

ブリーダー
いち推し!

直売所で
売上アップをねらうなら

この品種

ハクサイ

タキイ研究農場

おおがみ たかゆき
大上 貴之

「きらぼし65SP」「ほまれの極み」

初夏と早春、端境期の売上アップに

春と夏の端境期、冬と春の端境期をねらって売上アップを図りませんか。

新品種「きらぼし65SP」は従来品種「きらぼし65」の晩抽性、耐病性、肥大性はそのままだに、発芽後のそろい性を改良しました。気温上昇下における栽培性と晩抽性にすぐれ、中間地6月上旬の遅出し、冷涼地6月中旬の早出しが可能で、栽培のポイントは圃場の乾燥対策です。芯葉が立ち上がり、結球が始まるころの乾燥は結球の遅れにつながり、生育遅延による抽苔の原因にもなるので、灌水を適宜実施することにより適度な湿度を保ってください。



←
「きらぼし65SP」は幅広い根こぶ病に耐病性をもつ「きらぼし」シリーズの早生65日タイプ。



→
「ほまれの極み」は2～3月どりの早生種。遅まき、遅植え可能な早春どり黄芯ハクサイです。

「ほまれの極み」は従来品種にない低温結球性、晩抽性をもち、2月下旬から3月上旬という中間・暖地での端境期に良品の出荷が可能です。端境期に出荷するポイントは、5分結球で越冬するような栽培管理の実施です。従来冬どり品種よりも10～14日遅い播種期（中間地では9月下旬、暖地では10月上旬）を厳守し、年内からの不織布のベタかけ利用をおすすめします。作型が特殊ですから収穫適期を過ぎた場合には形状の乱れや生理障害発生など品質低下が顕著になります。適期収穫を心掛けてください。

ハウレンソウ

タキイ長沼研究農場

かんだ たくや
神田 拓也

「冬ごのみ」「弁天丸」

おいしさと機能性成分の2品種で売上アップ

冬が旬のハウレンソウは秋から冬にかけて甘みが増し、ぐんと食味がよくなります。タキイ品種の中でもおいしさに定評がある2品種をご紹介します。

「冬ごのみ」は食味にこだわって育成した品種です。ハウレンソウ特有の口に残るアクが少なく、極めて強い甘みが特長です。また、大きく欠刻が入る葉も直売所で目を引くユニークな魅力です。葉数が多く出るため、株張りもよく直売所に最適な品種です。



→
アクが少なくおいしさ抜群！「冬ごのみ」の葉は切れ込みの深い剣葉形。



味が濃く甘みが強い「弁天丸」は、機能性成分ルテインを豊富に含んでおり、ファイトリッチシリーズの一員としてアピールできます。ルテインは加齢とともに増加する加齢黄斑変性症や白内障といった眼病の予防効果があると報告される成分です。また「弁天丸」は葉色が濃く、葉面にてりがあって、思わずお客さまが手を伸ばしたくなるような荷姿の美しさも特長です。

両品種とも生育は比較的じっくりしているため、秋までで年内までに生育を進めることがポイントです。寒さにあたり甘みが増したハウレンソウで売上アップを図ってください。



←
くせのないおいしさに加え、機能性成分ルテインを多く含む秋冬どり種「弁天丸」。

Phyto Rich
ファイトリッチ®

レタス

タキイ熊本研究農場
喜多村 直人

「レッドファイヤー」「ガーデンベビー」 レタス混植のすすめ

小面積で多種の野菜を収穫できる「混植」に挑戦してみませんか。レタス(キク科)はアブラナ科の野菜と混植での相性がよく、有機栽培のキャベツ(アブラナ科)をレタスと混植することで虫害が軽減されたことも報告されています。そのため混植での無農薬、減農薬栽培がおすすめです。

まずは作りやすく食味のよい「レッドファイヤー」で新鮮なレッドリーフを安定生産しましょう。本種は低温期作型のレッドリーフ定番品種です。生育旺盛で赤色と緑色の着色がよいことが特長です。葉はやわらかい食感で、食味に

→
「レッドファイヤー」は
草勢旺盛で作りやすく、
肉質はやわらかく食味
にすぐれる。



すぐれます。比較的トウ立ちの早い品種ですので、秋まき栽培をする場合には極端な早まきは避けてください。

「ガーデンベビー」は色とりどりのリーフレタスが楽しめるベビーリーフ品種です。通常のベビーリーフとして栽培する場合には10cm²当たり30～40粒程度を播種し、覆土を薄めにすることが発芽をそろえるポイントです。新しい提案として、プランターごと販売すれば、購入者は食べる直前にベビーリーフとして順に収穫、お気に入りの株を残して下葉からかき取ることで、長期間楽しめます。



→
「ガーデンベビー」は
プランター栽培に
して、プランターごと
販売してみてください。

葉ネギ

タキイ茨城研究農場
久保 佑希

「小春」「小夏」

新鮮、おいしいを周年で出荷しませんか

ネギは季節を問わず安定した需要があり、直売所で販売される葉ネギには鮮度やおいしさが求められます。今回は、周年出荷に適した九条系F₁葉ネギ2品種をご紹介します。

「小春」は葉味に適したやわらかさと風味をもつ小～中ネギ品種です。そろい性にすぐれ、葉先枯れが生じにくく、葉色は鮮やかな緑で、出荷調製作業がしやすいことも特長です。低温期の伸長性にすぐれるため秋～春どりを中心に周年栽培が可能です。

→
低温期の伸長性にすぐれる秋～
春どりを中心に周年栽培できる
「小春」、栽培性の高いF₁葉ネギ
です。



←
生育が旺盛で耐暑性に
すぐれ、夏の小～中ネギ
栽培に適した「小夏」。色つ
やもよく食味も上々です。

「小夏」は生育旺盛で耐暑性にすぐれ、夏の小～中ネギ栽培に最適です。濃緑、立性の草姿で高温期でも葉鞘基部が肥大しにくく、じっくりと生育するため、品質・収量ともにすぐれます。低温期には生育が緩慢になるため、10月どりを最後とし、その後は「小春」へバトンを渡しましょう。作りやすい九条系葉ネギ2品種で周年栽培に挑戦してみませんか。

小カブ

タキイ茨城研究農場

おかもと ゆう
岡本 祐

「福小町」「耐病ひかり」

品種の組み合わせでおいしいカブを長期出荷

真っ白な肌が魅力で食味にもすぐれるカブは、品種の組み合わせと栽培方法で長期出荷が可能になります。今回は中でもおいしさと作りやすさを兼ね備えた2品種をご紹介します。

小スペースでの栽培や小さいサイズを好む地域の方には根径5～8cm程度で収穫する早生種の「福小町」がおすすめです。特に低温期の太りがよいため、9月中旬まきの露地から10月まきのトンネルまで長期栽培でき、トウ立ちが遅いため春まきも可能です。甘みがある肉質はサラダや浅漬



↑栽培しやすく低温期の肥大がよい「福小町」。年内～春どりを中心とした作型に最適です。



↑栽培期間によって好みのサイズで収穫できる「耐病ひかり」。作りやすく肉質良好!

など幅広い用途に使える、葉もやわらかいためおみそ汁の具材にするなどカブ特有の風味を楽しめます。

在園性重視の方や比較的大きいサイズを好む地域の方には、小カブサイズから根径15cm程度の中大カブサイズまで出荷可能な中早生種の「耐病ひかり」がおすすめです。栽培期間によって好みのサイズで収穫でき、大きくしても入りや玉割れが少なく作りやすいのが特長です。肉質はやや歯切れがあるサクサクとした食感でお漬物に最適です。

ダイコン

タキイ茨城研究農場

つじ た たかし
辻田 卓

「夏の翼」「秋の翼」「緑輝」「三太郎」

食味、肉質、品種ごとにアピールしよう

青首ダイコンはどれも同じに見えますが、肉質や食味は品種によって異なるため、品種を知れば直売所でも差別化して販売することもできるでしょう。今回は特に肉質がしっかりした品種を紹介します。

しっかりした肉質でおでんに最適な品種を連続で出荷していきたい方には「夏の翼」がおすすめです。ダイコンが多く陳列される秋冬時期より早くから出荷ができます。耐暑性があり萎黄病や軟腐病、生理障害にも強いのが特長です。また秋どりには肌がきれいで太りがよく根のそろいが抜群の「秋の翼」をおすすめします。

冬どりには寒さに強く根長が短めの「緑輝」がおすすめです。甘みが強く良食味なのが特長です。また短形ダイコンの「三太郎」なら秋冬どり、春どりと一品種で長期出荷が可能になります。味が染み込みやすくやわらかい食感で煮崩れしにくいのが特長です。株間を変えることで、根長を調節できるので好みのサイズで出荷できます。



↑緻密な肉質の「翼」シリーズ、「夏の翼」(左)と「秋の翼」(右)。



↑短めの青首ダイコン「緑輝」(左)のおでんは抜群においしい。品種選びに困ったら「三太郎」(右)一品種で三季どり(秋・冬・春)の長期出荷が可能です。

タマネギ

タキイ研究農場

よし い たか みつ
吉井 孝光

「スパート」「ケルたま」

晩抽多収の早生種、貯蔵性抜群の晩生種

「スパート」は、4月中下旬から収穫できる早生種です。生育が旺盛で肥大にすぐれ、抽苔や分球の発生が少ないため作りやすい品種です。玉じまりが早生種としてはすぐれるため、青切り出荷の際にも玉の傷みが少なく、安心して作業できる点も特長です。また、冬の寒さに対して葉傷みが少ないため、暖地だけでなく中間地でも栽培可能です。

「ケルたま」は、6月中下旬収穫で長期貯蔵が可能な晩生種です。赤褐色の皮がしっかり密着し、色つやのよい玉を3月下旬まで出荷できます。抗酸化作用のある機能性成分ケルセチンを従来品種より多く含んでいます。高い貯蔵性を十分に発揮させるためには、倒伏ぞろい約1週間後、梅

雨の晴れ間をねらって完熟した玉を収穫し、圃場で十分に乾燥させます。晩生種ですが、中生種の「ターボ」、「O・K黄」などと同じ時期に播種、定植を行い、年内にしっかり活着させることが収量確保のポイントです。



↑生育旺盛で作りやすい「スパート」は青切り出荷でも玉傷みは少ない。



↑ケルセチンを従来品種より多く含む「ケルたま」。色つやの美しさと貯蔵期間の長さが特長です。