

試験研究成果普及情報

部門	野菜	対象	普及
課題名: 食用ナバナの出荷形態に適応する品種特性			
[要約] 食用ナバナは収量、障害の発生状況、調製時の作業性や外観、調製後の日持ち性などの品種特性により、主な出荷形態である束または袋詰めへの調製方法に対する適性が判別できる。			
キーワード (専用区分)栽培 (研究対象) 野菜類—その他のツケナ類 (フリーキーワード) 食用ナバナ、品種特性、調製方法、出荷形態			
実施機関名 (主査) 農業総合研究センター 暖地園芸研究所 野菜・メロン研究室 (協力機関) 安房農業改良普及センター (実施期間) 2000年度～2001年度			

[目的及び背景]

食用ナバナ産地では、需要の変化に伴う流通形態の多様化などにより、新たに袋詰めという出荷形態が生じつつある。束では、茎を12cmに調製して蕾を見せるが、袋詰めでは15cmにして葉や茎を見せるなど、調製時に注目される特性や外観が異なる。そこで主な品種について、収量、障害の発生、調製作業性、調製時の外観、日持ち性などを調査し、それぞれの調製方法に適した食用ナバナの品種特性を明らかにする。

[成果内容]

束では12cm、袋詰めでは15cmに調製できるように、茎の長さをそれ以上に確保するよう収穫して試験を行った結果、以下のことが明らかとなった。

1. 本試験に供試した12品種のそれぞれの調製方法での適性は表1のとおりである。
 - (1) 袋詰め用に収穫した場合に収穫本数や上物率の低下の割合が大きい「春雷」、「京の春」、「21号」、「花飾り」、「春一番」は袋詰めに適さなかった。
 - (2) 蕾が腐敗、枯死する死花や、開花、黄化などの障害の発生率が袋詰めの際に増加する「春雷」、「京の春」、「21号」、「花飾り」、「88号」は袋詰めに適さなかった。
 - (3) 調製時間はどの品種でも束で多くなるが、「三陸つぼみ菜」、「あでやかつぼみ菜」、「春一番」、「宮内菜」は束での調製作業が特に劣るので袋詰めに適した。
 - (4) 調製時の外観は、袋詰めでは葉色が濃く、茎部にアントシアンの少ない「三陸つぼみ菜」、「はるの輝き」、「春一番」が適した。「三陸つぼみ菜」、「はるの輝き」、「宮内菜」は蕾が不揃いで蕾部のアントシアン発生が著しく、束には適さなかった。
 - (5) 調製時の日持ち性は、袋詰めでは葉の萎れが起こりにくい「三陸つぼみ菜」、「春一番」、「宮内菜」が適した。「花娘」「88号」は葉が萎れやすく、日持ち性に劣った。「あでやかつぼみ菜」、「宮内菜」は束の日持ち性にも優れた。「京の春」、「21号」、「花娘」、「三陸つぼみ菜」は調製後に死花や蕾の黄化、開花が発生しやすかった。
2. 袋詰めと束それぞれの調製方法に適する品種特性は表2のとおりである。
 - (1) 袋詰めでは葉色の濃さが最も重要であり、調製時には茎部も見えるため、茎部にアントシアンの発生も少ない方がよい。
 - (2) 袋詰め用に収穫した場合に、収穫本数や上物率が大きく低下する品種、死花や開花、黄化などの障害の発生が多くなる品種は束用に収穫した方がよい。
 - (3) 袋詰めには調製後の日持ち性として、葉の萎れが起こりにくい品種、束には蕾の黄化、開花が起こりにくい品種が適する。
 - (4) 束では調製時に蕾が見えるため、蕾は濃く、揃いがよく、蕾部のアントシアン発生が少ない品種が適する。
 - (5) 1本重の軽い品種(茎が細い品種)は調製に多くの時間を要し、作業性の面で束出荷が困難であるため、袋詰めに適する。

[留意事項]

1. 調製後の荷姿は、束では蕾と茎の底部、袋詰めでは葉と茎の部分が特に目に入る。
2. 根こぶ病発生圃場では、抵抗性品種(「春雷」など)または晩生品種を利用する。
3. 水稻後作で栽培する地域では水稻栽培の準備と重なるため、極晩生品種(収穫開始が2・3月になるもの「はるの輝き」、「宮内菜」など)は適さない。

[普及対象地域]
 主に県南を中心とした食用ナバナ地域
 [行政上の措置]
 [普及状況]
 [成果の概要]

表1 各品種の特性と束・袋詰めでの適性

品 種 名	調製 方法	収穫期間	収穫 本数 (本)	上物 率 (%)	1本 重 (g)	障害発生(%)				色		外観	調製 時間 (秒)	日持 ち性	適性
						死花	開花	黄化	アン	蕾	葉				
春華	束	10/22~1/10	20	71	6	4.9	8.2	7.7	0.1			○	284	○	束
	袋	10/26~1/10	18	72	9	3.3	11.0	8.0	0.0	×	△	92	△		
春雷	束	10/22~1/10	20	71	7	5.7	3.4	11.1	0.1			○	279	○	(束)
	袋	10/22~1/10	20	65	11	6.6	4.1	8.5	0.0			○	91	○	
京の春	束	10/26~1/10	18	76	7	1.5	6.0	7.8	0.1			○	240	×	束
	袋	10/22~1/10	16	63	10	2.9	13.6	9.4	0.1	×	△	89	△		
21号(健康)	束	10/15~1/17	20	63	10	6.6	2.8	7.0	2.9			○	194	△	束
	袋	10/15~1/17	18	55	14	8.8	7.2	7.8	2.4	×	△	73	△		
花娘	束	11/5~3/4	30	60	10	3.5	2.1	11.4	7.4			○	209	△	(束)
	袋	11/5~3/4	25	64	15	4.6	2.9	10.6	7.9			○	69	×	
花飾り	束	11/1~3/5	28	59	11	2.4	2.7	4.0	6.3	○		◎	232	○	束
	袋	11/1~2/25	18	58	19	4.6	8.1	6.1	5.6			○	58	○	
88号	束	11/1~2/25	26	47	12	1.8	6.6	14.9	11.0			○	235	○	(束)
	袋	10/29~2/25	24	47	18	2.8	10.2	8.5	6.7			○	70	×	
三陸つぼみ菜	束	11/12~	59	33	5	0.0	0.5	0.8	46.1	○		×	509	△	袋
	袋	10/16~	51	34	7	0.4	0.4	1.1	50.8		○	◎	78	○	
あてやかつぼみ菜	束	1/17~	52	22	3	0.1	0.2	1.8	56.0	○		△	593	◎	袋
	袋	12/6~	47	20	5	0.3	0.1	1.0	72.7		○	○	108	◎	
はるの輝き	束	3/11~	4	80	8	1.4	0.0	0.4	17.2			×	248	○	(袋)
	袋	3/11~	4	78	13	2.7	0.0	1.3	18.1		○	◎	110	○	
春一番	束	12/28~	32	56	5	1.0	0.6	0.8	25.2			○	374	○	袋
	袋	12/10~	32	51	7	0.2	0.7	1.0	35.5		○	◎	104	◎	
宮内菜	束	2/25~	6	16	7	0.0	0.0	8.5	83.6			×	567	◎	(袋)
	袋	3/4~	6	12	10	0.0	0.0	6.3	80.4		○	△	90	◎	

※調査は3月18日まで。アン=アントシアン(莖部)。調製時間は、束、袋それぞれ1単位あたり。

日持ち性は、調製後5日目の状態を調査。適性欄の○はどちらでも可能だが、比較のカッコ内の方法が適るもの

表2 食用ナバナの特性による調製方法への適性

← 袋詰めに適する	特性	束に適する →
袋詰め収穫(15cm)時に低下しない	収穫量(本数)	(袋詰め収穫では低下する)
袋詰め収穫時に低下しない	上物本数率	(袋詰め収穫では低下する)
(軽い)	1本重	重い
袋詰め収穫時に増加しない	障害発生率	(袋詰め収穫では増加する)
(多い)	死花・開花・黄化	少ない
莖部に少ない	アントシアン	蕾部に少ない
濃い	葉色	(淡い)
(淡い)	蕾色	濃い
(劣る)	蕾の揃い	優れる
葉の萎れ、黄化が少ない	日持ち性	蕾の黄化、開花が少ない
(茎が細く葉にボリューム有)	調製作業性	茎が太く葉のボリューム少

※○はその特性傾向が好ましいわけではないが、比較的支障が少ない、あるいは問題となるもの
 太字はその調製方法において特に重要な特性を示す

[発表及び関連文献]