

県内在来ネギの品質特性

福島県農業試験場いわき支場

平成14～15年度福島県農業試験場試験成績概要

1 部門名

野菜－ネギ－品質・食味、品種
分類コード 03－37－27010000

2 担当者

常盤秀夫・石井睦美

3 要旨

県内には、数種の在来ネギ品種が作付けされており、味の良いネギとして栽培、消費されている。一般のネギ品種と比較することで、これら在来ネギの品質特性を明らかにした。

- (1) 「源吾」(須賀川在来)、「永田」(南会津在来)、及び「いわき一本太」(いわき在来)は、「長宝」と比較して、軟白長は短く、緑葉数は少ない。また、エリ部の亀裂が多く、葉鞘部のひだが多い、葉鞘内葉数が少ないなどの形態的特性を持つ。
- (2) 「源吾」(須賀川在来)、「永田」(南会津在来)は、「長宝」と比較して、アミノ酸含量が多く、ピルビン酸が同等～やや多く、糖含量が同等～やや低く、貫入抵抗値が低いなどの特性を持つ。
- (3) 「源吾」(須賀川在来)、「永田」(南会津在来)は、柔らかく味の浸みがよいといった煮料理に向けた食味特性を持つ。
- (4) 「源吾」「永田」は、通常曲がり栽培が行われるが、これらの品質特性は、深溝定植による直立栽培においてもほぼ維持される。

4 その他の資料等

なし