

極晩抽性で、在圃性に優れ6月～7月収穫に最適!!

きよ てる
清輝ネギ



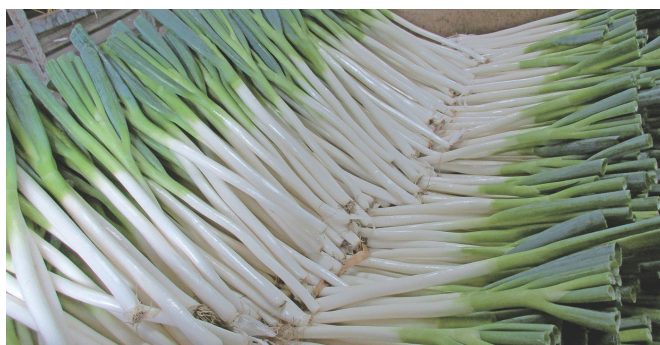
千葉県の北東部にある横芝光町は、南には白い砂丘が続く九十九里浜が、北には緩やかな丘陵地帯が広がりますが、夏涼しく冬暖かいという農業に適した自然条件に恵まれた町です。昭和43年頃から麦の裏作として秋冬ネギの栽培が盛んになり、昭和47年には国の指定産地を受けました。その後も、恵まれた気候を生かし、栽培方法の改良が重ねられ、「ひかりねぎ」のブランド名で市場で高く評価され、現在では春ネギ、秋冬ネギともに国の指定産地を受け、夏ネギの栽培にも力を入れ、周年出荷を実現しております。

耕種概要

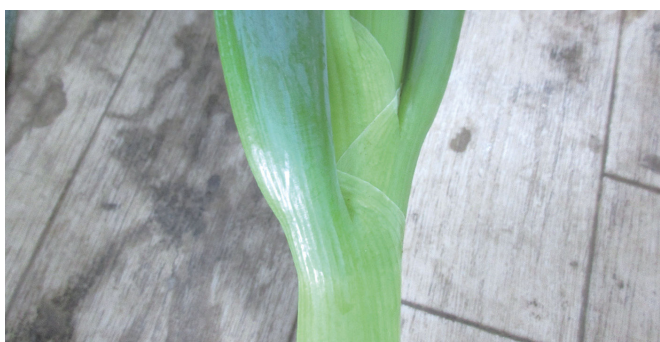
播種:①10月10日(トンネル1条栽培)
②11月10日(露地栽培)CP303 2.5粒播種
定植:①12月10日(トンネル1条栽培)
②2月10日(露地栽培)
収穫:6月10日～7月20日

評価

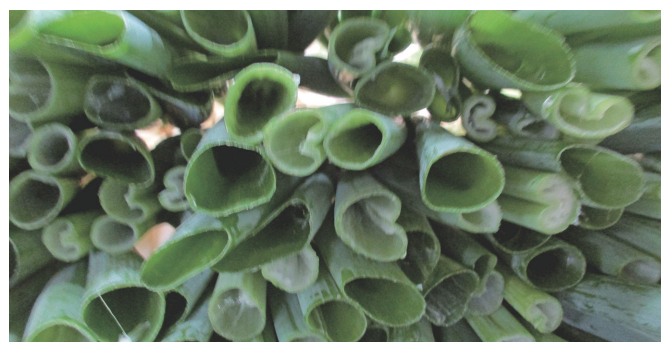
- ・1条トンネル栽培～露地栽培の6月～7月どりで使用できる。
- ・抽苔が遅く、在圃性が高いので、安定出荷ができる。
- ・従来種より、止め土以後の伸び上がり少なく、葉鞘内部のゼリー状の粘質物が少ない。
- ・従来種より、1本重があり首部の締まりが良く、べと病に強い。



1条トンネル栽培の「清輝」。葉色が濃く、軟白部は極めて白いため荷姿が抜群に美しい



襟部からの折れ、裂けは少ない



葉切り後の葉身内部のゼリー状の粘質物の発生が少ない

【ネギのマメ知識】

ネギの葉身内部のゼリー状の粘質物ってなに？

ネギ類は一般に、量の多少はありますが、ゼリー状の粘質物を含んでいます。特に抽台期花茎(かけい)の急な成長期のネギでは、花茎や葉身内部の部分に多くの粘質物が集積します。

この粘質物には、セルロース、ヘミセルロース、プロトペクチン、水溶性ペクチンなどからなる多糖類の複合物がゲル化したものに、フラクトース、グルコース、シュクロース、オリゴサッカライド類の糖類が含まれています。

(参考:農林水産省 消費・安全局消費者行政・食育課「消費者の部屋」より)