

コマツナ「ごせき晩生」の品種特性

馬場 隆
(江戸川分場)

【要 約】「ごせき晩生」は春から秋に栽培した場合、「いなむら」と比べ、生育は速いが、株重が小さく、草姿も劣り折れ易い。破断応力は生葉では「いなむら」より小さいが、茹でた場合は大きくなった。官能検査での食味は「いなむら」等と比べ、良好である。

【目 的】

江戸東京野菜生産流通拡大事業の一環として、コマツナ「ごせき晩生」の品種特性を最近の品種と比較する。

【方 法】

パイプハウスとガラス温室内の90 cmベットに、条間14 cm、株間6 cmで播種した。播種は4月27日、9月5日、9月23日、10月16日、10月25日に行った。標準品種は「いなむら」で、「はっけい、みなみ、美松菜」を比較品種とした。10 a 当たりN、P₂O₅、K₂O 各5 kgを全量基肥として施用した。破断応力は、10月16日と25日播種の株を用い、レオメーターにより測定した。茹では80℃の湯に2分30秒浸して作製した。官能検査は12月1日に江戸川分場職員など14名で行った。コマツナは草丈25～30 cmの株を用い、茹での「ごせき晩生」(大)のみ35 cmである。

【成果の概要】

1. 「ごせき晩生」は「いなむら、はっけい、みなみ」と比べ、葉の伸長が早く、1株重が小さく、葉数は少ない。葉厚は薄く、葉色は淡く、カッピングが強い。草姿はやや開き、折れ易い(表1)。
2. 生葉の破断応力は、葉長が大きくなると高くなる傾向がみられ、品種別(葉長25 cm以上)では「いなむら」が高く、「ごせき晩生」が小さい(表2)。茹でた場合は、「ごせき晩生」が高く、「みなみ」が小さい(表3)。
3. 生食の官能検査では、「ごせき晩生」はすじっぽさは他品種と差は小さいが、苦味が少なく、食味(旨味)と総合で良好である(表4)。
4. 茹でた後の官能検査では「ごせき晩生」(大)は他と比べ、苦味が強いが、総合で良好となった(表5)。

【残された課題・成果の活用・留意点】

1. 引き続き、厳冬期および露地での栽培試験を行う。

表1 「ごせき晩生」の品種特性

調査日	播種日	品種名	草丈 (cm)	1株重 (g)	葉数 (枚)	最大葉 長(cm)	葉厚 (mm)	葉色 (spad)	葉身長 (cm)	カップ ング ^a	中肋幅 ^b (mm)	糖度 (%)	草姿 ^c	折れ ^d 易さ
5/25	4/27	ごせき晩生	27.5	21.3	6.3	27.1	0.13	30.2	15.5	1.0	4.5	2.7	やや立	易
5/30	4/27	はっけい	26.3	31.7	8.8	25.6	0.18	47.4	13.1	0.0	6.4	3.0	立	やや難
5/31	4/27	いなむら	24.8	34.3	9.7	24.2	0.18	50.0	14.0	0.7	5.6	3.3	立	やや難
9/30	9/5	ごせき晩生	34.6	19.0	5.3	33.7	0.06	30.0	19.2	2.7	4.6	1.8	やや立	易
10/3	9/5	はっけい	27.7	21.0	6.7	27.0	0.13	40.2	13.5	0.0	5.1	1.5	立	やや難
10/3	9/5	いなむら	27.6	22.8	7.1	26.8	0.13	46.7	14.2	0.5	4.7	1.6	立	やや難
10/17	9/23	ごせき晩生	31.0	20.4	4.9	30.2	0.13	31.4	17.4	0.5	4.6	1.7	やや立	易
10/21	9/23	みなみ	29.7	26.6	7.1	29.0	0.16	46.5	13.8	0.5	4.5	2.0	極立	やや難
10/24	9/23	いなむら	28.4	31.4	7.6	27.7	0.15	46.2	14.7	0.1	5.5	2.0	立	難
11/24	10/16	ごせき晩生	33.5	22.6	4.8	33.0	0.14	33.8	17.9	0.4	5.0	2.9	やや立	やや易
11/26	10/16	みなみ	29.6	24.3	6.8	28.5	0.16	45.1	12.4	0.2	4.8	3.2	極立	やや難
12/2	10/16	いなむら	28.0	30.6	6.9	27.0	0.19	47.3	13.4	0.1	6.5	2.2	立	難
12/3	10/25	美松菜	31.3	24.8	4.0	30.6	0.18	35.0	15.3	0.8	5.7	2.6	やや立	やや易
12/3	10/25	ごせき晩生	30.4	23.3	4.6	29.5	0.18	33.0	17.7	0.6	5.3	2.8	やや立	やや易
12/8	10/25	みなみ	27.5	22.0	6.7	26.7	0.24	46.4	12.4	0.1	4.7	3.1	立	難

a)カップングの評価(無0、弱1、やや弱2、やや強4、強5)

b)中肋幅は最大葉の midpoint で測定

c)草姿の5段階評価(極立、立、やや立、中、開)

d)折れ易さの5段階評価(難、やや難、中、やや易、易)

表2 コマツナの破断応力(生葉)

	品種名	葉長 (cm)	破断応力 (g)
葉長25cm 未満	ごせき晩生	23.5	320.9
	いなむら	24.3	626.6
	ごせき晩生	26.0	419.7
葉長25cm 以上	いなむら	27.5	860.4
	みなみ	28.8	429.8
	美松菜	30.2	535.0

注)11月17日・29日、12月11日調査

表3 コマツナの破断応力(茹で^a)

	品種名	葉長 (cm)	破断応力 (g)
	ごせき晩生	30.3	977.0
	いなむら	26.5	785.6
	みなみ	29.7	674.3

注)11月29日調査

a) 80℃の湯に2分30秒浸漬

注(表2, 表3共通) 機器による測定は最大葉の midpoint を「カミソリ刃切断力用」を用いて測定した

表4 「ごせき晩生」の食味調査(生葉)

品種名	色	すじっ ぼさ	苦味	食味 (旨味)	総合
みなみ	1.86	1.4	1.7	0.0	0.0
いなむら	1.86	1.4	2.2	△ 0.9	△ 0.4
美松菜	1.00	1.5	1.5	0.4	0.4
ごせき晩生	0.71	1.5	1.1	1.4	1.4

注(表4, 表5共通) 色は-3(淡)~+3(濃)の7段階評価

香り, 食味(旨味), 総合は-3(悪)~+3(良)の7段階評価

すじっぼさ, 苦味は0(無)~3(有)の3段階評価

表5 「ごせき晩生」の食味調査(茹で^a)

品種名	色	香り	すじっ ぼさ	苦味	食味 (旨味)	総合
みなみ	1.7	0.6	1.3	1.0	0.3	0.3
いなむら	1.3	0.6	1.4	0.8	0.7	0.7
ごせき晩生(小)	0.9	0.3	1.1	0.9	0.5	0.7
ごせき晩生(大)	1.0	0.5	1.3	1.5	0.7	1.1

a) 80℃の湯に2分30秒浸漬