

が得られるが、収穫後期は細く、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現れてくるので、光をさえぎる資材での包装が必要となる。

軟化栽培中に抽だいが起こり、掘り取り時期が遅いほど抽だいが早い。

### (3) 軟化施設

軟化施設はウドやミツバで使用されている軟化室に準じて作成すれば良い。地下ムロは冬期に10~15°Cの適温が確保され、しかも温度変動が小さいので、最も良い施設である。ウドの地上式軟化室は地形と土質を選ばずに設置できるので参考になる。形式は、パイプハウス式で、断熱材と光をしゃ断できるシルバー系フィルムで被覆し、内部には温湯暖房機か電熱線などの加温装置を設ける。小規模には、耐水ベニア板などで箱を作成し、栽培床に電熱線を配した軟化箱を使用する。

伏せ込み方法は、栽培床に根株の芽を高さが揃うように並べ、芽土を入れる。芽土が乾き過ぎないように適宜かん水するが、過湿は腐敗の誘因となるので注意する。

## 4. 栄養および利用

ルバーブの酸味と香気はリンゴ酸、クエン酸、シュウ酸を含むためであり、成分分析の例<sup>2)</sup>では、水分93.7%、タン白質0.9%、脂肪0.1%、灰分0.8%、炭水化物4.5%、繊維0.9%などとなり、またカルシウムに富む。

近年、健康に対する関心から食物繊維が注目されているが、ルバーブの総食物繊維量は3%前後で、その内訳は、リグニン約5%、セルロース25~30%、ヘミセルロース25~30%、総ペクチン約40%であった<sup>3)</sup>。

このように、ルバーブには適量のペクチンとクエン酸を素材自体に含むため、とくにこれらを添加せずにジャムを作り上げることができる。

利用法は、フキのように皮をはいで使うが、若

表1 ジベレリン濃度がほう芽と収量に及ぼす影響  
第1回実験(1月掘り取り)

試験区	根株重	葉数	収量		
			葉柄数 A	葉柄数 B	平均 B/A
ppm	g	本	本	g	g
250	364 a	7.5 a	7.3 a	250 a	34.2
125	385 a	8.5 a	7.5 a	216 ab	28.8
62	344 a	6.6 a	6.8 a	243 a	35.7
対照	362 a	8.1 a	5.5 b	177 b	32.2

第2回実験(12月掘り取り)

250	1324 a	6.9 a	20.6 a	861 a	41.8
125	1279 a	8.0 a	25.0 a	829 a	33.2
62	1246 a	6.1 a	17.0 a	722 a	42.5
対照	1190 a	1.5 b	4.6 b	145 b	31.5

- (注) 1. 調査個体数20とし、1株当りの平均で示した。  
2. 葉数は第1回目収穫時における数。ここでの葉数は葉柄が伸長し始めた数を示す。  
3. 平均B/Aは1葉柄当りの重さ。  
4. アルファベットの異符号間にはDuncanの多重検定法により、5%水準の有意差があることを示す。

くて柔らかいものはその必要がなく、軟化物では着色が表皮に多いことから、そのまま使用する。ジャムに加工する場合は、葉柄を厚さ2~3cmに輪切りにし、加糖率60~100%として加熱する。加熱後10分もすれば煮くずれし、さらに煮つめて製品の糖度を60%以上にする。

ジャム以外の利用は、パイ、プリン、コンポート、ソース、ジュースなどに加工できる。

日本人は酸味を余り好まないため、加工を前提に考えたい。加工等の付加価値をつけ、地域特産品として有利販売を心がけると良い。

## おわりに

ルバーブの研究は北欧や北米を中心に盛んであり、MARSHALL<sup>4)</sup>によれば、ルバーブと*Rheum*属に関する報告は、3,385編にも上がる。わが国では、同属の薬用大黃(*Rheum palmatum*, *R. coreanum*など)について薬用成分に関する報告は多数あるが、食用ルバーブの栽培に関する研究は見当たらない。また、わが国における栽培事例も少ないので、品種や施肥法などについて未解決の点もあり、いくぶん推測を含む既述となったことについてお詫言頂きたい。

栽培適地は、原産地や外国の栽培状況から判断