

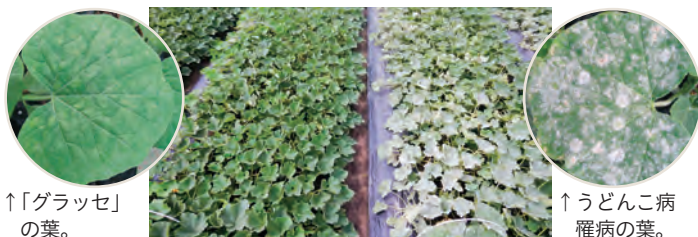
作りやすさ？
見た目？味？

直売所で売れる品種はこれ!

カボチャ「グラッセ」

おすすめポイント

- うどんこ病に強く、減農薬栽培も可能！
- 個性的な黒皮が安定！
- 肉質は粘質と粉質の中間型で食味も◎！



↑「グラッセ」の葉。

↑うどんこ病罹病の葉。

↑隣接しても健全な「グラッセ」(左)とうどんこ病にかかった品種(右)の様子。



←安定して黒皮になる「グラッセ」(左)と他品種(右)。



品種解説

店頭でも目を引く特徴的な黒い果皮で、果肉はコクのある甘みで、蒸す・レンジ加熱などシンプル調理だけでもおいしくいただけます。収穫適期は交配後45～50日を基準とし、果梗部がコルク化し横割れが始まったら収穫目安です。栽培後半までつるもちがよく、安定した品質が期待できます。うどんこ病にお困りの方にぜひおすすめ！

オクラ「ヘルシエ」

おすすめポイント

- モチモチネバナバ！粘りが違う！
- ペクチン含量は従来品種の2倍^{※1}！
- 肉厚でやわらかく食味◎！

(※1)従来品種：アーリーファイブ
試験依頼先：一般財団法人 日本食品分析センター



↑圧倒的な粘りが出る「ヘルシエ」(左)と従来品種(右)。

←1茎に3～4本立ちに着果。はかない一日花も美しい。



品種解説

なんといっても、従来品種に比べて水溶性食物繊維であるペクチン含有量が多く段違いの粘りが出るのが特長です。パステルグリーンのやさしい果色同様に肉質はやわらかく、収穫目安は果長12cmほどですが、とり遅れてもかたくなりなく食味がよいのも特長です。生育旺盛で吸肥力があるので追肥主体の管理とし、3果を収穫したところから始め草勢を見ながら調節しましょう。

今回は直売所向き品種の特長を写真でもご紹介!!
 果実の特長だけでなく、栽培上の特性にも注目!
 まだ作ったことがない人はぜひご体感ください!

ミニトマト「千恋」^{ちこ}



品種解説

しっかりした果肉はカリッポリッと心地よい食感が魅力でスナックのように食べるほか、濃厚な味わいが楽しめる加熱調理もおすすめ。ヘタの接続部が小さいため、ヘタを取っても汁漏れしにくく、ヘタなし収穫・流通可能で収穫労力軽減もねえます。色つやが美しく裂果も少なく、店もちのよさも特長。トマト黄化葉巻病、トマトモザイクウイルス病、葉かび病に耐病性があります。

おすすめポイント

- カリッポリッと歯応えよい食感!
- ヘタなしOKで収穫しやすい!
- ヘタ部分が小さく、汁漏れしにくい!



↑ヘタ接続部分が小さいと汁漏れしにくく、日もちのよさにつながる。「千恋」(左)と従来のミニトマト(右)。

←ヘタなしで収穫でき、労力が削減できる。

スイートコーン「ホイップコーン」



品種解説

甘みが強く糖度20度に達することもあり、粒皮はやわらかで食味よく、光沢がある白粒の外観も含めてアピール力があります。主幹が太く広い葉幅で、草丈170cmほどでも倒伏に強く栽培容易です。低温期は無理な早まきは避け、マルチなどで地温14℃以上を確保しましょう。美しい白粒確保のためキセニア対策(*)はしっかりと。

※イエロー種、バイカラー種とは300m以上隔離するか開花時期をずらして栽培する。

おすすめポイント

- 糖度20度超えも可能!
- 穂先まで大きい粒が充実!
- 倒伏しにくく作りやすい!



↑糖度20度ほどにもなる。



↑キセニア。



↑しっかりと太い主幹に幅広の葉。