

# 9 はたけ ふと しゅうかく 畑にもっこりカブが太ったら、さあ収 穫だ

カブの畑には、たくさんの太ったカブがならんでいて、おもしろいよね。たいていのカブは、土の上にもりあがって太るから、収 穫の時期もわかりやすいよ。大カブ専用の品種は、カブの形のできるのが遅いけれど、小カブは小さなカブが早くからできるから、中～大カブの大きさでも収 穫できる品種なら、大きくなるまで間引きながらとってもいい。葉もいつでも食べられるけれど、浅漬けにするなら、若いほうがやわらかくていいよ。いろんな時期にとって、食べくらべてごらん。

## こ 小カブ しゅうかく を収 穫する

葉をたばねて引けば、かんたんに抜ける。食べる葉はなるべくよごしたり傷めたりしないようにしよう。根の幅5センチくらいでとればいいが、早めに小さめのカブができる極早生も、遅めに大きめのできる中生もある。早くとれる品種ほど、収 穫が遅れると割れたりス入りしたりしやすいから、気をつけよう。タネの袋に書いてある、その品種の収 穫時期を目安にしよう。

## ちゅう おお 中～大カブ しゅうかく を収 穫する

大カブや、やや長めの中カブの品種は、カブの形になるのが遅いけど、中カブの品種でもやや平たいのには、早く形のできるのが多いよ。どちらにしても、漬け物や煮物によく、カブらしい味や甘みがあるのは、一人前に育ったものだから、タネ袋の説明や写真を見て、いい時期に収 穫しよう。ただし、間引き収 穫するときは、はじめから中～大カブの株間をあけて育てるより、大きくなるのに時間がかかるから、日数よりカブの大きさで決めよう。







## とりおくれたら

カブは太り続けるけれど、表面がつるりとせず、つやが少なくなったり、でこぼこはじめたら、肌が老化して、皮がかたくなっているよ。皮がかたくなる一方で、根の中では新しい細胞がつくられて太りつづけるから、割れやすくなるね。そして、根の中の古い細胞は中身がからになって、白いスポンジのように見えてくる。これをス入りといって、もちろん味も悪くなる。野菜としてのカブの大きさは、どれだけ大きくなれるかというより、どの大きさまで若さを保てるかによって決まるんだ。

## タネをとろう

あき秋まきで、とりおくれたカブを春まで畑においたら、冬のあいだじゅう低温にあっているから、どの品種でも花が咲くんだ。ほかにもおなじカブか、カブの仲間の花がどこかで咲いていたら、ハチが交配して、たくさんのタネができるよ。タネはサヤの中で、緑白うす茶こげ茶色に色がかわって、熟していく。カブのサヤは熟して乾くと、裂けてタネがこぼれてしまうから、その前にとって、布か紙の袋に入れて、風通しのいいところにつるして、乾かそう。中のタネが白いうちにとると、それ以上熟さないでしぼんでしまうよ。うす茶色になってからとると、最後まで熟して、残しておけるいいタネになるんだ。タネのよりわけ方は巻末解説をみてね。