

通し番号	4766
------	------

分類番号	27-2B-12-02
------	-------------

神奈川県に適したリーキの優良品種を選定しました	
[要約] 3月まき秋冬どり作型では、12月までは収量性及び食味評価が高い‘ポワロ’が、1月以降では収量性が高く耐寒性が高い‘ポトフ’が有望である。	
神奈川県農業技術センター生産技術部野菜作物研究課	連絡先 0463-58-0333

[背景・ねらい]

神奈川県では直売用として特徴的な野菜への需要があり、リーキもその1つである。リーキ (*Allium ampeloprasum* L.) はユリ科ネギ属の地中海原産の野菜である。ヨーロッパやアメリカで広く栽培され、シチューなどの煮込み料理に利用されている。県内では農産物直売所等で販売されている。

当所ではこれまでに葉鞘が長くて太い‘ワンダーリーキ’と‘スノーリーキ’を優良品種として選定したが、現在これらの種子の販売が行われていない。そこで、新たに開発された品種から、当県に適した品種を選定する。

[成果の内容・特徴]

- 1 外観特性：‘ポワロ’はやや立性で葉色が薄い(図1、表1)。「ポトフ」はやや立性で葉色が濃い。
- 2 収穫物特性：‘ポワロ’は葉鞘が長くボリューム感があることから調製重が重い(表2)。12月までの品質は高いが、寒さが厳しくなる1月下旬には表皮が変色した株が多く見られることから年内どりの適性が高い。「ポトフ」は葉鞘長が中程度で調製重が重い。厳寒期でも茎葉の傷みが少なく、1～3月どりに適する。
- 3 食味特性：‘ポワロ’は甘味と風味があることから、総合評価は基準品種と同程度であり、評価が高い(表3)。

[成果の活用面・留意点]

- 1 本試験は平成26年3月18日播種、5月15日定植で行った。

[具体的データ]



図1 供試品種調製後の草姿

左写真：ポワロ、右写真：ポトフ、白線は20cm（平成27年3月25日収穫）

表1 外観特性^z

品種	草姿 ^y	葉色 ^x
ポワロ	2	1
ポトフ	2	3
リーク	3	3

^z 平成27年度野菜優良種導入指針に記載されている‘リーク’を基準に行った。

^y 草姿：5(開張性)～1(立性)、^x 葉色：5(濃)～1(薄)

表2 収穫物特性

品種名	調製収量(t/10a) ^z			調製重(g) ^z			葉鞘長(cm) ^y			葉鞘中央部径(cm)			廃棄率(株数%) ^x		
	11/12	1/29	3/25	11/12	1/29	3/25	11/12	1/29	3/25	11/12	1/29	3/25	11/12	1/29	3/25
ポワロ	2.93	3.23	5.23	264	388	470	23.4	17.9	30.3	3.1	3.9	4.0	0.0	25.0	0.0
ポトフ	2.56	3.44	4.69	230	323	440	19.5	18.4	24.4	3.3	3.9	4.5	0.0	4.2	0.0
リーク	1.77	1.92	3.90	160	181	351	14.7	15.4	18.3	3.0	3.1	4.1	0.0	4.2	0.0

^z 調製重、調製収量：可販物を軟白部から10cm上部の葉身で切断した重さと収量、^y 葉鞘長：茎盤部から最外葉葉鞘部までの長さ、^x 廃棄率：罹病株、生理障害株等の割合

表3 食味調査^z

品種名	総合評価 ^y	甘味 ^x	苦味 ^w	風味 ^v	硬さ ^u
ポワロ	2.9	3.3	3.3	3.6	4.0
ポトフ	2.4	2.8	2.9	3.1	3.8
リーク	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0

^z 平成27年3月30日に平成27年度野菜優良種導入指針に記載されている‘リーク’を基準に調査を行った。各品種軟白中央部を沸騰した湯に15分間入れ、室温で長さ1cmに揃え、当所職員8名により行った。

^y 総合評価：5(良)～1(悪)、^x 甘味：5(強)～1(弱)、^w 苦味：5(強)～1(弱)、^v 風味：5(強)～1(弱)、^u 硬さ：5(硬い)～1(軟らかい)

[資料名] 平成27年度試験研究成績書

[研究課題名] リーキの特性検定

[研究期間] 平成27年度

[研究者担当名] 小勝淑弘、上西愛子、藤代岳雄