交流のひろば/agora―*crosstalking*―

地下にある畑　ウド室について

小　野　義　雄

江戸東京野菜として，地域由来の野菜を注目するような取り組みがなされているなか，東京ウドも，関係者の間で注目をされています。特殊な栽培形態のため，栽培地域内の農家ですら，詳しい栽培形態を知らず見たこともないといわれるウドの，栽培方法と栽培場所（穴蔵）についてご紹介します。

キーワード：地下室（ちかむろ）

地下を使って栽培する野菜として軟化ウドがあります。軟化ウドの主要な産地の一つとして東京都多摩地区で栽培されている東京ウドがあります。

独活（ウド）は，ウコギ科の植物で，タラの芽などと同じ仲間になりますが，樹木ではなく，毎年，地上部が枯れてしまう多年草となります。山菜として自生しているもので，春芽が出たばかりの物は，味がタラの芽と似ていて，独特の苦みと香りがあります。

自生の山菜のほか，栽培されて出荷されている形態としては，山ウドと軟化ウドがあります。

栽培方法としては，株分けにより，1年間根株を肥大させ，地上部が枯れてから根株を掘り取り，地下の穴の中に並べます（伏せ込み）。加温して翌年春に出る芽を，もやしのように光を当てずに生育させ，60～70 cm まで1か月程度で生育させた物が軟化ウドで，柔らかな，歯ごたえとほのかな香りを楽しむものとして，業務用を中心として出荷されています。

同じように少し掘り込んだ畑に伏せ込み，もみ殻などで 30 cm ほど覆い，茎が伸びて先端が光を浴びて緑色になったものが山ウドです。スーパーマーケットなどで見かけるのは，こちらの方が多くなります。軟化ウドよりは苦み・香りとも強く，山菜のウドに近いものとなります。

東京のウド栽培の歴史としては，江戸時代中期の書物に軟化ウドの記述があり，生産地としては，現在の中野区辺りのようです。その後，都市部が広がるにつれて，郊外へ広がってきたようで，戦前は，練馬区や，吉祥寺辺りで多く生産されていたようです。

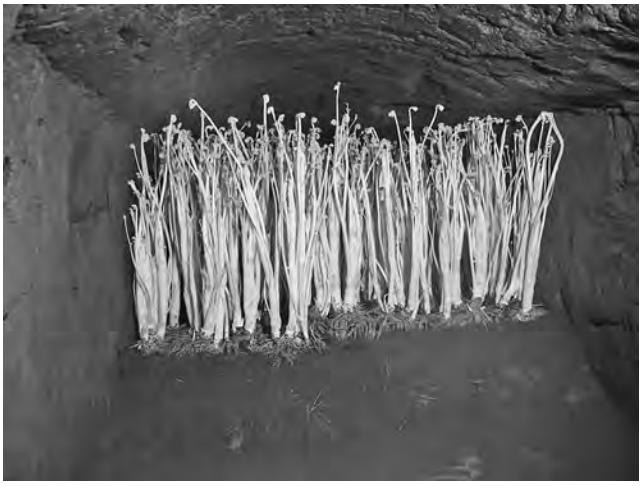
その後も郊外へ広がってゆき，昭和 50～60 年ごろには，国分寺市，小平市，東村山市，小金井市，立川市などが主要な産地となっていきました。

正確な統計はないのですが，平成 10 年ごろまでは，東京の多摩地区が全国一の生産量であったようです。

これらの地域では，赤土と呼ばれる関東ローム層が厚く，地下水が深いので特に補強をすることもなく地下に穴が掘れたことから，地下室での栽培が主流となっております。

多摩地域では，以前から穴蔵としてサツマイモや里芋の種芋の貯蔵や，冬季の保存用として，地下室を使用してきました。地域により，赤土の質や，地下水の水位の違いなどにより深さや大きさに違いがあるようですが，私の所，小平市付近では，深さを 3～3.5 m 堀り，奥行き横穴を 2～3 m，高さ 1.2～1.5 m ぐらいの天井をアーチ状にした横穴を四方に掘ったものが各農家にありました。ウドの栽培でも，戦後しばらくは，そのまま使っていたようです。

その後，昭和 40 年ごろから，大きめの耕運機やトラクターが農家にも入り始め，うどの栽培面積が増え



写真―1　ウド栽培の様子

てくると，伏せ込む根株の量も増えました。またウドは，特に連作を嫌う植物で，最低でも５～６年は栽培間隔をあけないと根株に肥大が劣り，病気なども出やすくなります。

そのため，早期出荷と規模拡大のため，高冷地栽培として群馬県の利根郡（赤城山の北側）や沼田，軽井沢などの農家に根株の養成をお願いする委託栽培が増え，大量根株の生産が可能となり，穴蔵も新規に掘り込んだり以前の物を拡張したりと，すこし大型化してきました。私の家では，昭和35年頃からウドの栽培を始め，貯蔵用の穴蔵を少し大きくしたものを使っていましたが，少し浅めの穴蔵だったことと，屋敷林の近くであったため，穴に向かって木の根が入り，一つの穴が崩れたのをきっかけに，周りに木のない場所に新たに４本の穴蔵を掘り，現在に至っております。

横穴の大きさは深さが3.5 m，奥行きとして3.5 m前後，高さは約1.5 mで，天井は，微かにアーチ状になっています。昭和42年ごろに，親父とおふくろで，一つの穴を10日ほどで掘り上げたそうです。

使った道具は，スコップとつるはし，柄を少し短くした４本鍬で，ざっくりと縦穴で１日，横穴も１方向１日で掘り上げたようで，あと成形に何日かかかったようです。

関東ローム層の特徴として，かなり硬い土質と粘り気により，現在も掘り上げた時のスコップや鍬の痕がそのまま残っており，風化などはほとんど起きていません。

穴の中は，通常その地域の平均気温に近いといわれるように13～15℃で，ウドの栽培には少し低いので，根株を伏せ込んでから加温のため，以前は，薪を燃やして，20℃前後まで上昇させました。その後，練炭コンロや，現在では，石油ストーブなどで加温しているようです。

昭和終わりごろが東京での栽培の最盛期で，５月の初めごろまで伏せ込みが行われ，それ以降は，２月ごろに掘り上げた根株を冷蔵倉庫に保管してもらい，少しづつ出してきては，伏せ込む，夏ウド栽培なども盛んにおこなわれていました。しかし，気温の上昇した時期の軟化では，空気の入れ替えがうまくいかず，酸欠で命を落とす事故が５年ごと位にありました。最近では，栽培量が減ってきたことと，換気孔として100 mm程度の塩ビ管を通して，換気効率が上がるような工夫をしたことから，死亡事故の話は聞いておりません。

写真―２　壁面に残るスコップの跡

穴蔵以外の栽培方法としては，岡穴といい，深さ１mぐらい，幅90～1.5 mぐらいの穴を掘り根株を伏せ込み，以前は，古畳などを載せその上に掘り上げた土をかけ戻して保温を保ち軟化する半地下栽培という方法です。現在では，ビニールハウスの中に，さらにパイプで穴蔵と同じくらいの枠を作り，黒の資材で遮光し保温資材との複合で，電熱ケーブルを敷いた上に伏せ込む岡穴が作業性が良いので，数軒で行われています。

他地域の栽培方法としては，東北地方では山の中腹に横穴を掘って行う方法や，栃木県などでは，半地下の岡穴のように，地面を掘り下げ，その上に板と保温資材を掛け，その上にハウスで遮光するか，物置のような施設を建てて遮光しているようです。

また横浜のある地区では，昔の軍の防空壕を利用し，地下まで軽トラックで乗り入れできるような施設を使用しているところがあると聞いています。

広島県では，１軒のようですが，大きな倉庫を建て，その中を仕切って栽培を行っているのを見学に行ったと，父親から聞いたことがあります。

JCMA

《参考文献》

1）東京うど物語　東京うど生産組合連合会創立45周年記念誌

［筆者紹介］
小野　義雄（おの　よしお）
にごりや農園