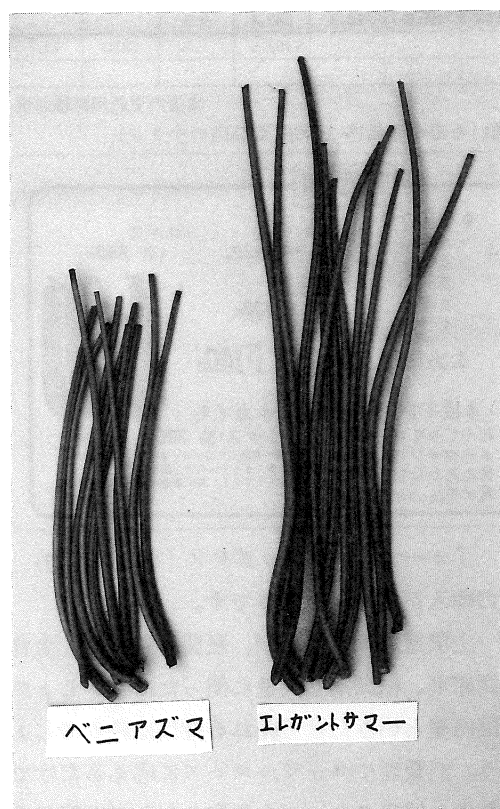


葉柄が食べられるかんしょ新品種

『エレガントサマー』

農業研究センター 作物開発部 甘しょ育種研究室 田 宮 誠 司

▼「エレガントサマー」と「ベニアズマ」の葉柄



1. はじめに

かんしょは主にいもが青果用、食品加工用、でん粉原料用などに利用されているが、韓国では葉をナムルサラダとして、フィリピンではシニガンスープなどの料理に用いている。また、パングラデシュ、インドネシア、タイ、インド、マレーシアなどで蔓先が一般的に野菜として利用されている。日本でも一部、飛

騾の高山の朝市や三重、福岡などで葉柄が市場販売されており、夏野菜の一つとして利用されている。しかし、「高系14号」などの品種が主体であり、葉柄の収量が少ない、調理するのに表皮を剥く必要がある、等の問題があった。

「エレガントサマー」はこれらの点を改善し、タンパク、ミネラル、ビタミン類に富むかんしょ葉柄を真夏の野菜不足を補う品目として、また地域特産品の原料としての利用を促進することを目標に育成したものである。

2. 育成の経過

「エレガントサマー」はかんしょの多目的品種育成試験の一環として、青果用としての塊根利用に加え、葉柄の緑色野菜としての利用を目標とした組合せの中で、葉柄が太くて長い「関東99号」を母本、「九州92号」を父本とした交配後代（交配番号86036）で塊根特性以外に葉柄の収量及び食味に注目して選抜した系統である。

交配は昭和61年に九州農業試験場畑地利用部甘しょ交配研究室（指宿）で交配を行い、昭和62年に農業研究センター作物開発部甘しょ育種研究室において交配種子を播種し、実生個体選抜を実施以後、生産力、病虫害抵抗性検定などを実施した。平成4年には「関系50」として特性検定及び系統適応性検定試験に供し、平成5年から「関東109号」の地方番号を付して特性並びに地域適応性を検定してき

た。その結果「関東109号」は①従来の品種に比べて葉柄がきわめて長く太く、揃いがよく緑色で外観品質がよい。②株当たりの上葉柄数、上葉柄収量が「高系14号」や「ベニアズマ」より著しく高い。③葉柄を生で食べても、他の品種のように苦みがなく、ゆで、揚げなど調理したときの食味が優れることが明らかになった。このため平成8年8月にかんしょ農林48号として登録、「エレガントサマー」と命名され、神奈川県で普及に移されることとなった。

3. 特性の概要

1) 栽培特性

育成地では5月下旬から6月上旬に、畝間1mでマルチ被覆した畝に、株間25cmで植え付けを行なった。およそ60日前後で収穫できるようになり、株元から15cmほどのところからつごと収穫して葉柄部分を収穫する

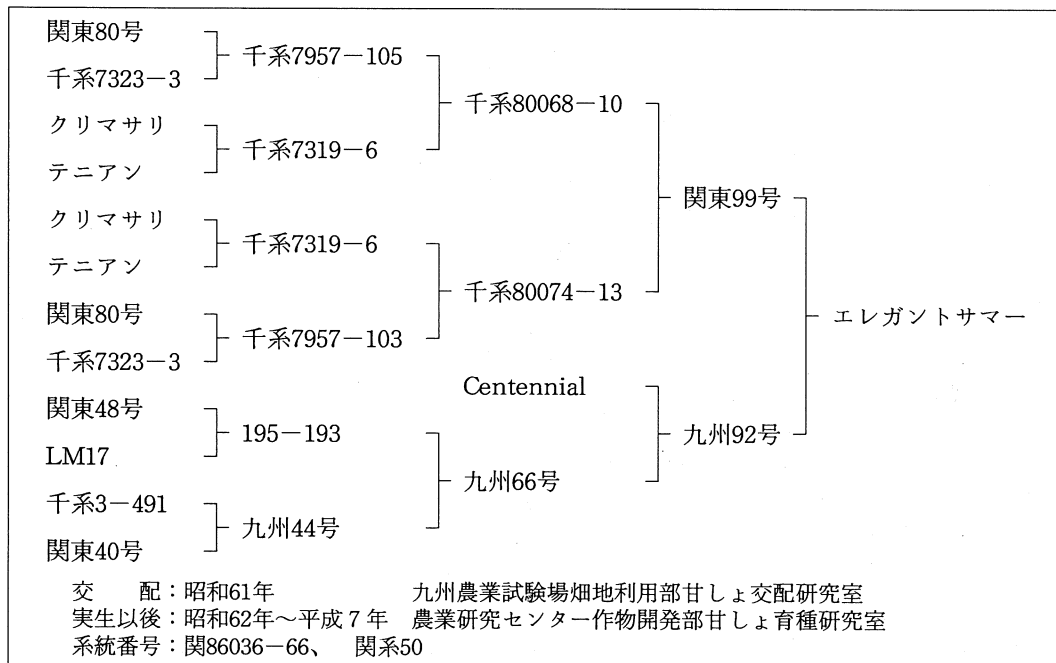
と長さ20cm以上の葉柄が1株当たり50本前後、約220g収穫できる。30日ほどたつともう一度収穫できるようになり、2回合計で1株当たり100本、530gほどの葉柄が収穫できる。10月下旬の塊根を掘る時にも収穫できるが、葉柄の部分は固くなってきているので調理用にはあまり向かない。

神奈川県で行われた平畝栽培では通常0.3kg/aの窒素肥料を2.0kg/aにすると上葉柄の収量が98本、483gから120本、739gへと本数で20%、重量で50%ほど増加したとの結果が得られ、塊根の収穫を考えなければ平畝で窒素を多く施用した方が葉柄が収穫しやすく、収量が上がると考えられる。

2) 品質特性

「エレガントサマー」の葉柄は「ベニアズマ」や「高系14号」に比べ太く、長く、表面に毛もなく、緑色で外観が良い。

図1 「エレガントサマー」(旧系統名：関東109号)の系譜



食味は生でかじっても他の品種のように苦みがなくブリックスもやや高いのかすかな甘みがあるが、青臭みもあるので茹でてから和え物にしたり、フキと同じように煮付けたり、炒め物にしたりするのに適している。従来の品種では苦みがあるのでフキと同じように皮を剥いてから調理することが多かったが、「エレガントサマー」は皮を剥がなくとも苦

みがなく歯触りも良い。

かんしょ葉柄はハウレンソウ、コマツナ、ミツバ、フキに比較して、たんぱく質、脂肪、無機質、総食物繊維、可溶性無窒素物が多く含まれていて、栄養価が優れている。特に総食物繊維は約40%含まれており普通の野菜に比べると含有量が多い。

蒸しいもの食味は葉柄の刈取りを行わなかつ

表1 「エレガントサマー」の特性概要

調査方法	試験地	農業研究センター (谷和原畑圃場)			神奈川県農業総合研究所			
					(本所)		(現地・厚木)	
		平成4～7年マルチ普通堀			平成5～6年マルチ*		平成6～7年マルチ	
	品種・系統名	エレガントサマー	ベニアズマ	高系14号	エレガントサマー	高系14号	エレガントサマー	高系14号
葉柄の色		無	先端紫	無	無	微	—	—
太さ		太	中	中	やや太	中	6.6mm	5.3mm
長さ		極長	中	中	長	中	34.6cm	28.8cm
揃い		良	良	良	良	やや良	—	—
生葉柄の苦み		無	中	微	無	中	—	—
葉柄の食味(生)		上	やや下	やや上	上	中	—	—
〃 (茹で)		上	やや下	やや上	—	—	—	—
〃 (揚げ)		上	中	やや上	—	—	—	—
総食物繊維含量(%/DW)		34.5	37.2	—	—	—	—	—
上葉柄数(本/株)		113	77	92	64	39	78	48
対標準比(%)		147	100	119	164	100	163	100
上葉柄重(g/株)		532	249	268	301	124	720	293
対標準比(%)		214	100	108	243	100	246	100
いもの形状		長紡錘	長紡錘	長紡錘				
いもの皮色		濃赤紫	濃赤紫	赤紫				
いもの肉色		淡黄白	黄	淡黄				
いもの外観		中	やや上	中				
蒸しいものの食味		中	やや上	中				
上いも重(kg/a)		288	253	212				
対標準比(%)		114	100	84				
萌芽性		良	良	やや良				
貯蔵性		中	難	易				
黒斑病抵抗性		やや弱	弱	やや弱				
つる割病抵抗性		強	中	やや弱				
立枯病抵抗性		やや弱	中	弱				
ネコブセンチュウ抵抗性		やや強	やや弱	弱				

*平成7年は標準品種がベニアズマであるために、ここには含んでいない。

た場合、「高系14号」並かやや劣る。葉柄の刈取りを行った場合は刈取りを行わない場合よりも食味が劣る。

3) 形態的特性

圃場における草型はほふく型、頂葉色は淡褐で葉色は緑、葉形は波・歯状心臓形である。茎色、節色、葉脈色、蜜腺色のいずれも無である。茎の太さはやや太である。

しよ梗の長さは短で、しよ梗の強さはやや強である。いもの形状は長紡錘形、大きさは大、形状・大小の揃いともにやや整で、条溝、裂開、皮脈は微で、外観は中である。いもの皮色は濃赤紫、肉色は淡黄白である。

4) 生態的特性

萌芽数は多、萌芽及び伸長の遅速は早、萌芽の揃いは良で、これらを総合して、萌芽性は良である。

株当たり上葉柄本数は育成地では「ツルセンガン」にわずかに劣るものの、「ベニアズマ」を約50%上回る。しかし、一本当たりの上葉柄が重いため、株当たり上葉柄重は「ツルセンガン」より4%優れ、「ベニアズマ」及び「高系14号」に対してはそれぞれ、114%及び99%優れる。神奈川、埼玉、石川、愛媛、長崎、鹿児島各県において、いずれも標準品種の「ベニアズマ」または「高系14号」を大きく上回る。

上いも重は、「ベニアズマ」に対して、生育期間中に地上部の刈り取りを行わなかった場合は優れるが、刈り取りを行った場合はやや劣る。

5) 耐病害虫性

黒斑病にやや弱、つる割病に強、立枯病にやや弱、ネコブセンチュウにやや強の抵抗性を示す。貯蔵性は「高系14号」及び「ツルセ

ンガン」にはやや劣るものの、「ベニアズマ」より優れ、やや易である。

4. 栽培適地および適用範囲

温暖地および暖地のかんしょ生産地帯に適し、当面神奈川県で普及が見込まれる。

神奈川県では青果用かんしょは特産品として作付けされているが、真夏の野菜不足を補う茎葉野菜として、栽培が容易で栄養価の高い品目が望まれており、また直売所などで地域の特産品となる品目が要望されている。本系統は従来栽培されている「ベニアズマ」や「高系14号」に比べて、葉柄が太く、長く、葉柄収量が著しく高いばかりか、紫の着色がなく緑色で、毛が少なく、外観品質に優れる。葉柄は皮を剥かずに茹でてでも歯触りがよく、色合いも優れ、食味は良好である。

このため軽く茹でてお浸しや和え物などの食卓の一品として、またフキやゼンマイのように佃煮にして特産惣菜としての利用が可能である。神奈川県ではかんしょについての奨励品種制度がないが、葉柄の食用を目的とする本系統は、地域特産となる品目として新たな産地形成が期待されるため、普及に移す予定である。

5. 栽培上の注意

1) 黒斑病および立枯病に対する抵抗性がやや弱であるので、種いも・苗の消毒、土壌pHを高めないようにするなどの対策を行う。

2) かんしょの葉柄に対するイメージは戦中戦後世代をはじめとして決して良いとはいえないので、これを払拭するような販売戦略をたてる必要がある。

6. おわりに

本品種は食物繊維に富み栄養価に優れるが、従来あまり利用されなかったかんしょ葉柄の

利用を拡大する目的で育成された。今後、かんしょ葉柄の利用が拡大し新規需要が開拓されることを育成者一同期待しているところである。塊根については葉柄を収穫すると食味が劣ることから市場販売には適さないが、家庭菜園などでは葉柄といものが両方楽しめる

考えられる。最後に「エレガントサマー」の育成にご援助、ご協力いただいた関係者各位に感謝の意を表する。

「エレガントサマー」育成者一小巻克巳、樽本 勲、田宮誠司、片山健二、石川博美、加藤 眞次郎

ポテトジョーク アラカルト

○こぶのあるいも

A子「ポーランドの犬は間抜けだから、停まっている車を追いかけては頭にこぶをつくるんだって」

B子「このジャガイモは違うと思うよ。土の中が暗いから石にぶつかったんだよ」

○理科の時間

先生「今回はサクラを頭か尾にもつ植物や花の名前を勉強しましょう。どんなの知っていますか」

普通の子「シバザクラ、サクラソウ、ユキワリコザクラ」

農試の子「ヤエザクラ、それとサクラフブキ」

注) サクラフブキは高澱粉品種

○白いもでしたか、赤いもでしたか

北海道の平成6年は地温が高く、萌芽してしまうものが多かった。平成7年には、ジャガイモ収穫期に雨が多く、泥んこいものになってしまうことが多く、農家は苦労の連続だった。そんなおり、遠くの友人に送ったものが美味しいとの電話をもらった。

あちこち送っていたので、どんな品種だったのか確かめたくなり、聞いてみた。

農家「私の送ったものは白（伯爵）でしたか、赤（紅爵）でしたか？」

友人「黒でしたよ」

注)「伯爵」＝「ワセシロ」、「紅爵」＝「紅丸」

○お騒がせ電話

電話（女性）「ジャガイモの中が青いのですが、食べれますか」

私「青くなるのは、普通は、外とか、外側に近い部分だけですが、そんなに中まで青いのですか」

電話「そうです。緑だけでなく、真中まで青いのです。青いと毒があると聞きましたが」

私「緑は葉緑素で、毒ではありませんが、たいていはこれと一緒にアルファ・チャコンンなどのアルカロイドと言う毒も増えていますので、それは、食べないほうがいいでしょう。」

電話「長い間、家庭菜園でいもを作ってきましたが、こんなことは初めてです」

私「掘ってから、いもを縁側に置くとか、蛍光灯の光の下に何日も置くとか、光の透る

ビニール袋に入れて置くとか、しませんでしたか」

電話「いいえ、掘って1時間ほど干して、すぐ地下室に入れて置きました」

私「それなら、培土とか土かけとか言うのですが、その土のかけ方が不足だったのでしょうか。畝と畝の間はどの位でしたか。80センチぐらいですか」

電話「そのくらいです。測って糸を引いてチャーンとやりました」

私「それなら畝幅はますますです。土の盛り方が不足したか、土が途中で崩れたのでしょうか」

電話「他人（ひと）からもらった種いもが悪かったのかも知れません」

私「いいえ、たとえ種いもがすべて青くても、土かけが十分なら、青くなりません。貴方のやり方のどこかが悪いのです。」

表面の青いのは捨てて、薄い色のは厚く剥いて使ってみてはどうですか。人はイゴ辛さに敏感です。舌の奥、つまり付け根で味わってみて、エグみを感じなければ、死ぬ心配はありません。エグさを感じるのに我慢して極く多量に食べれば別ですが」

電話「今そのいもでカレーライスを作っているのです。試してみます。青いのを捨てると言っても、その量が多いものですから」

私「そんなに、どのいもも皆、中まで青くなったのですか」

電話「皆、中まで青いのです。最近、そんなのがでてきたのかと思って」

私「皮が赤くてきれいなのはありますが、中まで青い品種はありません。ン？、肉の黄色いものはありますけど、もしかして肉が青色ではなく、黄色なのでは」

電話「最近目が悪くて。青だか、黄色と言うのでしょうか。そんな色です」

私「たくさんあるなら、捨てずにいつか私に見せて下さい。札幌駅から近いから。ひょっとするとチンして食べるとおいしい『キタアカリ』かも知れませんヨ」

（ひとり言）信号機でも青と黄は違うのだが。いや緑と黄だったかな。

〈浅間和夫〉