

度の収量となる。

軟化栽培は暗黒下で行うため、葉緑素が形成されない。ところが、本来葉柄に含有するアントシアンは発現するので、葉柄はほぼ全体に赤色を呈する（写真3）。この特性は、たとえばルバーブの用途の1つであるジャムの色調を鮮やかな桃色ないし赤色の製品に仕上げる。露地栽培では緑色系品種から作るジャムは緑褐色となり、赤色系品種のものは赤褐色となって、葉緑素を含むかぎり熱により褐変し、透明感のあるジャムにはならない。このように、軟化栽培は冬から春にかけての生産が可能となるばかりでなく、色調において高品質の材料を供給できるという特徴がある。

軟化栽培は、冬期に地上部が枯れた後、根株を掘り上げ軟化施設でほう芽させる。これは、ウドやミツバで用いられている軟化室に準じて作成する。地下ム口は冬期に10～15℃の適温が確保され、しかも温度変動が小さいので、最もよい施設である。根株重と収量には相関関係があり、重い根株を使用することが有利となるが、実用栽培では2～3年間養成した根株を用いる。根株を伏せ込み後、約1か月目より収穫が始まり、1か月程度の収穫期となる。収量は、3～4kgの根株で1～2kgである。10aの栽培から1.5t程度の収量となる。収穫法は露地栽培と同じで、葉柄が30cm程度に伸長したら順次、手がかき取る。収穫初期は太く鮮紅色の葉柄が得られるが、後期は細く、しかも着色は悪くなる。収穫後でも、葉柄は光によって葉緑素が発現してくるので、光をさえぎる資材での包装が必要である。