

秋冬どり良食味の下仁田系一本太ネギ

なべ しょう ぐん

鍋将軍 新発売

ネギ

(NX-AF723)

秋～冬場にかけて肌寒くなるに従い、鍋料理の具材の需要が高まります。鍋料理には欠かせない食材として重宝されるネギですが、弊社では、短葉で肥大性に優れ、加熱すると柔らかく、食味に優れる「鍋将軍」を開発しました。



品種特性

- ① 下仁田ネギと根深一本ネギとの交配種。
- ② 下仁田ネギの高い肥大性と根深一本ネギの耐病性をバランスよく併せ持つ。
- ③ 甘くて柔らかいが煮崩れしにくく、鍋料理に最適。
- ④ 葉は太く短葉であるため、管理作業しやすく風にも強い。

【耕種概要】

播種:4月21日/定植:6月20日/調査:12月10日



「鍋将軍」

他社品種

【品種特性の比較】

品種名	葉長(cm)	肥大性	葉の強さ	首締まり
鍋将軍	85	◎	◎	◎
他社品種A	90	◎	○	○
他社品種B	100	○	○	◎

【推奨ポイント】

- ① 伸び上がりはゆっくりで、肥大が優先して生育する。
- ② 葉は太くガッチリとするので、管理作業が容易で、葉付きでの出荷にも適する。
- ③ 夏越しに優れ欠株が少なく、歩留まりが高い。

【栽培上の注意】

伸び上がりがゆっくりであるため、土寄せは少量ずつ行い、首部に土が入らないよう気を付ける。

栽培の目安

地域	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1
冷涼地	●	●	---	●	●						
中間地	●	●	●	●	●						

● 播種期 --- 育苗 ● 定植 — 生育 ■ 収穫

食味に優れる「鍋将軍」を食べて、寒い冬を乗り切りましょう!