

ルバーブ

1. 産地の概要

ルバーブは特殊な香気と酸味のある葉柄を利用する野菜である。太くて多汁質の葉柄は、ジャム、パイなど果物のように利用できる。ただ、葉身にはシュウ酸が多く含まれるので、食用にならない。

ルバーブは北欧や北米に栽培がみられる。たとえば、アメリカでは、ワシントン州、ミシガン州、オレゴン州などに、1982年では422haの栽培があった。

わが国では、明治初年（1870年）に導入されているが、当時は日本人の嗜好に合わなかったようで、定着はしなかった。その後、1932年頃に長野県信濃町の野尻湖畔に避暑地としての外人村ができ、近隣の農家にルバーブの種子を配布したことから、そこでの栽培が始まった。また、同時期に長野県穂高町の勝野氏はアメリカより根株を導入、塩尻市の上條氏は各種の西洋野菜を試みていたが、19年ごろよりルバーブの栽培を始めている。その他、長野県各地、北海道、岐阜県、群馬県、秋田県、神奈川県などに栽培地が点在している。

2. 品種・系統および生育の特徴

ルバーブ（*Rheum raponticum* L. または *Rheum rhabarbarum* L.）の和名は食用大黃といい、漢方薬のダイオウと同属の植物である。原産地はロシア南東部からシベリヤ南部とされ、冷涼な気候を好む。

ルバーブはタデ科に属する大型の多年生植物で、形状は多数の根出葉を着生し、葉は有柄葉である