

蕃茄の作り方

四二

東京女子高師 大 岩 金

外國の諺に「蕃茄のある家に胃病なし」といつたやうな意味のものがあります。

一度この蕃茄を口に致しましたものは其の味は到底忘れる事が出来ない程強い魅力をもつてゐることは既に御承知でありませう。従つて初夏になりますと蕃茄の味を思ひ出し苗を求めて來るのが樂の一つであるものであります。それは苗そのものが既に蕃茄に對する強い魅力を感じさせるもので「梅檀は二葉より馨し」と申すやうに蕃茄も亦苗の時から好く蕃茄の果實を思はせるやうな香氣を持つて居ります。然し始めてこれを食べますもの多くは其の特殊の風味の爲に到底嘔下する迄の勇氣を出す事が困難な位であるやうであります。

ところが二度三度この蕃茄を口にしましたならばその魅力は其の人を完全に捕へる事になります、と申しますと何となく恐ろしい物のやうにも思はれますがそんなわけではありません、日本人でも外國人同様蕃茄が私共の夏の胃中を氣持のよいものにすることに變りはありません、それに相當多量に食しましたもこれが爲に食傷したといふ事を聞きません、尙子供等に與へましても他の果實のやうに（何種の果實でも害があるとは思ひませんが）下痢をしたといふ事も聞かないやうに思ひます。然し注意せねばならないと思ひます事は未熟のものを採集して店頭で赤く色のついた舌觸ればつぶされさうになつたものに對しましては到底保

證の限りではありません、御承知の事て餘談とは存じますが果物の何たるを問はず一般に未熟のもの（洋梨の如き特別のものを除きまして）採集して熟させた即ち後熟させた果物ではよく食傷するやうであります。私の申しますのは畑で適當に熟させて後採集して水洗し（少量の鹽酸或は酢又は食鹽を水に溶かしたものは尙好しい）夏ならば適當に冷して用いる場合の事てあります。

此の理想的需要を満足させやうと致しすには自給策を講じる必要が生じます、即ち庭の一部分を蕃茄畑にせねばなりません、尙好都合のことは蕃茄の栽培は至つて簡單でその上好く結果するものであります。

沿革

餘事ではあります。蕃茄の原産地は南米ペルーで日本に始めて來ましたのは明治維新後のやうであります、當時は其の果實の美事な爲に處々て栽

培するものがありました。さうですが例の奇臭があります。爲にあまり廣く栽培せられなかつたやうであります。ところが近年西洋文化の流入が盛になりました。つれてこれが需要も頓に激増し。現今では盛夏の候はもとより晩春の頃から既に青物屋の店頭に見ることが出来るやうになりました。

品種

國々によりまして其の品種を異にして居りまして各國に良種があります、大體に於て總狀に結果致しますが果實に大小があり、扁圓があり成熟して黄又は赤色等になるものがあります。熟期に早中、晩があります、それらの中で代表的のものと思ひますものを二三挙げてみますと、

イ、アクム

早種の一つでありまして古くから知られた品種であります、果實の大きさは中位で暗紅色をなし果面に凸凹が少く肉は緊り尙豊産であります。

ロ、ミカド

中種でありまして果實は大きく形は正しくて圓く蕃茄特有の形をして居りまして恰も馬鈴薯のやうであります、果皮は赤色で豊産であります。

ハ、バーフェクション

晩種でありまして果實は大きく扁平で果面に少しく溝があります、花痕も大きく熟しますと鮮赤色になります。

同じく晩種にクリムソンカツションといふ種類があります、果形が亂れ易い缺點があります、然しサラダ用に適しまして豊産であります。

ニ、ゴールドン サンライズ

これも晩種でありまして大果圓形で正しい形をして居ります、熟しますと黄色になります、品質は上等であります、此の種の特徴として酸味と奇臭とが乏しいのであります、即ち一般に黄色の種類は蕃茄は此の點で蕃茄通になる初歩として試食す

るには最も適したものでありまして此の種でありましたならば多分どなたでも始めから召上る事が出来ると思ひます、然し稍蕃茄通になりますと反對に此の種類は味と香の點であまり好ましくなくなるやうであります。

ホ、レッドベア シエーブド

これは品質としては劣等でありまして小果が澤山ありますので洋食のあしらひ等に用ひられま

栽培法

茄を作りますのと全々同様で宜しいのであります、今その大體を參考迄に申し述べませう。

イ、播種

三月頃床に播種致します、此の床は熱源を入れて作る必要があります、(二十五度位を保つ温床) 病蟲害を被ることは他の作物に比ばまして少ないやうであります、が病害の豫防と致しまして木灰を

撒布して床を作りますとよいのであります、播種量は普通一坪に對して三勺の割合であります、その他覆土したり時々々は灌水もせねばなりません。

發芽後は強い苗を作るやうに注意しまして苗が約五葉出ました頃霜も下りなくなりましたならば本畑に定植致します、小數の苗を得ますには鉢播にするのがよいと思ひます、或は又八十八夜以後に露地に播種しても全々不可能ではありませんが好結果は得難いやうであります。

ロ、定植

苗が出来ましたならば本畑に定植するのであります、此の苗を作るのは前に述べましたが温床を造るといふ事が一寸手数が掛ります、その代り趣味もあります、が簡単に蕃茄を作り出すには信用のある種苗店又は農事試験場等から定植するに適當な大きさのものを購入或は譲受けるに限りませす。兎に角苗が手に入りましたならば定植する前に

本畑を充分整へて置き畦幅三尺——四尺、株間一尺五寸——二尺位に基肥として(反當)

葉 灰 五 貫

過磷酸石灰 八 貫

米 糠 一〇貫

堆 肥 二〇貫

右の割合位の肥料を充分に好く混合したものを施して定植致します。

實驗の結果によりますと加里の供給が豊であれば結果は多く果實の品質は稍々宜しく發育強剛て病害も少なく窒素に富みます時は徒長しまして收量は最も少ないのであります、が果實の風味は最上であります、唯過用の時は殆んど結果せず病蟲害を被り易いものであります、而して磷酸は發育を制しましてよく結果致しますが早熟になります、收量は少なく果皮は硬化しまして種が多くなりませ故促成栽培の場合或は採種用には好いものであ

ります。

補肥としましては成長し採果致しました後二三回に渡りまして人糞尿のやうなものを施します、そして土質に依りましては加里或は燐酸を補給致します。

ハ、摘芽及び整枝

蕃茄は樹勢が極めて盛んなものでありますから側芽が澤山出まして甚だしく繁茂しまして結果を減じ果實の成熟を遅らしますから適當に摘芽をする必要があります。

花が付きますのは大抵下方から七八芽目からでありますしてそれから上は三、四節毎に花が付きますからその場合には必ずその節の枝は摘除せねばなりません、それでありませんと結果が不完全に終りましたり、結果しましても色が不良であつたり致します、これ等の爲に結果しました附近の枝葉は除く事もあります。

整枝に三つの方法があります、即ち

一本仕立　二本仕立　三本仕立てあります。

一本仕立とは其の莖そのまゝを生育させまして他の全部の側枝を除去して仕立てます。

二本仕立といふのは十芽位成長しました時七、八芽で心を摘除しまして側枝の中二本を仕立てますか或は主枝と側枝の一本を仕立てるのであります。

三本仕立では二本仕立同様に摘心しまして側枝の中三本を仕立てる方法であります。

仕立てると申しますのは裏竹の類を求めて參りまして一本仕立ならば畦の向隣の株と竹の頂點で結びつけましてその竹即ち支柱に蕃茄が成長するに従つて結びつけてゆけばよいのであります。

二本、三本仕立の場合も隣畦の株と結び付け順にかやうに致しましてその頂點を横竹で結び付けてあげばよろしく尙頂點と根部との間に各二本位

横竹を結び付けておけば完全であります、そして蕃茄の成長に伴つて支柱に結び付けると同時に側芽を取つて二本なり三本なりのみを伸ばして參ります、支柱の代りに垣を造つて結び付けるのも好いのであります、結び付けますにはラフイヤが最も好都合でありますが其の外藁でも何でも代用出來ます、要するに支柱を與へませんと地上に擴がり地に接した部分からは發根致しまして管理も不便でありますし充分な收穫を得る事も不可能であります。

收穫

枝葉が繁茂致します時は熟する事が遅れます少ししても早く收穫しやうとする時には紙袋で果實を包むのであります、販賣用には完熟軟化致します前に採集致しますが自家用としましては相當の程度まで熟させて採集するのが好しいやうであります。蕃茄通になりますと多少は蒂の部分に綠色のある位のを好むやうであります。

五月下旬頃に出て來ますのは暖地或は温室、温床等で作りますが又反對に十二月に鮮果を得ますには晩秋株を抜き取りますに際して綠果を陰所におきまして後熟させる事もあります。

食べ方

食べ方と申しまして何も特に記します程の事もありませんが最も簡単な方法は收穫したものを水洗した丈で剥皮も致しませんでそのまゝか或はナイフ位で切つて食べる位でありますが一歩進みますと食鹽をつけ又は破糖を用ひ或は皮を剥き（皮を剥くには熱湯中に二三分間浸しますのが一番よいやうであります）クリームをかけなどして食しますが其の他は輪切りとしてサラダに用ひます事は皆様もよく御承知のことと存じます。

トマトソースに致しますには先づ蕃茄を剥皮し蒂を除きつぶしまして二重鍋で文火で煮まして出來たものに種々の藥味を加へるのであります。

又晩秋否晩秋に限つた事もありませんが綠果を漬物として（糠漬、鹽漬、粕漬等）も相等美味であります。