

華やぎ添える小花のフリル

宿根かすみそう わかやまの



育むのは人と風土



宿根かすみそうの栽培スケジュール

7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月
定植準備		定植		1番花採花							
						刈込、二重被覆、整枝			2番花採花		

(JA 紀州花き部会資料より)

和歌山产品に関するごことなら…

《和歌山県アンテナショップ》

わかやま紀州館 <http://www.kishukan.com/>

東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館地下1階

TEL. 03(6269)9434 FAX. 03(6269)9433

営業時間 10:00~19:00 (日曜・祝日は10:00~18:00)

和歌山の花きに関するお問い合わせは…

和歌山県農林水産部果樹園芸課

〒640-8585 和歌山市小松原通1-1

TEL. 073(441)2900 FAX. 073(441)2909

<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/070300/index.html>



3つの太陽に恵まれた 全国有数のかすみそう産地

春の野山に優しくなびく白い春霞を思わせることから名付けられたという「かすみそう」。英語では赤ちゃんの吐息を指す「Baby-breath」と表現することからも、淡くやさしいイメージが世界共通なのだろう。

そんな「かすみそう」には大きく分けて2つの種類がある。1つはガーデニングなどで使われる一年草の「かすみそう」。そしてもう1つが切り花用として目に触れる多年草の「宿根かすみそう」で、無数の小さくふわふわとした花がドーム状に咲く。一般的にかすみそうといふと、この宿根かすみそうを指すことが多く、花束を作る際の添え花の定番でもある。和歌山県

は、この宿根かすみそうの全国有数の产地である。

和歌山県のかすみそう栽培の歴史は昭和49年に遡る。紀伊半島の南斜面に沿い、県のほぼ中央に位置する印南町は、黒潮暖流の恩恵を最大限に生かした純農村地帯。ここに印南花き園芸組合の古田襄治氏によつて導入されたのを機に栽培が始まつた。

当初は生理生態が不明であつたことから試験研究のデータもない状態。そこからさまざまな研究を重ね、株冷蔵処理や電照処理といった開花調整や二度切り栽培法などを確立した。この地域は遮へい物がなく「直射日光」「海からの照り返し」「山からの照り返し」と3つの太

陽に恵まれたエリア。この温暖な環境が花き栽培に適していた

ことから、隣接する御坊市と共に徐々に花き産地として発展。宿根かすみそうやスイートピー、スタークスの一大産地となつた。



印南町。同町のシンボルである「かえる橋」の袂には、かすみそうを始めとした様々な農作物の栽培地が広がっている。



美しい花を咲かせるため
1つ1つの工程に工夫

とが重要だ。

収穫期を迎える

るコツ。ハウスのビニールは最

ひとくちに宿根かすみそうと
言つても、さまざまの品種があ
る。そのうちで現在最も広く流

通しているのか「アルタイル」と
「ベールスター」。和歌山で作ら
れている宿根かすみそうもこの
2種が生産量の7～8割を占め

る。基本的には施設栽培が中心で、10月から6月にかけて、2度の採花を行っている。故郷の印南町にUターンして夫婦で宿根かすみそうを栽培している中川敏之さんもハウスで栽培を行なつていて、一人だ。

8月下旬から10月下旬にかけて定植。発芽した後は整枝を行い、1株あたり3～4本の主枝を仕立てるのがバランスよく育てる

心配がなくなくたばくを貢献してビニールを張り、低温期の温度確保と雨除けを行う。またかずみそつ栽培は何より日照が重要。日照の短くなる10月末から3月頃には電照を取り入れることで、茎が伸びず節が詰まる「ロゼット」を防ぎながら花芽の揃いを良くするよう導いていくこ

A close-up view of several small, green, leafy plants growing through a white plastic mulch. The plants are supported by a red mesh trellis system.

で前処理液に浸けておくのが鉄則だ。開花調整施設へ搬送後も花は開花調整液に浸けられ、専用の開花調整室で出荷を待つこととなる。

頃に収穫を終えたら、次期に向けて連作障害対策の土壤消毒や施肥、畝立て、マルチ張りなどの整地が行われる。収穫期以外も決して気は抜けないが、手をかけた分、可憐な花が応えてくれる。

長く楽しんでもらえるよう日に持ちを考えた開花調整

卷之三

整している

また急激な温度変化や直接風にあたる

ことは花のストレス

下の低温で貯蔵し、外気温との
調整するよう細心の注意を

らい、24時間体制の調光や自然対流式の超微風、超音波加湿器やエチレン除去装置など開花調整室の様々な機能に加え、鮮度保持検査で隨時検品することで、高い品質を保持している。

目標は消費者目線で見て
1週間の観賞価値を持たせること。
と。以前はそこまで日持ちさせることは難しかったが、この施



主役も張れる鮮烈な色彩 かすみそうの新たな可能性



種類があつても基本的にかすみそうは白が基本。他の花を華やかにするにはちょうど良いものの、単体では個性が少ない。そこで「主役になれるかすみそうを」と誕生したのがカラフルな「染めがすみ」だ。

福島の宿根かすみそう産地、昭和村と協力して開発した染め

がすみは、採花から前処理までのマニュアルを作り、専門の担当員がカラーリングを行っている。イエロー、オレンジ、レッド、メロン、ピンク、ブルー、ラベンダー、ミルカ(濃い紫)の全8色があり、いずれかの単色だけでなく全色入った「ミックス」も花屋で注文が可能。8色が勢揃いすると「これがかすみそう!」となる

驚くほどボップな花束になる。気になるのはその作り方。この鮮やかな色は、白いかすみそうを採花した後に色粉を加えた水で給水処理を施し、一定期間置いて開花させることでできるが。また出荷後に開く薔薇は色水の影響を受けないため、元の白い花を咲かせる。この2色の状態もまた変わらぬ。ベーシックな白とともに状況に応じて使い分けられるカラーバリエーションが増え、かすみそうの新たな可能性が広がりを見せている。

定番の白は 生花・ドライで 脇役としての 使いやすさを追求



宿根かすみそうはブライダルや葬儀など各種イベントでの花束、アレンジフラワーなど、何にでも合

わせやすい、言い換えれば「無垢」な花だ。花束を作つたり花瓶に生けたりする場合に周りにあらねば、誰が扱つても華やかに整えることができる使い勝手の良さは他に類を見ない。

最近はスーパーやホームセンターで販売される完成された

場合に宿根かすみそうは使いやすく手軽に花を楽しめると、市場の需要が高まっている。本来は1本の芯となる茎から枝分かれするが、既に枝の状態で出荷したものが、カットの手間が省けると好まれるようになってい

るという。

7月7日は「七夕」であると同時に「かすみそうの日」でもあり、無数の小花を満点の星空に例えるロマンティックな記念日になっている。また、「いい夫婦の日」である11月22日もかすみそうの花言葉である「感謝」にちなんだ「花言葉である「感謝」にちんだ

またドライフラワー素材としての人気も依然根強い。もともとかすみそうは寿命が短い部類

ぱく詰めの花の人気が高まりつつある。その流れの中で決まった規格の花を組み合わせる