

西洋野菜ルバーブ ブランド化めざす

～明治からの伝統野菜 周知へ町民農園で栽培～



七ヶ浜町内では、明治から伝わる西洋野菜のルバーブを地域で育て、株分けしながら現在まで栽培が続けられている。

ルバーブは、ヨーロッパ固有種でタデ科ダイオウ（大黃）属の西洋野菜。日本では、1890年（明治23年）頃、町内にある国内三大外国人避暑地の一つで「海の

たかやま

高山」と称される高山

外国人避暑地の居住者

がアメリカから種子を手に入れ、栽培したのが始まりといわれる。



生ではセロリのような食感と強い酸味が特徴的。加熱すると簡単に溶け、ジャムやパイ、プリンなどのデザートにするのが一般的だが、酸味を生かし、肉や魚料理のソースにも使われる。

ブランド展開を目指す町では、まずは町民に広くルバーブを知ってもらうため、高山外国人避暑地から伝わる直系のルバーブを株分けしてもらい、町民農園「七ヶ浜海遊ほのぼの農園」の空き区画を利用して栽培に取り組むことになった。

町農業委員会と県農業・園芸総合研究所の助言のもと、4月上旬に植え、現在のところ順調に生育している。町産業課の渡辺豊さんは「今後は、栽培状況等の情報を発信するなど、周知活動に取り組んでいきたい」と語る。



【記事提供：七ヶ浜町農業委員会】