

# 有用植物遺伝資源保有状況

## 野菜重要遺伝資源解説

|          |               |                 |          |                         |                      |
|----------|---------------|-----------------|----------|-------------------------|----------------------|
| ナ        | ス             | 真黒、橘田           |          |                         |                      |
| キ        | ュ             | ウ               | リ        | 相模半白節成、霜不知地這2号          |                      |
| メ        | ロ             | ン               | マルタカ、ホの二 |                         |                      |
| ス        | イ             | カ               | ラグビーボール  |                         |                      |
| ダ        | イ             | コ               | ン        | 三都、毘沙門系、松輪系、三戸系、寺尾二年子   |                      |
| ネ        | ギ             | 湘南、株ネギ、ワケネギ、真ネギ |          |                         |                      |
| タ        | マ             | ネ               | ギ        | 湘南極早生、二宮丸、湘南レッド、早生湘南レッド |                      |
| サ        | ト             | イ               | モ        | 石川早生、蕨芋、弥市、神農総研1号       |                      |
| ヤ        | マ             | ノ               | イ        | モ                       | 相模早生、ながいも、相模選抜いちょういも |
| カラシナ・ツケナ | 大山そだち、さがみグリーン |                 |          |                         |                      |

昭和63年（1988）3月

神奈川県農業技術センター

## 1 ナス

| 項 目        | 解 説                                                                               |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 品 種 名      | 真黒 (シンクロ)                                                                         |
| 生産の現状と主な産地 | 実用栽培はない。                                                                          |
| 栽培特性・作型    | 卵型ナスに属し、草たけ中位、枝はやや細く、分枝性に富む、耐病性は中位で耐旱性がやや劣る。果実は小形の卵型で、濃黒紫色、皮は薄い。                  |
| 用途・栄養的特性   | 代表的な漬物用ナスである。                                                                     |
| 由 来        | 関東各地で古くから栽培されていた“真黒”の中から神奈川県に適した品種として選抜・固定された品種で神奈川県園芸試験場が種子保存している品種は早生系の“真黒”である。 |

| 項 目        | 解 説                                                                     |
|------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 品 種 名      | 橘田 (キツタ)                                                                |
| 生産の現状と主な産地 | 実用栽培はない。                                                                |
| 栽培特性・作型    | 樹勢は旺盛で半開張性、分枝性は中位である。耐病性、耐旱性ともにやや弱い。果実は長卵形で黒紫色を呈する。                     |
| 用途・栄養的特性   | 漬物および煮物に適する。                                                            |
| 由 来        | 関東、東海から山陰地方まで広く分布していた“橘田”から選抜・固定された品種で、神奈川県園芸試験場で種子保存しているものは“高山系橘田”である。 |

## 2 キュウリ

| 項 目        | 解 説                                                                                                              |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品 種 名      | 相模半白節成 (サガミハンジロフシナリ)                                                                                             |
| 生産の現状と主な産地 | 実用栽培はない。                                                                                                         |
| 栽培特性・作型    | 果色が緑色部と淡白部に明確に別れる半白キュウリである。節成性はほぼ完全で、早期収量が多い。温度、日長に敏感で、適温下の栽培で能力を発揮する。多肥栽培に適し、病気には弱い方である。果形は正円筒型で、肉質はしまり、歯切れがよい。 |
| 用途・栄養的特性   | 生食および漬物用に適す。                                                                                                     |
| 由 来        | 昭和初期(1927年)に神奈川県農業試験場園芸部(現園芸試験場)において竹内氏が“馬込半白”から系統分離法で育成した品種で、昭和20年代後半まで関東各地で広く栽培された。                            |

| 項 目        | 解 説                                                                                  |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 品 種 名      | 霜不知地這2号 (シモシラズジパイニゴウ)                                                                |
| 生産の現状と主な産地 | 実用栽培はない。                                                                             |
| 栽培特性・作型    | 草勢は旺盛で、耐暑性、耐病性ともにすぐれ、作りやすい。果形は長く、なかくびれが少ない。また、いぼは小さくブルームの発生も少ない。7月下旬まきで9～10月まで収穫される。 |
| 用途・栄養的特性   | 生食および漬物用に適する。                                                                        |
| 由 来        | “地這”群の埼玉系から選抜された系統で、神奈川県では昭和28年頃より栽培が始まり、秦野地域のタバコ後作としての栽培が多かったが昭和40年頃から栽培が急速に減少した。   |

### 3 メロン

| 項 目        | 解 説                                                                                                                                       |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品 種 名      | マルタカ                                                                                                                                      |
| 生産の現状と主な産地 | 海老名市、寒川町、藤沢市                                                                                                                              |
| 栽培特性・作型    | 果実の肥大がよく、ネットの発生と盛り上がりがすぐれ、外観がよいので市場で高値に取り引きされる。スイートピーの後作として4月上旬頃植付け、7月上旬頃収穫される。株の老化が早いことや耐病性に問題があり、肉質や食味も‘ホの二’より劣るようで、最近では栽培面積が減少する傾向にある。 |
| 用途・栄養的特性   | 用途は生食用のみで‘ホの二’と同様に湘南温室メロン組合で販売する形になっている。収穫期も6月下旬～7月上旬なので、御中元の贈答用としての販売が大部分で、市場出荷せず、直売されている。                                               |
| 由 来        | 昭和30年頃、海老名市杉久保の高橋定雄氏が相州系と静岡県県の栽培種を交雑して、選抜育種した品種である。                                                                                       |

| 項 目        | 解 説                                                                                                                                      |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品 種 名      | ホの二                                                                                                                                      |
| 生産の現状と主な産地 | 海老名市、寒川町、藤沢市                                                                                                                             |
| 栽培特性・作型    | アールスメロン系品種なので、特定の耐病性はないが、栽培は比較的容易である。特徴は果形がよく、果実がよくそろふこと、肉質がメルティング質で糖度が高いので食味がよいことである。難点はネットがやや細いことと、尻割れ果が出やすい。2月下旬～3月下旬には種し、7月上旬頃収穫される。 |
| 用途・栄養的特性   | 豪華な外観とおいしさから、用途は生食用のみである。生産者は湘南温室メロン組合を結成して、販売を協同で行っている。収穫期が6月下旬～7月上旬なので、御中元の贈答用として人気があり、直売方式での販売が多い。最近は宅急便による地方発送が増加している。               |
| 由 来        | 育種経過は不明であるが、昭和44年頃静岡県から導入され、神奈川県に定着した。スイートピーの跡作として、ガラス温室で栽培されている。                                                                        |

### 4 スイカ

| 項 目        | 解 説                                                                                                                                                                            |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品 種 名      | ラクビーボール                                                                                                                                                                        |
| 生産の現状と主な産地 | 三浦市、横須賀市                                                                                                                                                                       |
| 栽培特性・作型    | 縞皮、赤肉で果形は長楕円形でラクビーボール型、主婦が持ち運びが楽にできて、冷蔵庫の棚に丸ごと入る。糖度は普通の大玉すいかより0.5～1.0度高いが、肉質はやや軟らかくシャリが不足する。開花後30～35日で収穫できる早生品種である。低温期の栽培や、着果量不足で大玉にすると空胴果の発生が多くなる。果重2.0～2.5kg、果型指数1.8～1.9が標準。 |
| 用途・栄養的特性   | 一般生食用。                                                                                                                                                                         |
| 由 来        | 神奈川県園芸試験場三浦分場において、昭和34年から開始した育種の中から嘉宝×都3号の後代系統に乙女×旭大和の後代の育成系統を交雑させ、分系育種を行い、さらに昭和51年に赤肉小玉種（紅こだま）を交配し、分系育種を行い、昭和54年に1系統を選抜した。昭和58年5月30日に種苗登録を取得した。登録番号は第403号である。                 |

## 5 ダイコン

| 項 目        | 解 説                                                                                                                  |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品 種 名      | 三都（サント）                                                                                                              |
| 生産の現状と主な産地 | 現在栽培なし。                                                                                                              |
| 栽培特性・作型    | 従来三浦だいこんに都だいこんを交配して選抜した品種。葉はやや濃緑で長さは三浦系としては中ようでやや立性である。根部は首の太さ中、根端部（尻部）の肉付き良く、尻づまり型。肥大性（早晩性）は中、抽台の早晩性も中。<br>肉質はやや硬い。 |
| 用途・栄養的特性   | おろしだいこん、おでん、ふろふき等、冬だいこんとしての一般的な使用に適する。                                                                               |
| 由 来        | 地元の種苗店が育成した品種で、ウィルス病に強く、味の良いことを目標にして育成されたもの。諸形質は三浦型だいこんの平均的な姿を持っている。                                                 |

| 項 目        | 解 説                                                                                                   |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品 種 名      | 毘沙門系（ビシャモンケイ）                                                                                         |
| 生産の現状と主な産地 | 三浦市南下浦町毘沙門地区を中心に栽培されていたが、現在はほとんど栽培されていない。                                                             |
| 栽培特性・作型    | 在来三浦だいこんで、葉は長大で立性、根部の肥大が早く早生であるが（三浦だいこんとしては）す入りは遅い。肉質は軟らかく品質は良好であるが、ウィルス病にやや弱い。首は細く、尻の肉付きが良い尻づまり型である。 |
| 用途・栄養的特性   | 冬だいこんの一般的な使い方に適するが、肉質は軟らかく、特におでんによい。                                                                  |
| 由 来        | 毘沙門系の中にも育成農家による系統がいくつかある。鈴木（秀）系、鈴木（昌）系等。                                                              |

| 項 目        | 解 説                                                                                                                        |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品 種 名      | 松輪系（マツワケイ）                                                                                                                 |
| 生産の現状と主な産地 | 三浦市南下浦町松輪地域を中心に栽培されていたが、現在は栽培がなくなった。                                                                                       |
| 栽培特性・作型    | 最も特徴が明確に現われるのは葉型である。葉は欠刻が多くちぢみ葉であり、毘沙門系より短く、やや開張性である。根部の形態は毘沙門系と同様である。肥大の速度は毘沙門系よりわずかにおそい。在来三浦だいこんでウィルス病にやや弱い点も毘沙門系と同じである。 |
| 用途・栄養的特性   | 毘沙門系と同じ。                                                                                                                   |
| 由 来        | 葉が三浦だいこんとしては短いので、間作にキャベツを植える作型には向いている。鈴木（市）系を含む。                                                                           |

| 項 目        | 解 説                                                                                                |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品 種 名      | 三戸系（ミトケイ）                                                                                          |
| 生産の現状と主な産地 | 三浦市初声町下宮田周辺で栽培されていたが、現在はほとんど栽培されていない。                                                              |
| 栽培特性・作型    | 在来三浦だいこんの中では毘沙門系と並んで最も大葉で根部の肥大が早い。毘沙門系に比べ首がやや細い。葉は長大であるが、毘沙門系のような立性でなく、中間型である。根型は首がやや細長く、尻づまり型である。 |
| 用途・栄養的特性   | 毘沙門系と同じ。                                                                                           |
| 由 来        | 肥大の速度は早いですが、す入りは三浦だいこんとしては遅い方である。葉山系を含む。                                                           |

| 項 目        | 解 説                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品 種 名      | 寺尾二年子（テラオニネンゴ）                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 生産の現状と主な産地 | 横浜市                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 栽培特性・作型    | 二年子型のダイコンで、葉色濃く、葉数は多い。晩抽性で、根長は50～55cm、根重1.5～2.0kgになる。すい込み性で耐寒性は強い。<br>9月下旬～10月中旬には種して、12月下旬と1月下旬の2回土寄せをし、3月下旬～5月中旬に収穫する。                                                                                                                                                    |
| 用途・栄養的特性   | 外皮はやや厚いが、肉質は比較的軟らかで、生では少し辛味がある。浅漬け、おろし、つまに用いられる。                                                                                                                                                                                                                            |
| 由 来        | 横浜市鶴見区北寺尾町の金井善造氏が、大正時代に、横浜市の子安で栽培されていた時無ダイコンと横浜市の磯子で栽培されていた二年子ダイコンを親にして育成した品種である。<br>生鮮野菜の少ない春先に収穫されるダイコンとして昭和50年代まで横浜市の鶴見区、神奈川区、保土ヶ谷区で盛んに栽培されてきたが、昭和60年代に入って春みの晩抽系F1品種が種苗会社から販売されるようになって、‘寺尾二年子’の作付けは急速に減少している。<br>‘寺尾二年子’は長い間、農家の自家採種で品種が維持されてきた結果、早生、中生、晩生の3系統に系統分化している。 |

## 6 ネギ

| 項 目        | 解 説                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品 種 名      | 湘南（ショウナン）                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 生産の現状と主な産地 | 神奈川県全域。                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 栽培特性・作型    | 1～2本に分けつする根深ネギで、草たけは‘金長’と同程度。分けつは比較的早く、春まきでは秋には分けつが大半終了して、冬の収穫で葉しょう部が扁平になるものが少ない。葉が柔らかで風折れを生じやすく、軟白部と非軟白部の境の色が不鮮明になりやすい。<br>夏どりにには不向きで、春まき・冬どりに適する。                                                                                                                                  |
| 用途・栄養的特性   | 柔らかく、甘味があつてすき焼きなどの煮食に適する。また、酢みそあえや刻んでめん類の薬味などにもよい。                                                                                                                                                                                                                                   |
| 由 来        | ‘湘南’は神奈川県園芸試験場の板木利隆氏が合黒系根深ネギと合柄系根深ネギを交雑・固定して育成した品種である。<br>昭和29年に育種素材の収集、整理を開始して、その中から選抜した神奈川県逗子市産の草勢の強い合黒系統と埼玉県深谷市産の分けつ性の合柄系統を混植交雑させ、その後代について選抜を重ね、昭和34年にS Aの仮名で県下に種子の配布をはじめ、昭和35年に‘湘南’と命名した。<br>昭和45年に原種生産と研究栽培が神奈川県園芸試験場から神奈川県農業総合研究所に移されたが、‘湘南’は品質のよいネギ、うまいネギとして現在でも県内各地で栽培されている。 |

| 項 目        | 解 説                                                                             |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 品 種 名      | 株ネギ（カブ ネギ）                                                                      |
| 生産の現状と主な産地 | 津久井郡。                                                                           |
| 栽培特性・作型    | 葉色が濃く、2～10本に分けつする株ネギである。耐寒性弱く、4～5月に抽台する。植溝に定植して土寄せを行う根深ネギとして栽培されたが、春植え、秋どりに適する。 |
| 用途・栄養的特性   | 肉質はやや硬く、焼ネギ、汁の実、薬味に利用される。                                                       |
| 由 来        | 抽台性の株ネギで神奈川県下では津久井地方にのみ栽培されている特殊なネギであるが、由来は明らかでない。株の大きさや、耐暑性などについて系統分化が認められる。   |

| 項 目        | 解 説                                                                                                                                                                   |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品 種 名      | 真ネギ（マネネギ）                                                                                                                                                             |
| 生産の現状と主な産地 | 小田原市、南足柄市。                                                                                                                                                            |
| 栽培特性・作型    | 分けつ性の葉ネギの一種で葉は細く、葉身が長い。は種後50～90日で収穫する若どり栽培が多い。周年栽培も可能であるが、霜にあうと葉鞘表面が赤紫色に着色することもある。                                                                                    |
| 用途・栄養的特性   | 香りがよく薬味に適するが、汁の実にもよい。                                                                                                                                                 |
| 由 来        | <p>‘夏ネギ’または‘地ネギ’と呼ばれて明治時代から箱根山ろくの南足柄市や小田原市で栽培されてきたネギが基になって成立した品種といわれているが、詳細は不明である。長い間自家採種が行われてきたため葉色、葉形、耐寒性などについて系統分化が認められる。</p> <p>最近は自家採種の煩わしさがきられて栽培が少なくなっている。</p> |

| 項 目        | 解 説                                                                                                            |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品 種 名      | ワケネギ                                                                                                           |
| 生産の現状と主な産地 | 横浜市。                                                                                                           |
| 栽培特性・作型    | 多けつ性の株ネギで抽台しない。葉色はやや淡く、葉は細い。秋植えて春～初夏どりに用いられる。                                                                  |
| 用途・栄養的特性   | 葉は香りがよく、柔らかで葉身、葉鞘ともに利用される。薬味、汁の実、ぬたなどに適する。                                                                     |
| 由 来        | <p>‘株ネギ’、‘ワケギ’などとも呼ばれているが葉の細い、多けつ性の株ネギである。東京都や千葉県で栽培されている‘ワケネギ’によく似た特性を示すことから、そちらから導入されて定着した品種ではないかと考えられる。</p> |

## 7 タマネギ

| 項 目        | 解 説                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品 種 名      | 湘南極早生（ショウナンゴクワセ）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 生産の現状と主な産地 | 農家での栽培はない。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 栽培特性・作型    | <p>‘貝塚早生’より4、5日収穫期の早い極早生種で、葉は大型で色濃く、内側の波打ちが多い。草勢が強く、1球重は130～230gで、外皮は黄褐色、形は偏平である。</p> <p>南関東におけるは種適期は9月上旬中甸で、11月上旬定植で収穫期は5月上旬になるが、葉タマネギとしてなら4月上旬から収穫可能である。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 用途・栄養的特性   | 甘味の強いタマネギで、普通、煮物や炒め物にするが、生でも利用できる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 由 来        | <p>‘湘南極早生’は昭和23年に神奈川県農業試験場園芸部（現園芸試験場）の会田英男氏が大阪から導入した‘貝塚早生’生長系を親品種として、神奈川県足柄下郡橘町で会田氏指導の下に4Hクラブ員によって優良個体の選抜が繰り返されて、神奈川県に適した極早生種として改良・固定された品種である。</p> <p>昭和20年代はタマネギ種子の供給が不安定であったことから種子の安定生産に努力が払われ、‘湘南極早生’については神奈川県で母球の生産と選抜を行って、長野県で採種栽培を行う方法が開発された。</p> <p>‘湘南極早生’は昭和43年頃まで橘町を中心に神奈川県下でかなり栽培されていたが、40年代に入って種苗会社から優秀な極早生品種が発表され、加えて種子も潤沢に出回るようになって急速に栽培面積が減少した。現在は神奈川県農業総合研究所で、‘湘南極早生’の原種維持のための採種栽培が2～3年に1回行われているが、農家での栽培は無い。</p> |

| 項 目        | 解 説                                                                                                                                                        |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品 種 名      | 二宮丸（ニノミヤマル）                                                                                                                                                |
| 生産の現状と主な産地 | 実用栽培はほとんどない。                                                                                                                                               |
| 栽培特性・作型    | 丸球の晩生種で、球の肥大には1,425時間以上の日長を必要とする。葉はやや細く、‘泉州黄’などより3割ぐらい密植した方が収量が上がる。<br>1球重220～300gで、首のしまりがよく、ほう芽は遅く、‘泉州黄’より1～2ヵ月早く吊玉で貯蔵できる。南関東では9月中下旬まき、11月上中旬定植で収穫期は6月上旬。 |
| 用途・栄養的特性   | ほう芽が遅く、腐敗しにくいので貯蔵タマネギとして利用され、煮物、炒め物に調理される。                                                                                                                 |
| 由 来        | 大正年代より神奈川県農業試験場園芸部（現園芸試験場）で‘エロー・ダンバーズ’の淘汰が続けられて昭和元年に竹内技師によって‘二宮丸’として発表された。                                                                                 |

| 項 目        | 解 説                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品 種 名      | 湘南レッド（ショウナンレッド）                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 生産の現状と主な産地 | 足柄農業改良普及所管内、平塚農業改良普及所管内。                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 栽培特性・作型    | 鮮やかな赤紫色の生食用タマネギで、輪切りにすると白い切り口が年輪状に赤紫色で色どられる。中晩生種で、比較的抽台しにくく、株は立性で葉が太い。<br>球は1球重が220～320gぐらいで、形は腰高のやや扁平球、首がやや太い。<br>南関東のは種適期は9月20～25日で、6月上旬になって株が20～30%倒伏したときが収穫適期である。草勢が極めて強いので早まきや窒素が効きすぎると大玉になる。施肥量は普通の中生タマネギの20～30%減が標準である。                                                                                              |
| 用途・栄養的特性   | 辛味、刺激臭が少なく、甘味と水分に富む。薄く輪切りにしてマヨネーズをかけて食べるとビールのつまみによいが、花カツオを載せて醤油とごま油をかけるとパン食にもご飯にもよく合う。                                                                                                                                                                                                                                      |
| 由 来        | ‘湘南レッド’は‘Stockton Early Red’から選抜・固定された生食用の甘タマネギである。<br>昭和28年に神奈川県足柄下郡橋町（現小田原市）の片木節夫氏が試作的に導入した米国産の‘Stockton Early Red’を親品種として、神奈川県園芸試験場の坂木利隆氏が選抜を重ね、昭和36年に実用化の見通しがついたことから、‘湘南レッド’と命名して発表した。発表当時は11～1月まきの7月どり栽培も試みられたが、収量の少ないこの作型は普及しないので、収量の多い9月まき・6月どりが定着した。昭和45年には‘湘南レッド’の研究栽培と原々種の生産が神奈川県園芸試験場から神奈川県農業総合研究所に移され、現在に至っている。 |

| 項 目        | 解 説                                                                |
|------------|--------------------------------------------------------------------|
| 品 種 名      | 早生湘南レッド（ワセショウナンレッド）                                                |
| 生産の現状と主な産地 | 小田原、二宮、大磯地域及び川崎北部で、‘湘南レッド’とともに栽培されている。作付け面積は5ha程度。                 |
| 栽培特性・作型    | ‘湘南レッド’より収穫期が7～10日早く、球重が50g程度軽い。入梅前にほ場で球と葉を乾燥させて貯蔵することができる。        |
| 用途・栄養的特性   | 赤タマネギの中では、最も辛みが少なく、水分が多く、甘味に富むため、サラダに最適である。                        |
| 由 来        | ‘湘南レッド’から集団選抜により、早生で、球型・球色のよい個体・系統の選抜を繰り返すことによって固定化し、平成5年に品種登録された。 |

## 8 サトイモ

| 項 目        | 解 説                                                                                                                             |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品 種 名      | 石川早生（イシカワワセ）                                                                                                                    |
| 生産の現状と主な産地 | 県下全域。                                                                                                                           |
| 栽培特性・作型    | 子芋用の早生品種。葉身は先の尖ったハート形で、葉柄の上半分が紫色に着色する。根は細く、土中で浅く分布するため土壌の乾燥に弱い。<br>4月下旬植付けの9～10月どりが普通であるが、催芽した種芋を4月上旬に植付けて、8～9月に収穫する早どり栽培も行われる。 |
| 用途・栄養的特性   | 味噌汁の実やうま煮などに用いられる。肉質は粘質で柔らかい。                                                                                                   |
| 由 来        | 藤沢市を中心に古くから栽培されているが、由来は明らかでない。<br>芋の形などについて系統分化が認められ、神奈川県農業総合研究所で代表的な系統を保存している。                                                 |

| 項 目        | 解 説                                                      |
|------------|----------------------------------------------------------|
| 品 種 名      | 蕨芋（エグイモ）                                                 |
| 生産の現状と主な産地 | 津久井郡                                                     |
| 栽培特性・作型    | 葉は青がかった緑色で、抽台、開花しやすく、子芋、孫芋の着生数が多い。<br>4月植付けで10～11月に収穫する。 |
| 用途・栄養的特性   | 子芋は汁の実や煮物に用いられる。また、親芋は芽いも栽培の種芋として利用される。                  |
| 由 来        | 古い品種で県北西部に分布していたが、現在は極端に栽培面積は少なくなっている。                   |

| 項 目        | 解 説                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品 種 名      | 弥市（ヤイチ）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 生産の現状と主な産地 | 県下全域。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 栽培特性・作型    | 丸美を帯びた葉身が水平に着く蓮葉の子芋用品種。子芋の着生数は「石川早生」より少なく、子芋は大きさが揃う。4月に植付けて10～11月に収穫する中生種。<br>土壌の乾湿の差が大きいと芋の表面に割目が入りやすい。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 用途・栄養的特性   | 汁の実や煮物に用いられる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 由 来        | 足柄下郡前羽村常念寺の住職が関西旅行の際に大和の国から持ち帰った里芋を、明治36年に、小田原市栢山の高井弥一郎が貰うけて栽培したのが、「弥一」の始まりといわれている。<br>当時、小田原で栽培されていた里芋は子芋が小さく、親芋は食味が著しく劣っていたが、弥一郎が貰うけて試作した里芋は子芋が大きく、親芋も食用になるなど大変優れたものであった。<br>弥一郎が積極的に宣伝したこともあって、この芋はまたたく間に小田原地方に普及し、10～15年後には東海、関東一円に栽培されるようになったといわれている。<br>品種名の「弥一」は高井弥一郎にちなんで付けられたものである。常念寺の住職が大和の国から持ち帰った時に名前を聞いてこなかったことから、誰いうとなく「弥一芋」と呼ばれるようになり、「弥一」という品種名が定着した。<br>一時、小田原市栢山出身の偉人、二宮尊徳にあやかって「報徳芋」と命名したこともあったが、この名称は定着しないで、現在も「弥市」と呼ばれており、山では敬意と親しみをこめて、「弥一っあん芋」と呼ばれている。「っあん」は「さん」の意味である。 |

| 項 目        | 解 説                                                                                                                |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品 種 名      | 神農総研1号（ジンノウソウケンイチゴウ）                                                                                               |
| 生産の現状と主な産地 | 県内各地で10ha程度栽培されているが、水田転作畑の多い湘南～県央地区での栽培が多い。                                                                        |
| 栽培特性・作型    | 親芋は丸形で小さいが、子イモと孫イモは俵型で大粒である。孫イモの着生が良く、収量性は高い。収穫期は土垂よりやや早生である。乾燥に弱いので、耕土が深く、腐植に富み、肥沃でやや粘質な水田畑等の土壌での栽培が適する。          |
| 用途・栄養的特性   | 肉質は緻密で色は白く、中粘質で煮くずれしにくく食味は良い。                                                                                      |
| 由 来        | 昭和47年に県内から収集した複数の「みのかぶり」の系統から、食味の良さ。子イモ・孫イモの大きさと着生数に着目して個体選抜した7系統の中から、最も子イモ・孫イモの形がよく、多収で、肉質の良い系統を選抜し、平成3年に品種登録された。 |

## 9 ヤマノイモ

| 項 目        | 解 説                                                                                                              |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品 種 名      | 相模早生（サガミワセ）                                                                                                      |
| 生産の現状と主な産地 | 相模原市、津久井郡                                                                                                        |
| 栽培特性・作型    | 首部の長さが10～15cm、芋部30～50cmのやや褐色の強いとっくり状の芋で、重量は200～500g。早生、多収性で10月上旬から出荷できる。65×25cm程度の密植が可能で、無支柱栽培も可能である。植付け適期は4月中旬。 |
| 用途・栄養的特性   | 短形で10月上旬から翌春まで長期収穫が可能のため観光販売用に適す。粘度はながいもといちよういもの中間で生食（とろろ）に適し、風味がよい。                                             |
| 由 来        | 神奈川県園芸試験場相模原分場が、やまといもより選抜し、その後津久井分場が引き継いで、選抜・固定した品種である。                                                          |

| 項 目        | 解 説                                                                                               |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品 種 名      | ながいも（ナガイモ）                                                                                        |
| 生産の現状と主な産地 | 相模原市、津久井郡、足柄上郡                                                                                    |
| 栽培特性・作型    | 12～1月に催芽処理を行って、4月中旬に定植（畦幅90cm×株間30cm）し、11～12月に収穫する。10アール当たり施肥量は窒素、リン酸、加里各々30kg施用で1株1kg前後の収量が得られる。 |
| 用途・栄養的特性   | 主として、とろろいも用、1部煮食用や加工用にも利用される。                                                                     |
| 由 来        | 昭和53年、渡辺採種場より導入し、昭和57年まで短系（長さ70～80cm）で、首部の割合が少なく肥大より多収な系統を選抜し、津久井分場優良系として普及した。                    |

| 項 目        | 解 説                                                                                |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 品 種 名      | 相模選抜いちょういも（サガミセンバツ）                                                                |
| 生産の現状と主な産地 | 相模原市。                                                                              |
| 栽培特性・作型    | 短形肉厚の棒状またはばち型のいもで、耐センチュウ性強く、良質多収である。4月中旬植付けで、11月中旬より収穫できる。無支柱栽培が可能で、畦幅65cm×株間20cm。 |
| 用途・栄養的特性   | 変型少なく、形状の揃い良く、肉厚で、肌色白い。粘度高く食味良好である。漂白して4kg箱詰で共販市場出荷が行われている。生食用と加工用の両方に使われる。        |
| 由 来        | 昭和45～48年にかけて神奈川県園芸試験場相模原分場が埼玉県などから導入、収集した13品種の中から、系統選抜によって育成した品種で、火山灰土壌に適している。     |

## 10 カラシナ・ツケナ

| 項 目        | 解 説                                                                                          |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品 種 名      | 大山そだち（オヤマソダチ）                                                                                |
| 生産の現状と主な産地 | JAいせはらが神奈川県から実施許諾を得て、大山の麓の伊勢原市子安地区で1ha程度栽培されている。                                             |
| 栽培特性・作型    | 葉が長楕円形で長く、葉柄・中肋に厚みがあり、葉面に毛じがない。葉肉は辛みが強く、耐寒性があり、春の抽台は遅い。                                      |
| 用途・栄養的特性   | JAいせはら大山支所と大山菜生産組合が中心となって「大山菜漬」として生産・加工・販売されている。塩もみしただけで、添加物を一切使用しない漬け物として市観光協会の推奨土産品になっている。 |
| 由 来        | 在来の「大山菜」に「清国青菜」を交配し、その後代から耐寒性が強く、葉に毛じがない系統を選抜して育成し、平成9年に品種登録された。                             |

| 項 目        | 解 説                                                                                     |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 品 種 名      | さがみグリーン（サガミグリーン）                                                                        |
| 生産の現状と主な産地 | 相模原市を中心とした県央地域を中心に3ha程度栽培され、9～10月に収穫して、加工に利用されている。                                      |
| 栽培特性・作型    | 従来のカラシナより、葉が柔らかく、光沢があり、緑色が鮮やかであること、葉に毛じがない。草姿は立性で、耐寒性は中程度であるが低温伸長性はやや劣る。                |
| 用途・栄養的特性   | カラシナの辛みとタカナの香りを併せ持ち、浅漬けに最も適している。辛みが強くないので、草丈25～30cm程度で若どりすればお浸しとしても利用できる。               |
| 由 来        | カラシナが持つ辛みと浅漬け特性を持つとともに、葉肉質の柔らかいタイプのツケナとして、「大山菜」に「晩生平茎大葉高菜」を交雑した後代から選抜・育成し、平成7年に品種登録された。 |