

カラシナ類 「さがみグリーン」



育成経過

さがみグリーンはカラシナの品種「大山菜」とタカナの品種「晩生平茎大葉高菜」を昭和61年に交配して、数多く（1万個体以上）の交雑個体の中から、育種目標を満たしていた1個体を選抜しました。その後、目標の形質が保たれていることを確認しながら、系統選抜と個体選抜を繰り返し、平成7年に育成を完了しました。

品種特性

「さがみグリーン」は今までにない新しいタイプのツケナを目標に育成した品種で、ホウレンソウのように軟らかく、葉に細かいトゲがありません。

食味はカラシナとしては辛みがマイルドですが、味にクセが少なく、浅漬けのほか、お浸しなどにも利用できます。

秋から春まで栽培でき、野沢菜のようなカブ菜より耐寒性があります。

現在、神奈川県漬物店で「さがみ菜漬」などの名称で漬け物が販売されています。

栽培

播種は露地では、9月上中旬が最も適し、9月中旬以降10月下旬まきまで可能です。11月から3月上旬までは発芽や生育が遅くなるので、パンチフィルムやビニルでトンネル栽培が適しています。施肥量は10a当たり窒素、リン酸およびカリウムを各15~20kgが適当です。

播種方法は条間20cmくらいで条まきにして、葉が軟らかいうちに収穫します。

病害虫防除はウイルス病を媒介するアブラムシやコナガ、ヨトウムシなどが発生するので、特に生育初期にべたがけ資材で被覆するか、初期の防除に努めます。白さび病やべと病が発生することがあるので、アブラナ科非結球野菜に登録のある農薬で予防的に散布します。