

## 大山そだち（おおやまそだち）



写真 1：大山そだち（収穫時）

神奈川県伊勢原市の大山では、古くは江戸時代から昭和 30 年代まで漬物用として「おおっぱ」と呼ばれていた在来のカラシナが栽培され、「大山講」の先導師旅館で宿泊客の食卓に供されていました。昭和 61 年に当時の市長が「おおっぱ」を「大山菜」と命名し、生産者を組織化して加工販売を開始しました。しかし、「大山菜」は耐寒性が弱く、低温期に葉が褐色になり、枯葉が多くなることや、草姿が開張性で葉身の地際部に病害の発生が多いこと及び葉肉質が硬く、葉面に発生する毛じが多く食感が悪いことから、これらを改良した品種が求められてきました。

そこで、1986 年 9 月に「大山菜」を種子親（母親）、「清国青菜」を花粉親（父親）に交配を行い、その雑種第一代を自家交配して、系統選抜と個体選抜を繰り返して 1992 年に育成を完了しました。この品種は「大山そだち」と命名し、1994 年に品種登録を出願しました。



写真 2：大山そだちの葉（中央）、大山菜（左）、清国青菜（右）

品種の特徴は、「大山菜」の特徴である強い辛味が「大山そだち」も同程度にあり、苦みが少なく、歯触りが柔らかい特徴があります。また、「大山そだち」は見た目が「大山菜」と類似した個体を選抜しているため、葉の大きさ、葉色、葉形は類似していますが、草姿はやや立性で収穫しやすい形となっています。耐寒性は強く、葉面の褐変や枯葉の発生が少なく、収量性も「大山菜」より優れています。



写真 3：「大山そだち」を漬け物加工して、パッケージされた「おおやま菜漬」