

持ち運びやすく食味の良いネギを長期間供給可能にする コンパクトなネギ新品種「ゆめわらべ」

白く長いネギを作るためには、土寄せを繰り返し行う必要があります。一方、買い物袋や冷蔵庫に収納しやすく、少人数でも使いきれぬコンパクトなネギを求める消費者が増えています。さらに、食味の良さも購買を促す重要な要素となっています。そこで、野菜茶業研究所では、短い葉鞘（白い部分）で収穫することにより短期・省力的に栽培することができ、消費者のニーズに応じたコンパクトサイズで、しかも軟らかく良食味の短葉性ネギ F₁ 品種「ゆめわらべ」を育成しましたので、その特性について紹介します。

☆ 技術の概要

1. 「ゆめわらべ」は、葉身部および葉鞘部が一般的なネギ品種と比べ短く（図1）、冬どり用短葉性品種「ふゆわらべ」（平成21年野菜茶業研究所育成）よりもやや長くなります。
2. 葉鞘径は「ふゆわらべ」より太く、多収となります。抽だいの起こりやすい初夏の収穫でも抽だいの株の発生が少なく（図2）、夏どりでも高収量が得られます。
3. 辛味程度は収穫時期が変わっても安定して低く、緑の葉身部まで軟らかく食べることができます。
4. 全国で栽培可能で、秋冬どり、初夏どりおよび夏どりでの生産に適しています。葉鞘が短いため、土寄せ回数が一般のネギより2回ほど少なく、栽培期間も1~2か月短縮され、生産労力・コストの削減に寄与します。



図1 「ゆめわらべ」（左4本）と一般的なネギ品種（右2本）の収穫物



図2 6月上旬における「ゆめわらべ」（左）と「ふゆわらべ」（右）の抽だい程度

☆ 活用面での留意点

1. 「ゆめわらべ」は、短葉で軟らかく辛味の少ない雄性不稔性の「MSK-TA-2」を母親、やや短葉で優れた外観特性を有する「TAM-1」を父親とする F₁ 品種です。
2. 詳しいことは、野菜茶業研究所 野菜育種・ゲノム研究領域（TEL:050-3533-4607）へお問い合わせください。

（日本政策金融公庫農林水産事業本部 テクニカルアドバイザー 吉岡 宏）