

葉が短く、緑葉も軟らかい冬どりコンパクトネギ「ふゆわらべ」の特性			
[要約] 冬どりコンパクトネギ「ふゆわらべ」（野菜茶業研究所育成）は、根深ネギより葉全体および軟白部は短い、葉鞘部の肥大が速いため、冬季収穫の作型で生育期間を1ヶ月短縮できる。また、辛味が少なく、葉鞘部だけでなく葉身部も軟らかくおいしい。			
茨城県農業総合センター園芸研究所	平成24年度	成果区分	技術情報

### 1. 背景・ねらい

近年、社会情勢の変化に伴い、収納性および持ち運びに便利なネギの需要が高まりつつあり、コンパクトネギは消費者ニーズに対応したネギとして関心が高まっている。しかし、栽培管理技術や品種特性には不明な点が多い。

そこで、コンパクトネギ「ふゆわらべ」の特性を明らかにし、栽培管理技術を確立し、新たな商品としての販売形態を提案する。

### 2. 成果の内容・特徴

1) コンパクトネギ「ふゆわらべ」は根深ネギ「吉蔵」（標準品種）より軟白部は短い、葉鞘部が太くなる（図1-A、B）。また、「ふゆわらべ」は「吉蔵」より40日程度収穫期に至るのが早い（図1-A、C）。

2) 「ふゆわらべ」は根深ネギ「なべちゃん」（対照品種）および「吉蔵」より葉全体と葉鞘部が短い、葉鞘を構成する個葉の幅が広く、葉鞘部の肥大性に優れる（表1）。

3) 「ふゆわらべ」は「なべちゃん」「吉蔵」より調製重および葉鞘径が大きく、L級品比率が70%で太物の割合が多くなる。また、40cmに調製したときの換算収量は4,963kg/10aと多収である（表1）。

4) 「ふゆわらべ」は「なべちゃん」「吉蔵」より葉鞘部および葉身部ともピルビン酸生成量が少なく、辛味を感じにくい。葉身部は葉鞘部と同様に軟らかく甘みがあり、また、筋っぽさがないため食べやすく、食味総合評価は高い（表2）。

### 3. 成果の活用面・留意点

1) 「ふゆわらべ」の種子は平成25年4月からT社およびN社より販売される見込みで、購入することができる。

2) 「ふゆわらべ」は冬どり栽培に向く。しかし、低温による葉枯れが多いため、1～3月に収穫するには12月から浮きかけ被覆で生葉の確保に努める必要がある。抽苔の発生は比較的早く、4月中旬頃からみられる。

3) 11～3月どり栽培における播種の晩限は6月中旬になる。

4) 軟白部が短いため平床移植栽培も可能で、培土は2～3回で収穫できる。

5) 供試した「吉蔵」は秋冬どり栽培の標準的な品種で、「なべちゃん」は片親に下仁田系品種を用い、葉鞘部の肥大に優れるため対照品種とした。

#### 4. 具体的データ



A:「ふゆわらべ」 適期に収穫し、葉身を3枚残し、全長40cmに調製

B:「吉蔵」 葉身を3枚残し、全長60cmに調製

C:「吉蔵」 適期に収穫し、葉身を3枚残し、全長60cmに調製

※播種：5月10日 収穫：A、B 11月17日 C 12月26日

表1 コンパクトネギの収穫期の違いと生育

収穫期 <sup>1</sup>	品種	調製重 (g)	葉長 (cm)	葉鞘長 (cm)	軟白長 (cm)	最大葉身 折り径 (mm)	葉鞘径 (mm)	L級 <sup>2</sup> 品 以上比率 (%)	換算収量 (kg/10a)
収穫期①	ふゆわらべ	87	62.4	19.4	17.5	39.4	16.9	15	3,644
	なべちゃん	74	72.3	23.5	21.9	31.5	16.8	12	3,266
	吉蔵	62	76.0	24.1	22.1	26.0	15.1	3	2,767
収穫期②	ふゆわらべ	108	68.0	25.2	22.9	46.7	21.2	70	4,963
	なべちゃん	93	73.9	26.0	23.5	38.7	18.9	58	4,219
	吉蔵	78	85.2	28.3	25.7	31.5	17.2	26	3,514

注1 収穫期①：10月19日（「吉蔵」の葉鞘長が25cm程度に達したとき）

収穫期②：11月17日（「ふゆわらべ」の葉鞘長が25cm程度に達したとき）

注2 L級：葉鞘径20mm以上23mm未満（茨城県青果物出荷規格）

※耕種概要

播種：5月10日（200穴セルトレイに1穴2株立ち） 定植：7月2日（平床移植）

畝間80cm 株間2.5cm 施肥量(kg/10a) 基肥 N:12, P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>:22, K<sub>2</sub>O:12 追肥（1回当たり）N:5, K<sub>2</sub>O:5を2回（土寄せ時） 調製：葉身を3枚残し、40cmに剪葉した

表2 「ふゆわらべ」の食味評価

品種	ピルビン酸生成量 <sup>1</sup> (μmol/mL)		官能評価 <sup>2</sup>							
			硬さ <sup>3</sup>		甘み <sup>3</sup>		筋っぽさ <sup>3</sup>		おいしさ <sup>3</sup> (総合評価)	
	葉鞘部	葉身部	葉鞘部	葉身部	葉鞘部	葉身部	葉鞘部	葉身部	葉鞘部	葉身部
ふゆわらべ	11.7	11.2	4.5	4.6	4.5	4.4	4.4	4.5	4.5	4.5
なべちゃん	13.1	12.5	—	—	—	—	—	—	—	—
吉蔵	15.6	13.9	—	—	—	—	—	—	—	—

注1 11月17日に収穫し、当日調査

注2 3月13日に収穫したものを3月16日にオリーブオイルで炒め、食塩を少々振りかけ供試した  
被験者：53名 調査場所：都内小売店

注3 5：(よい) ← 3：(ふつう) → 1：(わるい)

#### 5. 試験課題名・試験期間・担当研究室

ライフスタイルの変化に対応したコンパクトネギの商品開発と春夏季安定生産技術の確立・  
平成22～平成24年度・野菜研究室