

辛みがなく、秀品率の高い甘長トウガラシ

渡辺交配

あま なが むすめ

甘長娘[®]

甘長トウガラシ

甘長トウガラシは、トウガラシの「甘味種」にあたります。トウガラシの原産地は、中南米といわれています。15世紀に探検家クリストファー・コロンブスがアメリカからスペインに持ち帰った野菜の一つです。日本には、「辛味種」が江戸時代に、「甘味種」は明治時代に導入されましたが、一般に普及したのは戦後のことです。甘長トウガラシの代表的な物に「ししとう(獅子唐)」があります。また京都の伝統野菜となっている「伏見甘長」や「万願寺とうがらし」、「山科とうがらし」なども甘長トウガラシの仲間です。



特長① 果色が濃い



甘長娘[®]



他社品種

特長② 曲がり少なく秀品率が高い。また、1株からの収量が高く、果重もある

品種名	果実長(cm)	果実色	果実の曲がり	平均収穫個数/株	重量(g)/10個	平均収量(g)/株
甘長娘 [®]	15	7	7	68	310	2,108
A	15	6	4	48	250	1,208
B	14	6	4	43	220	941
C	16	5	4	69	300	2,080
D	15	5	4	59	310	1,837
E	13	7	7	56	250	1,400

1:淡緑~9:濃緑 1:曲がる~9:真っすぐ 2022年3月20日播種 5月10日定植(株間50cm×畝幅70cm) 愛知県尾張地区にて8月25日までの調査

特長③ 外皮が比較的厚く、食味がよい

「甘長娘[®]」の外皮は比較的肉厚で、食べ応えがあり、食味が良いのが特長です。基本的には辛い果実はほとんど出ません。



超簡単レシピ~甘長トウガラシの素焼き~

甘長トウガラシをコンロもしくはトースターで焼いたら、そのまま経節をかけ、醤油をたらして食べます。ヘタ以外タネの部分まで食べられます!

