

大好評のタキイ品種試作モニター。今回もたくさんの方に、試作していただきました。それでは、試作モニターの皆さんから、現場の生の声をどうぞ。



**カブ「CR白わらべ」「スワン」**  
岐阜県大垣市 棚橋 善光さん

父が他界し、畑仕事をする者がいなくなって、私が引き継ぐことになりました。何も分からず、目についたものを、仕事の傍ら片っ端から栽培。カブは食べることが多い品目で、興味を引かれました。

9月13日、「CR白わらべ」は15×15cm、「スワン」は20×20cmで、1カ所3～4粒まき。発芽率はほぼ100%で、27日に間引きを行いました。害虫がネットの透き間から侵入し、少し被害は出ましたが、根の部分には影響なし。10月下旬には収穫期に達しました。

随時とりできる「スワン」は後に回し、「CR白わらべ」から抜いていきました。まずはこれを洗って見たのですが、驚いたのがそのつるりとした真っ白な肌です。これほどきれいなカブは、店頭でも見たことがありません。しかも食べると甘く、サラダや浅漬にぴったり。差し上げた知人に「これなら売れるよ」と言われたほどです。私はJAの組合員でもあり、望めば出荷は可能。一瞬、真剣に考えましたよ(笑)。また、大きくした「スワン」は、あんかけなどの煮込みにするといい。ただ、12月下旬まで置くと入りや割れが見られ、害虫にもやられたので、やはり12月上旬にはとり終えねばと思いました。



↑定期的に鶏ふんを入れた畑へ、元肥に牛ふんと化成肥料を施用。写真の「CR白わらべ」は洗うと驚くほど白い肌が見えた。

野菜を作り始めて約1年半。土づくりにも努め、レタス「シスコ」など、満足できる成果を挙げたものも出てきました。今後も『タキイ最前線』を教科書に、出荷も視野に入れて取り組んでいくつもりです。

**ニンジン「京くれない」**  
福島県福島市 太田 信夫さん  
みねさん



← あらかじめ堆肥を入れ、間引きなしで済むよう6～7cm間隔に手まき。発芽後に化成肥料で追肥した。



← 右の「向陽二号」と比べて「京くれない」は色が濃く、少し大きめで収穫できた。

わが家では野菜を直売所へ出荷していて、ニンジンは「恋ごころ」「向陽二号」などさまざまな品種を作ってきました。「京くれない」は色がよく機能性成分も豊富で、お客さんにアピールしやすいと考えました。

8月6日播種。直後に強い雨が降り、タネが流されないか心配しましたが、無事に発芽し、順調に生育しました。薬剤防除はしなくとも、害虫などの被害はほぼなく、ひたすら草むしりに努めました。発芽率、育てやすさとも、同時に作った「向陽二号」と変わりなかったと思います。

収穫は12月6日です。葉が一段と濃く、根は赤くきれい。粘土質の畑のため相性を心配しましたが、何の問題もありません。うちは「ピカイチの品をお客さまへ」がモットー。でも、これなら自信をもって出荷できます。

品物がだぶつく12月は避け、貯蔵して1月に店頭へ。「色よし・味よし・ごちそうの彩りに」と書き添えて並べましたが、数あるニンジンの中でやはり濃い赤は目立ちます。売れゆきは上々で、在庫は間もなくゼロに。次はもっと多く作ろうと決めました。

お客さんは新しい野菜に興味があり、私たちも良質なものを常に探しています。最近ではレタス「ロマリア」を作りましたが、病気もなく、生食はもちろん、炒めてもシャキシャキ感が残っていい。それからミズナ「紅法師」は、サラダ用に小株でとり、緑の品種と一緒に「カラフルミズナ」のネーミングで出したら、味も納得してもらえたようでかなり好評でした。

野菜作りでは、芽が出たらうれしくて、育ったらもっとうれしくなる。直売所で売れたらまたうれしい、おいしいといってもらえたら野菜も喜ぶと思います。私たちはまだ経験が浅く、父に聞きながらの栽培ですが、これからもみんなが幸せになれるものを作っていきたいと思っています。

## 試作モニター大募集



### 1「弁天丸」ホウレンソウ

秋から冬にかけてどんどん甘みが増して抜群の食味を誇る。おいしさの秘密は従来ホウレンソウの1.5倍ルテインを含んだ「ファイトリッチ」ホウレンソウであること。

### 2「晩抽ロマリア」ロメインレタス

今まさにメジャーに駆け上がりつつあるロメインレタスの新品種。サラダの新しい素材としてマヨネーズとの相性も抜群で、スープの具材にも固すぎずやわらかすぎず素敵な食感。

### 3「CRお黄にいり」ハクサイ

人気のミニハクサイ「お黄にいり」に根こぶ耐病性がついてますます作りやすくなった。家庭菜園から直売所向きの出荷まで、カット販売にはない鮮度とジャストサイズをアピール。

### 4「ケルたま」タマネギ

本州用タマネギの晩生種。年明けまで余裕の貯蔵性も魅力。従来秋まきタマネギの約2倍ケルセチンを含んだ「ファイトリッチ」タマネギで、断面は黄色味を帯びる。生では辛みがきついが、熱を加えることで辛みが一気に増しスープにも抜群。

### 5「紅法師」ミズナ

カラフルな色合いだけでなく、サラダで食べた時のえぐみが少なく、さわやかな食味を楽しめる。アントシアニンを従来のミズナの10倍以上含んだ「ファイトリッチ」シリーズ。

自宅で食べる、ご近所さんや、親戚、お子さん、お孫さんが食べられての感想でもOK。自分で栽培したタキイのおいしい野菜、ファイトリッチ野菜を作って食べたい！という方、どしどしご応募ください。もちろん経済出荷をされている方、直売所出荷を始めた方もプロの目線をお願いします。

※お預かりした個人情報、編集に付随する目的以外で使用いたしません。

※当選されたモニター様へは、8月末ごろに試作タネを発送させていただきます(当選発表は当選者様への発送をもって代えさせていただきます。個別に当否の連絡はいたしませんのでご了承ください)。

5種類の中から、ご試作希望のものを1つ選んでご応募ください。厳選のうえ、数名様に各小袋相当の試作をお願いいたします(苗での提供はできません)。当選された皆さまには取材させていただく場合もございますので、ご了承のうえ、ご応募ください。

#### ■応募要項

ハガキに「試作タネ希望」の応募券(この頁右下)を貼付のうえ、1～5から試作ご希望の番号、連絡先(氏名・郵便番号・住所・電話番号)、現在の栽培状況(栽培品目、出

荷先、出荷時期)、本誌入手先(種苗店名等)を明記し、試作モニター係宛までご応募ください。(応募先は下記)

#### ■応募締切

2015年8月20日到着分まで

#### ■応募先

〒600-8686京都市下京区梅小路通猪熊東入  
タキイ種苗株式会社 広報出版部  
試作モニター係 宛

試作タネ希望  
2015  
秋号