第159回 品種見本市

メーカー各社のイチ押し品種

単為結果のミニトマト

多摩地域に適した野菜　アスパラは栽培法を提案

青果物研究会（岩澤均会長）は2月26日、東京都地方卸売市場園立市場の東京多摩青果・大会議室で第159回品種見本市を開いた。種苗メーカーなど19社が多摩地域周辺の栽培に適した野菜を展示した。見本市の前に開かれたセミナーで小寺正明さんが近郷農業振興で「これだけは負けない1品」づくりを提案していたので、出展各社にイチ押しを選んでもらった。本号と次号の2回に分けて紹介する。

展示会場は各社が売り込む野菜品種に興味津々の参加者で賑わっていた

キャベツ「うめ吉」（日本農林社）

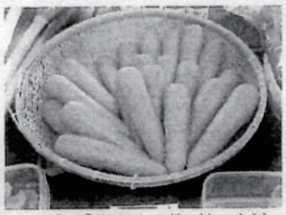
カボチャ「ブラックのジョー」（サカタのタネ）

アスパラガス「ウインデル」（パイオニアエコサイエンス）

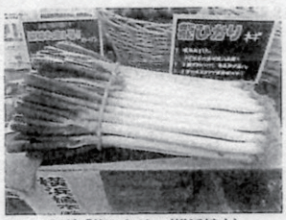
大玉トマト「TYアルバ」（丸種）

ミニトマト「ほれまる」（渡辺農事）

「ラディッキオ」（トキタ種苗）



ニンジン「アロマレッド」（トーホク）



ネギ「龍ひかり」（横浜植木）

ミニトマト「ほれまる」（渡辺農事）

ミニだけども果重25gとちょっと大きめでボリュームがあるが、裂果は比較的少ない。甘みと酸味が調和し濃厚で、芳醇な大人の味を醸し出している。果皮は薄く、歯触りが良い。ゼリーが少なく、サクサクとした食感が味わえる。単為結果性で周年栽培が可能。初期の花数は少なめ。低段では果実が大きくなる。わき芽を除去することで草勢を維持する。☎047（712）0111

キャベツ「うめ吉」（日本農林社）

春系は軟らかいので病気や寒さに弱かったりするが、最近、春系産地で問題になっている菌核病に強く耐寒性に優れ、根張りが強いので、産地適応性が広く、栽培しやすい中晩生種。少し硬めだが、畑でしっかりとれるので、収穫率の高さが評価されている。暖地では8月中旬から9月上旬に播種、9月上旬から定植、12～3月に収穫できる。萎黄病に対する抵抗性はない。☎03（3916）3341

イタリア野菜「ラディッキオ」（トキタ種苗）

イタリアではラディッキオ、日本ではフランス語のトレビスと言われている。イタリアではポピュラーなキク科の伝統野菜。輸入野菜として導入されたが、今では国内でも栽培が盛んになっている。苦味が特長だが、調理の仕方によってクセになり、料理に添えることでワンランク上の味を楽しむことができる。ラディッキオの抗酸化作用は野菜の中ではトップクラス。☎048（683）3434

カボチャ「ブラックのジョー」（サカタのタネ）

漫画「あしたのジョー」の作者・ちばてつやさんにもお墨付きをもらった栗カボチャの「ブラックのジョー」。成熟日数は45～50日で、黒く締まり果皮は80日たっても色抜けが少なく、高い品質を維持したまま貯蔵できる大玉品種。草勢は強いが雌花がよくつき、着果性に優れていて多収性。果実は偏円形で2kg前後で、果肉は黄橙色。粉質は甘みが強い。露地、抑制栽培に対応。☎045（945）8800

ニンジン「アロマレッド」（トーホク）

東洋大学植物機能研究センターとの共同開発品種。バラの香り成分で香水の原料となるブルガリアン・ローズに含まれる「ゲラニオール」は、早植えした苗の根に栄養を蓄えさせ、出荷量が少なく単価の高い3～5月に単年度で収穫してしまう露地栽培法。専用品種は「ウインデル」。栽培期間が短いので、病気罹症のリスクが少ない。栽培が容易になり、単収1tを目指している。☎03（3438）4731

アスパラガス栽培法「採りっきり栽培」（パイオニアエコサイエンス）

アスパラガスの栽培とは、一度植えた苗で数年にわたって収穫しているが、明治大学と共同開発した「採りっきり栽培」は、早植えした苗の根に栄養を蓄えさせ、出荷量が少なく単価の高い3～5月に単年度で収穫してしまう露地栽培法。専用品種は「ウインデル」。栽培期間が短いので、病気罹症のリスクが少ない。栽培が容易になり、単収1tを目指している。☎03（3438）4731

ネギ「龍（たつ）ひかり」（横浜植木）

晩抽性品種で4月中旬から9月の暑い時期を除いて栽培できる。東京の需要のピークは11月から2、3月。秋冬そして端境期の4月の春どりまで十分カバーできるため、食べると口の中にフルーツのような香りが広がるのが特長の春夏兼用の早生品種。黒腐菌核病やべと病が容易なことから北海道から九州まで全国で栽培が広がっている。☎028（611）5050

大玉トマト「TYアルバ」（丸種）

中早生で、マイルド、イスラエル型の両系統に属し、つぼか、トマトモザイク病、葉かび病、萎凋病、根腐萎凋病、斑点病、ネマトーダに複合耐病性を持つ。草勢はやや強めで樹勢は安定。天候に左右されにくい。着果も安定しており、果実の締まりがよく、M～Lサイズを中心に揃い、店もちもよい。滑らかな食感で、甘味と酸味のバランスがとれ、日本人好みの味に仕上がっている。☎075（371）5101