしいです。じっくり茹でると白菜からもいい味が出るので、白菜をじっくり茹でた汁とお好みの出汁を合わせて味噌で味を調べていただきます。