

〔野菜・作物の優良品種の選定と育成〕

ワサビの用途に応じた有望品種の選定

滋澤英城・田邊範子・小寺孝治・沼尻勝人

(園芸部)

【要 約】奥多摩地域に適したワサビ品種を選定するために試験を行った。‘24, 奥多摩7号, 下みどり’は主根茎が大きく、食味や品質的にも優れることから市場出荷向けに適する。奥多摩系の‘No. 1, No. 2’は主根茎が小さいものの分げつ数が多く食味が非常に優れることから地場消費向け品種として有望である。

【目 的】

奥多摩産ワサビは、外観的品質では静岡県産に及ばないものの、辛みなど食味では高い評価を得ている。水質や地理的条件が品質に影響を及ぼすとともに、品種のもつ遺伝的特性も品質への影響は大きい。また、近年、産業・観光振興の一環として地元の蕎麦屋や旅館などで地場産ワサビの利用がすすめられている。このため、従来の大きな根茎ではなく、使いやすい小型根茎の需要が高まっている。そこで、大きな根茎で外観的に優れる「市場出荷型ワサビ」に加え、根茎は小さいが分げつの多く食味の優れる「地場消費型ワサビ」を選定するために試験を行う。

【方 法】

2002年7月4日に22品種をワサビ田に約40cm×40cmの千鳥に石をおき、各石当たり2株を定植した。栽培管理は慣行法に従った。収量および品質は2003年11月19日に各品種10株ずつ採取し、調査した。

【成果の概要】

- 1) ワサビは主根茎をすりおろして生食することをはじめ、全ての器官をわさび漬けなど加工用に利用される。‘No. 1 青, 24, グリーンサム, No. 1’など茎葉重の高い品種は加工用としても有望である(図1)。
- 2) 「墨入り」は全品種にみられたが、‘下みどり, No. 1, グリーンサム’で少なく、‘No. 2, No. 3, 2-86’等で多い(図1)。
- 3) 分げつ数は‘No. 1, No. 2, 3-84-86’など奥多摩地域由来の品種で多い(図1)。
- 4) 主根茎重は‘No. 1 青, 24, グリーンサム, 下みどり’など青系品種や‘真妻B, G-6’など真妻系品種が高く、奥多摩系品種では‘奥多摩7号’が高い。分げつ根茎重は分げつ数の多い‘No. 1, No. 2, 3-84-86’が高い(図1)。
- 5) すりおろした時の辛みは奥多摩由来の‘奥多摩7号, No. 1, No. 2’が強い。これらの品種は香りや食味に優れ、人気も高い。‘No. 1, No. 2’はすりおろした時の色が濃緑である。奥多摩系以外で主根茎の大きな品種の中では‘G-6, 真妻B, 24’が辛み、香りや食味に優れる。(表1)。
- 6) まとめ: ‘24, 奥多摩7号, 下みどり’は主根茎が大きく、食味や品質も優れることから市場出荷向けに適する。奥多摩系の‘No. 1, No. 2’は主根茎が小さいものの分げつ数が多く食味が非常に優れることから地場消費向け品種として有望である。

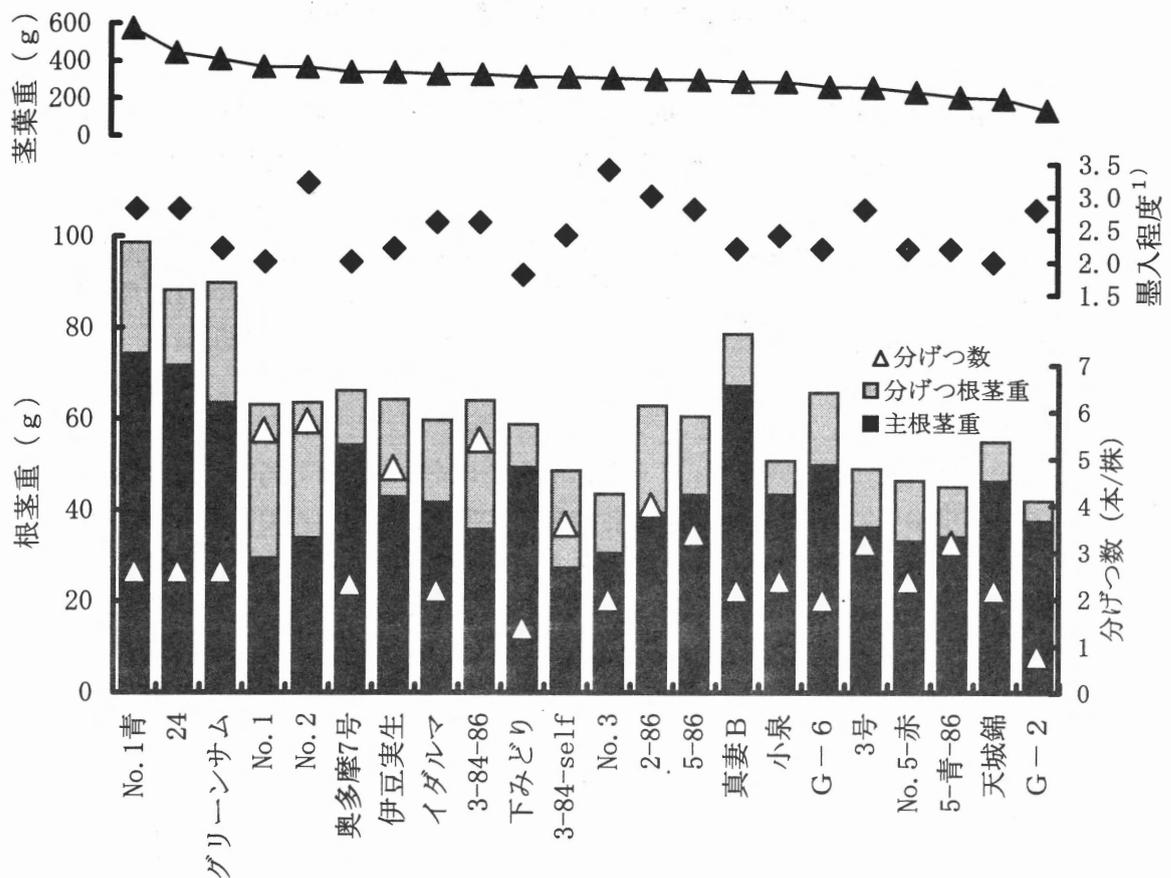


図1 ワサビ品種の収量，分けつ数および墨入程度
¹⁾ 墨入程度：甚(5)～無(0)

表1 ワサビ品種の品質および評価

品種名	分類 ¹⁾	辛み ²⁾	香り ²⁾	食味 ³⁾	根茎表皮の色 ⁴⁾	すり下ろし時の色 ⁴⁾	使いたいワサビ ⁵⁾	総合評価
No. 1青	奥・実	2.5	2.7	2.3	2.0	1.0	0	△
24	伊豆	3.0	3.6	3.2	3.0	2.0	4	◎市場
グリーンサム	青	3.0	3.2	2.8	3.0	3.0	2	○
No. 1	奥・実	3.6	3.2	3.3	2.0	4.0	6	◎地消
No. 2	奥・実	3.6	3.2	3.1	2.0	5.0	8	◎地消
奥多摩7号	奥	4.3	3.2	3.5	3.0	2.5	18	◎市場
3-84-86	奥・実	3.4	2.8	2.6	2.0	1.0	1	△
下みどり	青	3.0	2.6	2.9	2.5	2.0	3	◎市場
No. 3	伊豆	3.5	2.7	2.9	3.0	3.0	0	×
真妻B	真妻	3.0	3.1	3.3	5.0	2.0	6	○
G-6	真妻	3.4	2.9	3.4	4.0	3.0	8	○
平均値		3.3	3.0	3.0	2.9	2.6		

注) ¹⁾ 奥：奥多摩系，伊豆：伊豆系，青：青系，真妻：真妻系，実：実生選抜

²⁾ 辛み，香り：強(5)～弱(1)

³⁾ 食味：良(5)～悪(1)

⁴⁾ 根茎表皮の色，すり下ろし時の色：濃緑(5)～淡緑(1)

⁵⁾ 使いたいワサビ：上位1位(得点3点)，2位(2点)，3位(1点)とした時，職員・研修生10名による合計得点を示す。