

サラダの彩りに!

トレビノ

トレビス

トレビスはサラダに使われる彩り野菜で、カット野菜でもレタスマックスやイタリアンミックスなどに使われています。輸入品がありますが、カット野菜には国産品が人気なので、国内栽培がおこなわれています。寒さには比較的強いのですが、暑さには弱いので、夏は北海道や長野県、冬は鹿児島県で栽培されています。

ミックスサラダに欠かせない赤色野菜としてはレッドキャベツやミニトマトも使われていますが、柔らかく、ほろ苦いトレビスは味のアクセントにもなっています。



「トレビノ」は作りやすい

外葉は緑色で結球部分は赤紫色になります。北海道での7月～10月どりででも抽苔や不結球はなく、歩留まりが高い品種です。害虫が比較的付きづらく、初心者の方でも栽培しやすい品種です。栽培方法はレタスに準じますが、窒素過多になると夏季に軟腐病やチップバーンが出やすいので、追肥で調整します。10月どりで硬く巻くので、3ヶ月ほどの貯蔵ができます。



「トレビノ」は歩留まりが高い

業務用の出荷は緑葉を取り除いた剥き玉で、大小込みで10キロ箱で、札幌や関東へ出荷されています。他社品種も試してみましたが、「トレビノ」の方が歩留まりが高く、また耐病性が高いとの評価を得ています。



定植後2週間頃



収穫開始期

「トレビノ」栽培のポイント

トレビス(チコリーの仲間)はキク科植物ですがレタスとは属違いであり、低温に感応して花芽を形成し抽苔するので、低温期の育苗では最低温度を10℃以下にしないよう温床線などを利用し温度を確保します。トレビスの生育適温は20℃前後ですが、結球期は昼間20～28℃、夜間10～15℃くらいが望ましく、昼夜の気温差が結球を促し、色を鮮やかにします。

「トレビノ」栽培の奨め

カット野菜のみならず、その彩りの良さから直売所やレストラン向けにもお奨めです。鮮やかなワインレッド色の色素はブルーベリーなどに含まれるポリフェノール的一种であるアントシアニンによるもので、眼精疲労の改善に有効です。またアントシアニンには強力な抗酸化作用があり、体に有害な活性酸素を抑える働きがあります。様々な場面で活躍する「トレビノ」を皆さんもぜひ栽培してみませんか。

直売やレストラン向けの栽培にも!