

部会名		食品	
技術・情報名	浅漬用たかなの育成と漬物加工		
実施機関名	三重県農業技術センター園芸部	分類	1

1. 技術・情報の内容

1) 技術・情報の内容及び特徴

昭和53年当センターで赤大葉タカナより変異株として出現した緑葉系統について選抜を重ね固定した。本系統は下記の特徴をもち、かき葉栽培に適し浅漬用品種として最適である。

(1) 品種特性

7. 草姿はやや立性で葉数やや多く、葉色は緑、葉の色素(アントシアン)は無である。
1. 葉の大きさは中で長倒卵形、全縁で欠刻なく、葉面の波うちは中で毛じは無である。在来種にみられる葉面のねじれは殆どない。
9. 葉柄・中肋の色素は無、幅はやや狭く、形は半円形である。
1. 8月下旬～9月上旬まで10月下旬～11月上旬から収穫でき、抽苔は4月中旬以降と遅い。

(2) 加工特性

7. 浅漬加工した場合に歩留りが高く、アクも少なく漬上がり鮮緑色が美しい
1. 肉質は柔軟で歯切れがよく、辛味の強い特有の風味のある漬物が出来る。

2) 技術・情報の適用効果

タカナ栽培地帯への普及により、タカナの生産安定と加工体制の推進で地域特産物の規模拡大を図ることができる。

3) 普及・利用上の留意点

初期のアブラムシによる被害が大きいため育苗時に寒冷紗で被覆すること。

2. 具体的データ

表1 生育調査(1988年度)

品種・系統	11月10日			1月26日			4月7日		
	葉数	葉幅	葉長	葉数	葉幅	葉長	葉数	葉幅	葉長
緑葉系	4.9	24.4	14.0	6.4	39.2	20.7	13.1	46.8	17.0
赤大葉	5.1	26.0	14.5	6.6	41.4	22.0	11.5	55.0	20.8
かつお菜	5.7	27.2	16.7	6.3	46.6	25.6	15.0	59.0	23.8

注) 9月8日播種

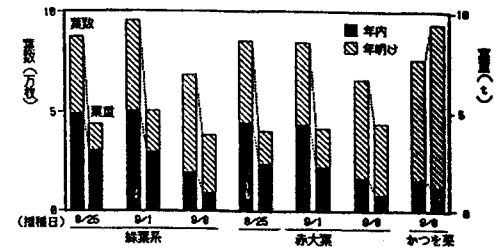


図1 1988年度収量(10a当り)

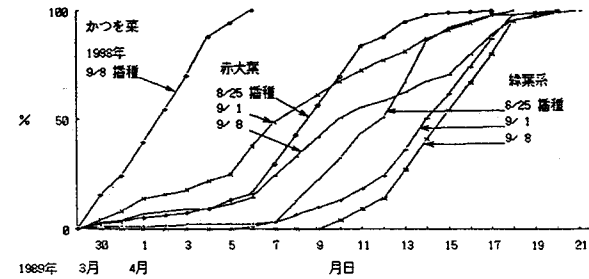
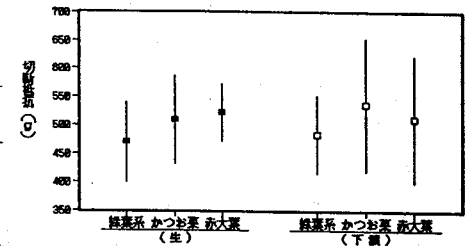


図2 抽苔株率

表2 漬物の成分および官能調査 (1989年2月)

品種・系統	歩留	pH	食塩	酸度	官能調査		
					歯切れ	辛味	外観
緑葉系	76.0%	5.9	3.4%	0.36%	良	ツーンと鼻にくる辛味強い	鮮緑色
赤大葉	74.2%	6.1	2.6%	0.42%	良	#	暗緑色
かつお菜	69.7%	6.0	2.7%	0.32%	良	辛味なし	鮮緑色

注) 4日間漬込み



注) レオメーター、カミソリ刃で30cm/min.の速度15mm幅の切片を供試  
平均土気湿度差  
下漬2日間

図3 タカナの中肋部の硬さ

表3 色彩 (1989年2月)

品種・系統	生				下漬後				中漬後			
	L*	a*	b*	C*	L*	a*	b*	C*	L*	a*	b*	C*
緑葉系	41.7	-12.5	19.8	23.4	29.6	-11.3	13.7	17.8	28.5	-10.2	12.1	15.9
赤大葉	28.9	2.8	2.2	3.8	22.8	-0.5	2.4	2.5	23.4	-0.3	2.7	2.7
かつお菜	41.5	-13.4	20.3	24.4	30.4	-13.1	16.1	20.8	32.0	-14.2	18.4	23.2

注) C\*(彩度) =  $\sqrt{a^{*2} + b^{*2}}$   
漬込み期間: 下漬2日間、中漬2日間

3. その他特記事項

研究期間: 昭和60年～63年 予算区分: 県単  
研究課題名: 青タカナ(育成種)の生産力検定  
青タカナの夏まき年内どり栽培  
研究担当者名: 農産加工研究室 本庄達之助・藤原孝之