

立春を過ぎて暖かくなってきましたが 農園はねた切れにつきすぐきを紹介します



石割京大農園
Ishiwari Kyoto-univ. Farm



すぐき漬, 完成

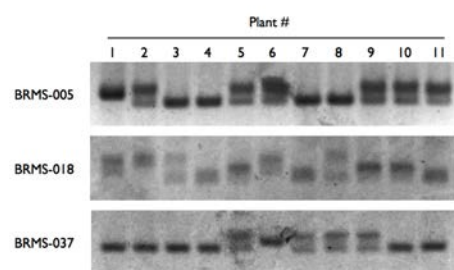


投石機?



種取り用のスグキ

農園リーダーM1の田窪君は毎冬、上賀茂 田鶴さんの農園ですぐきの漬込みを手伝っているので作業の様子を撮ってきてもらいました。京都の伝統野菜 すぐき ですが、洛北の30戸でしか栽培されておらず、当然、種子は市販されていません。深泥池の森田さんは収穫後、形のよい根をつけた株を畑にもう一度戻し、花を咲かせて種子を採っています（下から2枚目）。種採り用に植え直された11株を用いて、小林優准教授がいくつかの遺伝子DNAの大きさを比べました（左下）。すぐきは栽培野菜ですが、品種と呼ぶにはほど遠いバラバラさでした。よい種子を選び出す唯一の手段はお百姓さんの勘です。京野菜農家はそれぞれ葱や壬生菜、水菜などの自家採種をしておられます。種子を自家採取して維持する、というのは言うほど楽なことではないようです（花粉の交雑、採種の手間、発芽できる種子の保存、突然変異）。



スグキDNA断片の電気泳動