

# 雪印おすすめの野菜品種紹介

## はじめに

弊社は1952年より野菜種子の販売を開始し、より生産性が高く、特産となるような高付加価値の品種を目指して開発を続けてきました。本稿では、最近販売を開始した品種や人気の高い品種を中心にご紹介いたします。

## 1. エダマメ

現在は多種多様なエダマメ品種が存在していますが、かつては大豆品種を未熟状態で収穫してエダマメと呼んでいました。大豆品種であるため、小振りで莢が茶色の毛で覆われており、味と見た目があまり良くありませんでした。

そこで開発されたのが「サッポロミドリ」(写真1)でした。白毛の大豆品種と大莢の大豆品種を組み合わせた初めてのエダマメ用品種で、鮮やかな莢色と食味の良さが特徴です。販売開始から40年以上が経過しましたが、今でも多くのお客様からご愛顧いただいております。近年は、札幌発祥の野菜としてブランド化する取り組みも進められています。

「サッポロミドリ」からスタートした弊社のエダマメは、今は極早生品種から中晩生品種まで15品種という幅広いラインナップになりました。最近は、食味にこだわって育成された「豊熟の味わい」シリーズとして、「味風香(あじふうか)」(写真2)、「夏風香(なつふうか)」(写真3)の販売を開始しました。「味風香」は前述の「サッポロミドリ」をグレードアップした品種で、関東平坦地の場合、種まき後80日前後で収穫できます。3粒入ったやや大きめの莢が多く、莢色は美しい鮮緑色です。「夏風香」は「サヤムスメ」という品種を改良して育成され、関東平坦地の場合、種まき後85日前後で収穫できます。また、莢色が濃くたくさん収穫することができます。どちらの品種も芳醇な香り・強い甘み・濃厚な旨み



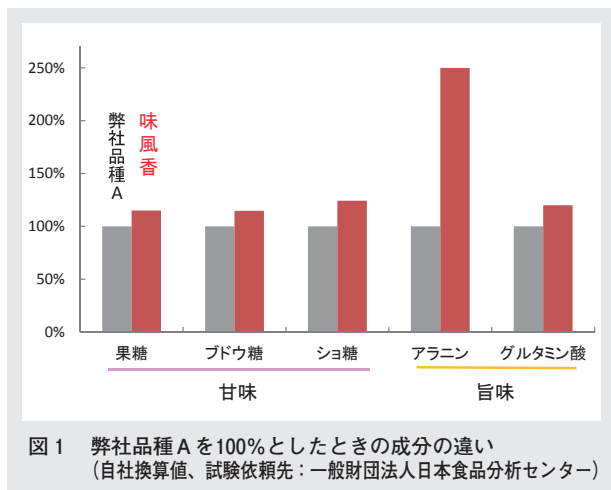
写真1 サッポロミドリ  
(販売40年以上のロングセラー)



写真2 味風香  
(甘みがとても強い早生種)



写真3 夏風香  
(莢色濃くおいしい中早生種)



「味風香」については、おいしさに影響すると考えられる「甘味」「旨味」について分析を行いました。「甘味」といえば、白砂糖の主成分である「ショ糖」、マイルドな甘味の「ブドウ糖」、蜜のような強い甘味の「果糖」などが代表的です。特に「果糖」は、冷やすと甘味が強くなるという面白い性質を持っています。この糖3種において、「味風香」は弊社品種A（普通のエダマメ）より1～2割ほど高い値が得られています（図1・左3項目）。「旨味」は、和食で使われる調味料や出汁に多く含まれており、日本人がその味覚を発見したことで有名です。旨味成分の一つが「アミノ酸」であり、その中の「グルタミン酸」は酸味を伴う旨み、「アラニン」は甘味を伴う旨みを示すことが知られています。分析の結果、このアミノ酸2種は当社品種Aより「味風香」のほうが多く含まれており、アラニンに至っては、その含有量が約2.5倍も高いことが明らかになりました（図1・右2項目）。したがって、「味風香」の濃厚な旨みはアラニンが一役買っていると予想されます。さらに、前述の通りアラニンは甘味も示すことから、アラニンが「味風香」の甘味をより際立たせているのかもしれません。

今後も、弊社ではエダマメの食味に関する分析や、データの蓄積を行って参ります。

## 2. スイートコーン

スイートコーンといえば黄色種が一般的ですが、弊社では白色種やバイカラー種（黄色と白色の2色）の開発にも力を入れています。

日本での白色種販売は、弊社の「ピュアホワイト」（写真4）が先駆けとなりました。北海道の特産品として直売所や土産店で見かけた方もいらっ



写真4 ピュアホワイト  
(白色スイートコーンの先駆けとなった品種)



写真5 スペリオールコーン グラビス  
(見栄え・ボリューム・食味良しのバイカラー種)



写真6 ミエルコーン89  
(耐倒伏性に優れた新品種)

しゃるかもしれませんが、近年はそれ以外の地域でも盛んに栽培され、ご好評いただいております。果皮がやわらかく甘みも強く、食味が良好です。白色種ではキセニア（花粉の混入により黄色の実が混じる現象）を避けるため、他の黄色品種とは300m以上離して栽培するのがポイントです。

バイカラー種においては、「スペリオールコーン



グラビス」(写真5)を販売しております。発芽や初期生育が良好なため栽培しやすく、促成栽培(ハウスなどで栽培して収穫を早める方法)にも適しています。包皮色は濃い緑で外観に優れており、強い甘みが特徴です。

今年からは、黄色の新品種「ミエルコーン89」(写真6)の発売を開始しました。その名の通り、関東平坦地の場合は種まき後88～89日で収穫できる中生種です。根張りがとても強いいため倒伏しにくく、安定して栽培できます。また、穂は比較的長めで大型となります。実の皮が軟らかすぎず、収穫後のしわが出にくいいため、長距離輸送にも適しています。

### 3. ダイコン

ダイコンは様々な地域・作型で栽培され、一年中店頭に並んでいます。その中でも、弊社では春ダイコン(春に収穫するダイコン)を中心に品種開発を進めてきました。その中から、極晩抽性の「春宴」「春桜舞」「晩々G」をご紹介します。

「春宴(はるうたげ)」は露地での越冬栽培から春播きのべたがけ栽培まで幅広い作型に適しており、根の太りが早い品種です。低温条件下でも、根の伸長性や肥大性に優れます。しかしながら、厳寒期に栽培すると根が短くなることがあります。そんなときは、寒くても根の生育が良好な「春桜舞(はるおうぶ)」(写真7)がおすすめです。「春桜舞」は、空洞症、裂根、ス入りなど低温期の障害が少ないことも特徴です。春先に種をまき、じっくりと根を生育させたい場合は「晩々G(ばんばんジー)」が適しています。萎黄病にとっても強く、高冷地などの汚染圃場での栽培にも向いています。以上3品種の使い分け方を表1にまとめましたので、ご参照下さい。

今年からは、夏に種をまくタイプのダイコンとして「夏巡り(なつめぐり)」(写真8)を新発売しま



写真7 春桜舞  
(極晩抽性で低温期の栽培に向く新品種)



写真8 夏巡り  
(軟腐病に強く肥沃な土地に適した新品種)

| 表1 当社の主な春ダイコンの使い分け |    |    |               |             |             |           |               |                           |              | ○：適する用途・作型        |  |
|--------------------|----|----|---------------|-------------|-------------|-----------|---------------|---------------------------|--------------|-------------------|--|
| 品種名                | 用途 |    | 北海道・東北・高冷地の作型 |             |             | 一般地・暖地の作型 |               |                           |              |                   |  |
|                    | 青果 | 加工 | トンネル          | べたがけマルチ～マルチ | マルチ露地(春～夏系) | マルチ露地(越冬) | べたがけマルチ(冬春どり) | トンネルべたがけマルチ～トンネルマルチ(早春どり) | トンネルマルチ(春どり) | べたがけマルチ～マルチ(春～夏系) |  |
| 春 宴                | ○  | ○  | ○             | ○           | —           | ○         | ○             | ○                         | ○            | ○                 |  |
| 春桜舞                | ○  | —  | 適する作型なし       |             |             | —         | ○             | ○                         | —            | —                 |  |
| 晩々G                | ○  | ○  | ○             | ○           | ○           | —         | —             | —                         | ○            | ○                 |  |

した。野菜の輪作を行うと土が肥沃になりやすく、そのような土地でダイコンを栽培すると、品種によっては根が曲がるなど品質低下につながります。「夏巡り」は、そのような肥沃条件にぴったりのダイコンです。葉が小さくおとなしく、高温期でも根形がくずれにくいという特徴があります。軟腐病に強く晩抽性で、高冷地～一般地・暖地の栽培に適しています。

#### 4. カボチャ

2017年より、新品種「栗天下（くりてんか）」（写真9）の販売を開始しました。「栗天下」は数年前から北海道を中心に試作を行い、栽培地や青果物販売先で特に食味について高い評価を得ることができました。粉質が強く甘みがあり、とてもおいしい品種です。青果物の形状はやや甲高で、肉厚であるためカット販売にも適しています。果皮の色あせが遅いため、貯蔵にも向いています。

また、「つきみ」（写真10）という灰白皮種も販売しております。灰白皮のカボチャは、黒皮のカボチャと比較して貯蔵性が高いと言われています。そ



写真9 栗天下  
(粉質で食味に優れた新品種)



写真10 つきみ  
(玉数が多くとれる冬至出荷向け白皮種)

こで弊社では、雌花着生や揃い性、食味を重視した開発を行い、着果が安定し玉数が多くとれる「つきみ」を育成しました。貯蔵中の腐敗が少ないため、輸入品が多く見られる冬至以降の出荷にも向いています。

#### 5. コマツナ

コマツナは、もともと関東近郊の軟弱野菜として栽培されてきましたが、近年、カロチンやカルシウムを多く含む野菜として各地に広がりつつあります。そこで弊社では、収量が高い中生品種の育成を行い、春～秋まきに適したコマツナ「のりちゃん」（写真11）の販売を2015年から開始しました。「のりちゃん」はじっくりと生育するタイプで、長期どりしやすい品種です。また、葉は肉厚で濃緑色、株張りの良さも特徴です。さらに、極立性で収穫時の葉のからまりがなく、収穫がスムーズに行えます。全国各地で高評価をいただき、第58回東京都野菜・花き種苗改善審査会においては東京都知事賞を受賞することができました。

#### さいごに

弊社おすすめの品種を5品目にわたってご紹介いたしました。今後もお客様のニーズを汲み取り、鋭意開発に努めて参りますので、気になる品種がありましたらお試しください。

本稿でご紹介した品種の他にも、様々な品種・品目を販売しております。詳しくは牧草と園芸別冊野菜特集号をご参照下さい。



写真11 のりちゃん  
(収量性・作業性に優れた春～秋播き品種)