

促成栽培と抑制栽培 二（千字）

野菜には、よく育つ季節が決まっているものが多い。それでも店に一年中野菜がならぶのは、育てる時期をずらす工夫があるからである。

促成栽培は、ビニールハウスや温室を使って野菜の育ちを早め、ふつうより早い時期に出荷する栽培である。ピーマンやきゅうり、なすは本来は夏の野菜だが、秋に苗を植え、冬から春にかけて出荷する。促成栽培がさかんなのは、宮崎平野や高知平野など、冬でも暖かい土地である。近くを黒潮という暖かい海流が流れ、冬でも気温が高く、日照時間も長い。この暖かさを生かし、ハウスでさらに温度を保って、冬に夏の野菜を育てる。値段はどうか。促成栽培の野菜は、ふつうの時期にとれる野菜より高い値段で売れる。ほかの産地からの出荷が少ない冬から春に出すので、高く売れるのである。ただし、ハウスを暖める燃料代や、ハウスを建てる費用がかかる。

宮崎平野には、ビニールハウスが畑一面にいらんでいる。宮崎県は、ピーマンの産地として知られている。秋に植えた苗は、冬の間もハウスの中で育ち、寒い日には暖房で温度を保つ。収穫したピーマンは箱につめられ、トラックやフェリーで東京や大阪などの大きな市場へ運ばれる。冬の店先にならぶピーマンの多くは、こうして暖かい宮崎県から来たものである。

一方、抑制栽培は、野菜の育ちをおくらせて、ふつうより遅い時期に出荷する栽培である。キャベツやレタスは本来は春や秋の野菜で、夏の暑さに弱い。春に種をまいて夏に収穫し、ほかの産地ではとれにくい夏に出荷する。抑制栽培がさかんなのは、群馬県の嬬恋村や長野県の野辺山原など、標高が高く夏でもすずしい土地である。このすずしさを生かして、暑さに弱い野菜を夏に育てる。こうした野菜は高原野菜とよばれる。抑制栽培の野菜も、ほかの産地からの出荷が少ない夏に出すので、高い値段で売れる。暖める費用はかからないが、山の中の高い土地から、都市の大きな市場まで運ぶ費用がかかる。

たとえば、群馬県の嬬恋村は、キャベツの産地として知られている。浅間山のふもとに広がる高原は、標高がおおよそ千メートルあり、夏でも朝は肌寒いほどである。春に植えたキャベツは、夏のすずしい空気の中で育つ。収穫は、暑くなる前の早朝に行われる。とれたキャベツは、冷やしたまま運べるトラックで東京などへ送られる。夏の店先にならぶキャベツの多くは、こうしたすずしい高原から来たものである。

— このちがいは、その土地が冬に暖かいか、夏にすずしいかというちがいから来ている。

促成栽培と抑制栽培 三（千字・硬い語彙）

野菜には、生育に適した季節が定まっているものが多い。それでも店頭で年間を通じて野菜が並ぶのは、栽培の時期をずらす工夫が存在するからである。

促成栽培は、ビニールハウスや温室を利用して野菜の生育を促進し、通常より早い時期に出荷する栽培である。ピーマンやきゅうり、なすは本来は夏の野菜であるが、秋に苗を定植し、冬から春にかけて出荷する。促成栽培が盛んなのは、宮崎平野や高知平野など、冬でも温暖な土地である。近海を黒潮という暖流が流れ、冬でも気温が高く、日照時間も長い。この温暖さを活用し、ハウスでさらに温度を保持して、冬に夏の野菜を栽培する。促成栽培の野菜は、通常の時期に収穫される野菜より高い価格で販売される。他の産地からの出荷が少ない冬から春に出荷するため、高値で売れるのである。ただし、ハウスを暖める燃料費や、ハウスの建設費用を要する。

たとえば、宮崎県はピーマンの産地として知られている。宮崎平野には、ビニールハウスが畑一面に並んでいる。秋に定植した苗は、冬の間もハウスの内部で生育し、寒い日には暖房で温度を保持する。収穫したピーマンは箱詰めされ、トラックやフェリーで東京や大阪などの大規模な市場へ輸送される。冬の店頭で並ぶピーマンの多くは、こうして温暖な宮崎県から到来したものである。

では、抑制栽培はどうだろうか。抑制栽培は、野菜の生育を遅らせ、通常より遅い時期に出荷する栽培である。キャベツやレタスは本来は春や秋の野菜で、夏の高温には弱い。しかし、春に種をまいて夏に収穫し、他の産地では収穫が困難な夏に出荷する。抑制栽培が盛んなのは、群馬県の嬬恋村や長野県の野辺山原など、標高が高く夏でも冷涼な土地である。この冷涼さを活用して、高温に弱い野菜を夏に栽培する。こうした野菜は高原野菜と呼ばれる。抑制栽培の野菜もまた、他の産地からの出荷が少ない夏に出荷するため、高い価格で販売される。暖房の費用は不要であるが、山間の高地から、都市の大規模な市場まで輸送する費用を要する。

群馬県の嬬恋村は、キャベツの産地として知られている。浅間山の山麓に広がる高原は、標高がおよそ千メートルあり、夏でも朝は肌寒いほどである。春に定植したキャベツは、夏の冷涼な空気の中で生育する。収穫は、気温が上昇する前の早朝に実施される。収穫されたキャベツは、冷却したまま輸送できるトラックで東京などへ送られる。夏の店頭で並ぶキャベツの多くは、こうした冷涼な高原から到来したものである。

