

# 農業の新しい技術

No. 559 (平成18年5月)

分類コード 01 - 04

熊本県農林水産部

## わけぎ優良系統 「熊本わけぎ2号」、「熊本わけぎ冬」の特性

農業研究センター 農産園芸研究所 野菜研究室

担当者：吉島 豊喜

### 研究のねらい

わけぎは、熊本の特産野菜「ひともし」として地場消費を中心とした需要が高く、郷土料理「ひともしのぐるぐる」の材料とされている。

これまで、「熊本わけぎ1号」(農業研究成果情報No.55(平成13年7月))を選抜したところであるが、夏どり及び厳寒期どりには不向きである。近年、地産地消の一品目として、周年供給の要望が強まっている。

そこで、県内の系統を収集するとともに、郷土料理「ひともしのぐるぐる」に適し、形質が安定した周年栽培を可能とする優良系統を選抜する。

### 研究の成果

わけぎ優良系統「熊本わけぎ2号」は次の特性を有する。

1. 種球の休眠が浅く、従来では収穫できない初夏どりが可能である。
2. 特に春先は多収性である。
3. 葉数および分けつ数が多く形状が細柄で、郷土料理「ひともしのぐるぐる」に適する。
4. 形質が均一化されており、生産の安定が図れる。

わけぎ優良系統「熊本わけぎ冬」は次の特性を有する。

1. 厳寒期においても、ロゼット化しないため収穫が可能である。
2. 形質が均一化されており、生産の安定が図れる。

### 普及上の留意点

1. わけぎ優良系統「熊本わけぎ2号」は次のことを留意する。

厳寒期を除く収穫時期に適する。

夏どりの作型では、りん茎(葉鞘基部)の肥大抑制対策として、遠赤外線カットフィルムによる雨よけ栽培、白黒ダブルマルチによる被覆およびかん水チューブによる多頻度かん水が必要である。

表1 特性

作型・系統名	調製重 (g)	草丈 (cm)	葉長 (cm)	葉鞘長 (cm)	葉身径 (mm)	葉鞘径 (mm)	葉数 (枚)	分けつ数	葉色
夏どり 熊本わけぎ 2号	129.4	40.1	33.6	4.1	3.1	5.6	58.9	8.7	66.0
熊本わけぎ 1号	86.6	38.4	32.2	3.9	4.2	9.4	31.9	4.5	62.6
冬どり 熊本わけぎ冬	230.5	43.6	33.1	11.2	7.1	10.5	38.5	10.8	64.9
春どり 熊本わけぎ 2号	436.7	39.4	30.7	8.7	8.1	7.6	194.7	34.7	67.7
熊本わけぎ 1号	320.0	39.0	30.2	8.8	10.3	11.2	89.0	17.0	68.2
在来系統	225.0	33.5	25.3	8.2	8.8	11.3	84.0	16.7	70.4
秋どり 熊本わけぎ 2号	368.0	49.2	43.1	6.1	7.1	10.2	112.9	6.4	62.0
熊本わけぎ 1号	426.0	58.9	51.3	7.5	8.6	12.7	72.6	4.9	61.0
在来系統	427.1	57.3	49.6	7.8	8.4	13.8	91.5	3.5	63.6

- 注) 1 夏どり：平成17年8月17日調査、遠赤外線カットフィルム展張雨よけ栽培  
 2 冬どり：平成18年1月28日調査  
 3 春どり：平成16年3月4日調査  
 4 秋どり：平成15年11月18日調査

表2 わけぎの作型および系統名

作型・系統名	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
春どり 熊本わけぎ 2号	~~~~~\~~~~~											
熊本わけぎ 1号	—~~~~\~~~~~										~~~~~	
夏どり 熊本わけぎ 2号	————~~~~~\~~~~~											
熊本わけぎ 1号	————~~~~~\~~~~~											
秋どり 熊本わけぎ 1号、2号	————~~~~~\~~~~~\~~~~~\~~~~~\~~~~~\~~~~~											
冬どり 熊本わけぎ冬	————~~~~~\~~~~~											
熊本わけぎ 1号、2号	~~~~~										————~~~~~\~~~~~\~~~~~	

注) : 植付、~~~~~\~~~~~ : 収穫



図1 熊本わけぎ 2号



図2 熊本わけぎ冬

奥：熊本わけぎ冬、手前：在来系統  
平成18年1月28日撮影