

ブリーダー
いち推し!

直売所で
売上アップをねらうなら

この口種

キャベツ

タキイ茨城研究農場
きた よしろう
北 吉朗

栽培地域、収穫時期に合わせて おいしい品種を選ぶ

おいしいキャベツを周年で作っていただくには、春～初夏どりには晩抽性、秋どりには耐暑性、冬どりには耐寒性と四季に適応する品種選択が必要になります。タキイではそれぞれの時期に合わせておいしく作りやすい品種をご用意しておりますので、お住いの地域や環境を考慮して品種をお選びください。

冷涼地：初夏どりには食味よく裂球しにくく、萎黄病・黒腐病に強く作りやすい「Y R 若空」、夏秋どりには「涼峰」がおすすめです。



←
冷涼地初夏どりなら
「Y R 若空」。病気に強
く作りやすい。

中間地：甘さがあり食味にすぐれる初夏どりの「Y R 春空」、肉質がやわらかく高温期の栽培に適する「初秋」、秋は大玉で裂球の遅い「おきな S P」、春どりは肥大よくみずみずしい春キャベツ「春波」がおすすめです。

暖地：初夏どりの「Y R 春空」、早秋どりは「初秋」、春どりはジューシーさのある「春のかほり S P」がおすすめです。

これら品種は時期をずらすことで紹介した地域以外でも作れますのでさまざまな品種をお試しいただき、自分好みの味を探してみてください！



→
中間・暖地の初夏どりには「Y R 春空」。
甘みが強く食味にすぐれる。



←
中間地秋どりは
「おきな S P」。
大玉で裂球が遅
く、収穫幅が
広い。

ハクサイ

タキイ研究農場
おお がみ たか ゆき
大上 貴之

鮮やかな見た目で差別化できる 「オレンジクイン」「ほまれの極み」

「オレンジクイン」は玉を切ってびっくり、球内色が鮮やかなオレンジ色の品種です。見た目だけでなく一般的なハクサイには含まれないシスリコピンを含むため、栄養面でもすぐれております。最近では「オレンジクイン」のカット販売を見かける機会が増え、一般にも知られるにたいりび



↑球内色が通常の黄芯より濃い橙黄色が特長の「オレンジクイン」。
シスリコピンを豊富に含んでいる。



←
黄芯がきれいな「ほまれの極み」は遅まき、遅植えが可能な冬～早春どり品種。

ーターが増えていきます。売上アップのポイントは球内品質を保つことです。過熟での収穫は球内色が淡くなるため、継続して出荷する場合は段まきして適期収穫を心掛けてください。

「ほまれの極み」は2月下旬～3月上旬の球内品質を保つことが難しい時期に食味、球内色がすぐれる良品出荷が可能な冬どりの黄芯品種です。同時期に新鮮球を出荷するポイントは、越年時を5分結球で迎えるような栽培管理の実施です。従来冬どり品種より10～14日遅い播種期を厳守し、年内から不織布のベタがけを利用します。作型の特殊性から収穫適期を過ぎると形状の乱れや生理障害発生など品質低下が顕著となるので適期収穫を心掛けましょう。

ブロッコリー

タキイ研究農場
かん だ けい た ろ う
神田 啓太郎

ボリュームある大玉花蕾で

高値が期待できる「チャレンジャー」

暖地向けの晩生種「チャレンジャー」は冬と春の端境期に向けておすすめ品種です。暖地では9月末から10月上旬にかけて播種を行い、10月中旬から11月中旬までに定植を行います。その後、追肥主体の栽培管理をしていただき、温度が上がり始める3月末から4月中旬に収穫する作型になります。収穫期が温度上昇期になるため、収穫が遅れると花蕾のゆるみや規格外になりやすいので注意が必要です。ブロッコリーの流通量の少ない時期にボリュームのある大玉花蕾が収穫できるので、高値での販売が期待できます。ブロッコリーの大敵であるコナガやアオムシといった



←
「チャレンジャー」は秋まきで端境期の3月中旬～4月上旬どりをねらえる暖地向け晩生種。

■チャレンジャー

月	9	10	11	12	1	2	3	4
播種								
定植								
収穫								
晩花蕾								
側花蕾								

害虫や、黒腐病や根こぶ病などの病害が比較的少ない時期に栽培するので、管理の手間はかかりませんが、定植遅れや生育不良が発生すると収穫の遅れや、花蕾の品質低下を招くので樹勢を見ながらの適切な追肥管理が重要です。

春の行楽シーズンでの収穫となるので、お弁当向けの新しい食べ方を提案するのも直売所で目を引く方法です。ブロッコリーを電子レンジ600Wで2分ほど加熱し、ニンニクのスライス、唐辛子で香り出したオリーブ油で炒め（お好みでベーコンを加えて）、塩・コショウで味付けをするとブロッコリーの「アーリオ・オーリオ」が簡単にできます。ちなみにアーリオはニンニク、オーリオはオリーブ油の意があるそうです。



←
「チャレンジャー」は頂側花蕾どり兼用種で、頂花蕾を収穫後、側花蕾も順次収穫できる。



→
ブロッコリーの「アーリオ・オーリオ」

ミズナ

タキイ茨城研究農場
い で かず お
井手 一夫

秋冬どりが旬

ミズナをサラダで提案

季節を問わず売場に並ぶミズナですが、寒さにあたるとやわらかくおいしさが増すため秋冬どりが旬の時期にあたります。今回は作りやすく収穫期幅の広い品種とサラダ用におすすめの品種をご紹介します。

「京かなで」はじっくりと生育するため収穫期幅が広く、一度の播種で長期間の出荷が可能です。また、晩抽性にすぐれるため中間地の2～3月どりの作型でも抽苔のリスクが少ない品種です。低温下ではさらにじっくり生育が進む



↑→
「京かなで」は鮮緑色の細葉で葉軸が細く、葉ぞろいがよい。美しい姿は生食での提案を。写真は「ミズナの生ハム巻き」。



↑→
葉と葉柄のコントラストが美しい赤紫ミズナ「紅法師」。やわらかく、アントシアニンを多く含み、このミズナこそぜひサラダで提案を。



ため、露地栽培で12月収穫をねらう場合は10月中旬までに播種を行い、11月に一定の草丈を確保しておくことがポイントです。

「紅法師」は特長的な赤紫色の葉柄だけでなく、やわらかくスジの少ない食感でサラダ用野菜としておすすめです。条間と株間を調整することで、ベビーリーフ（草丈10～20cm）から青果規格サイズ（35～40cm）まで、用途や出荷形態に合わせたサイズでの収穫が可能です。「紅法師」単独での販売はもちろんですが、1つの出荷袋に普通のミズナやコマツナなどをミックスしたサラダ用パックを提案してみてもいいでしょうか。

ネギ

タキイ研究農場

ないとう やす ゆき
内藤 泰之

「ホワイトスター」「ホワイトソード」

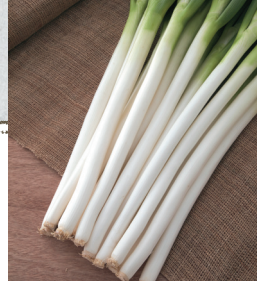
育てやすくおいしいネギをリレー出荷

ネギは年中安定した需要があるため直売所の人気アイテムです。特に薬味需要が高まる夏から、鍋需要が高まる冬にかけては売場に欠かせない存在といえます。育てやすくおいしいネギを夏から冬までリレー出荷し、売り上げアップを目指しましょう。

「**ホワイトスター**」は味にこだわる産地で使用されており、おいしいネギの代表品種です。肉質はやわらかく、加熱したときの甘みと、とろけるような食感は格別です。辛みが少ないため、薬味や白髪ネギなど生食用としても使えます。



↑やわらかくておいしい、生育が旺盛で育てやすい「ホワイトスター」。



↑伸びと太り、色とそろい性抜群の美しさが特長の「ホワイトソード」。

また抜群の肥大性と伸長性による旺盛な生育のため、栽培しやすい点も特長です。1～5月に播種し、8～12月に収穫します。

「**ホワイトソード**」は色と形状の美しさが特長の品種です。葉が濃緑立性で襟部のしまりがよいので、緑と白のコントラストが鮮やかで、店頭で目を引くでしょう。低温期での生育がよく、葉は寒さ傷みに強いので、冬の低温期、長期間にわたって出荷が可能です。おいしさも抜群で加熱調理に向くため、鍋の具材としておすすめできます。3～5月に播種し、12月～2月に収穫します。

ダイコン

タキイ茨城研究農場

おかもと ゆう
岡本 祐

秋冬どりから春どりまで 連続出荷で売り上げアップ!

8月下旬～9月上旬まきなら2021年に発売したばかりの「**夏あおい**」。耐暑性にすぐれ、葉がコンパクトで肥大がじっくりしているため曲がり根の発生が少ないことが特長です。萎黄病、軟腐病に強いので暑い時期の栽培が有利で、夏ダイコンの中では比較的抽苔が遅く、生理障害にも強いので、4月中旬以降の春まきも可能です。9月上中旬まきでは肥大性にすぐれ、肌つやのよい「**秋の翼**」。緻密で歯切れがよい肉質は生食や漬物など幅広い用途に適しています。9月下旬まきなら耐寒性、肥大性、晩熟性にすぐれ甘みが強い肉質をもつ「**耐病総太り**」。さらに耐寒性にすぐれ

る「**千都**」を使えば、9月下旬～10月上旬まきで1月～2月中旬まで出荷が可能です。

春どり栽培は晩抽性と低温伸長性にすぐれ、しっかりとした肉質の「**トップランナー**」と、肌つやよく肥大性にすぐれやわらかい肉質が特長の「**つや風**」。「トップランナー」は1月下旬まきのトンネル栽培から3月上中旬まきのベタかけ栽培で、「つや風」は3月下旬まきのベタかけ栽培に適します。



↑夏秋どり「夏あおい」(左)。秋どりは「秋の翼」(右)。

エンドウ・ソラマメ

タキイ研究農場

せの あきよし
瀬野 晃好

甘くておいしい「久留米豊」、見た目の美しい「仁徳一寸」

エンドウ、ソラマメは一般的に秋に播種して春から初夏に収穫し、季節を感じさせてくれる野菜です。見た目に特徴がある品種や食味のよい品種など、また買いに来たいと思ってもらえるような品種がおすすめです。

①エンドウなら甘くておいしい品種を

実エンドウの「**久留米豊**」は、大莢で大粒の甘みが強い品種です。また、子実、莢ともに濃緑なため、どんな料理に使っても見栄えがします。耐寒性があり、強勢で栽培が容易という特長もあります。

スナップエンドウの「**グルメ**」は、莢の歯切れがよく肉厚で甘みが特に強い品種です。ゆでサラダに、また炒め物にと用途も豊富です。

②ソラマメなら見た目の美しい品種を

おすすめは「**仁徳一寸**」です。莢色が濃緑なため他品種とは一目で見分けられます。また、豆色も鮮やかな濃緑色でゆで上がりの色が美しく、料理の彩りとして重宝します。草勢は強く作りやすい中早生種です。



↑大莢で大粒の甘いグリーンピース「久留米豊」。



↑甘みの強い肉厚大莢のスナップエンドウ「グルメ」。



↑濃緑の大粒で3粒莢の多い人気種「仁徳一寸」。