〈きよちゃん大王ファーマーズクラブ〉

コールラビ

水管理が第一。日々の観察を行い味も見た目も良いコールラビに。

苗作りの時期の1ヶ月は気が抜けない

宮崎市清武町で新たな特産品として栽培されているコールラビ。珍しい野菜を作り、特産品とすることで町の活性化にならないかと、清武町観光協会が中心となって生産者を募集し、今年で5年目を迎えました。現在「きよちゃん大王ファーマーズクラブ」のメンバーは10名となり、栽培、出荷されています。

「コールラビはかぶみたいだけど、繊維がしっかりしています。見た目のおもしろさと味の良さで、清武町観光協会の事業として取組んでいます」と事務局長の石川奈奈美さん。コールラビは別名〝キャベツかぶ〟とも言われ、苗の見た目はキャベツとほとんど同じに見えます。

「コールラビは、苗の時の水加減が一番難しい。キャベツだったら100%発芽しても、コールラビは発芽するかどうか、作る人によって差が出る。苗作りの1ヶ月間は一番気が抜けないんですよ」と話すのは、会長の長友芳文さん。給水は多過ぎてもダメだし、少な過ぎてもダメ。毎日、お天気の具合を観察をして、葉の状態を見ながらちょうどいい水やりを行うことが大事です。朝、曇りで昼から晴れると、朝と午後の水やりは変わります。それだけ水に敏感なコールラビだからこそ、水管理が一番重要です。

南北に畝を作り日光をしっかり浴びさせる

コールラビは9月初めから中旬ごろに定植を始めます。60日程で育ちますが、秋口に植え始めるため害虫が比較的少なく、薬をそれほど必要としません。収穫は10月から始まり、5月末ぐらいまで。玉の大きさ8cm程度が収穫するサイズ。また、長い期間収穫できるように、植える時期をずらして、定植しています。

コールラビは寒さにも強く、マルチ栽培し、地温をある程度保つことによって、露地で栽培できます。しかし、気温が低くなりすぎると低温障害を起こして花芽を付けることもあります。低温障害をどう防ぐかは、これからの研究課題です。

また、特に朝日と夕日がまんべんなくあたるように南北に畝を作っています。「苗がうまくいけば後は大丈夫。ただ、成長段階で葉が取れると、取れたところから黒くサビたようになるので注意が必要です」と長友さん。

寒い時期にじっくりと太り、葉の状態を見ながらこまめな水管理で大きくなるコールラビ。宮崎の太陽と肥沃な大地が育むコールラビが人気者になる日も近いでしょう。

コールラビの食べ方

コールラビは茎と葉を取り除き、おしりから上に向かって繊維に沿って皮をむいて食べます。生のまま薄く切ってサラダに、また繊維がしっかりして煮くずれしにくいので、煮込み料理でも美味しく食べられます。炒め料理もおすすめです。

コールラビは別名「キャベツかぶ」。きれいな紫色もあります

玉になっているところからも葉が出ているが、この葉が取れないように注意が必要

旬の暦

実だけでなく、皮も葉も余すところなく使える

知名度はまだ低いですが、実だけでなく皮はきんぴらに、葉はさっと茹でて薄口しょう油、お酒を入れて菜飯にしても美味しい。形が面白いのでくりぬいて蒸し料理の器にも使えます。余すところなく味わえる野菜です。

私がオススメします

煎茶道紫竹庵流
流主　栗山 草風さん