

山口農試だより

グリーンウェーブ

12号

平成12年10月
山口県農業試験場
山口市御堀1419
TEL (083)927-0211
FAX (083)927-0214

「温故知新」～伝統野菜の見直しすすむ



離島を利用した「笹川錦帯白菜」の採種栽培(岩国市柱島) 純系の維持

県では、時代の波に押され、埋もれていった伝統野菜等に新しい視点で復活させる取り組みを行っています。

昨年、県全体で調査を行ったところ、約30種類の候補品目の情報が集まりました。

農業試験場では、それらの野菜の特性評価を中心に取り組んでいます。

伝統野菜は、特定の地域で、何故続けてこられたのか、これからの時代に再び脚光を浴びることはあるのか、保存者のこだわりと品種に刻まれた歴史を基に検討します。

代表的な伝統野菜をシリーズで紹介します。

この取り組みが、伝統野菜の復活から地域興しに結びつくことを期待しています。

(徳佐寒冷地分場 片川 聖)



柿の木を利用した「とっくり大根」の乾燥(新南陽市羽島) 冬の風物詩

栗の貯蔵害虫(クリミガ、クリシギゾウムシ)の 臭化メチルを使わない殺虫技術

臭化メチルはオゾン層の破壊を始め、地下水汚染や食品へ残留するため、その使用を廃止しなければならない化学物質として20年以上前から知られていました。1996年第9回モントリオール議定書締結国際会議で2005年をもって先進国での使用を中止することが決められました。この背景には臭化メチル代替技術の開発が進んだことがあります。有効な代替技術が開発されていない残された問題として、メロンの土壌伝染性のえそ斑点病と栗の貯蔵害虫であるクリシギゾウムシがあります。本県が開発した臭化メチル代替技術としてのクリミガ、クリシギゾウムシの殺虫技術は次のような方法です。

1 炭酸ガスによる方法

5～3℃の低温庫で100%炭酸ガスの中に栗を14日置く。低温庫を使わないと処理中に発酵臭を生じます。栗の鮮度を保つためには、保湿剤としての針葉樹の鋸屑を保水させて使うのが好ましいです。

2 低温による方法

-2～-3℃の貯蔵温度で14日間処理します。この温度では乾燥が激しいので、0.05mmのポリエチレンの袋による包装と加湿した保湿剤の鋸屑の使用は必須条件です。引き続いて貯蔵すれば新鮮な栗が1年持ちます。

上記の方法は臭化メチル処理に比較して処理時間が長い（7倍）という弱点を持つものの、環境負荷が小さい炭酸ガス、または低温による処理である点が画期的です。特に、低温による殺虫処理は低温貯蔵技術そのもので、貯蔵栗に限れば臭化メチル処理より手間が省けるので優れています。この技術を使って、環境に優しい製品であることを消費者にアピールすることにより、山口県産の栗のブランド化を進めて欲しいと願っています。

（生産環境部 吉松 敬祐）



クリミガの幼虫・さなぎ



クリシギゾウムシの幼虫

ブロッコリーの貯蔵による 出荷調整技術

ブロッコリーは可食状態を保持するだけならば、0.03mmポリエチレンフィルムに花蕾を入れ、3℃で貯蔵することによって1ヶ月程度の貯蔵が可能です。出荷可能状態を保持するには至りません。その理由は切り口が変色して、見た目を悪くしてしまうところにあります。これを避けるために、葉柄付き貯蔵を行い、出荷直前に葉柄と花茎を切り戻すことで出荷可能な状態を2週間保つことができます。内容成分の変化からも2週間程度の貯蔵が適当です。

(栽培技術部 重藤 祐司)



花茎を1cm程度長めに残し、
葉柄を花蕾の頭の位置で切断



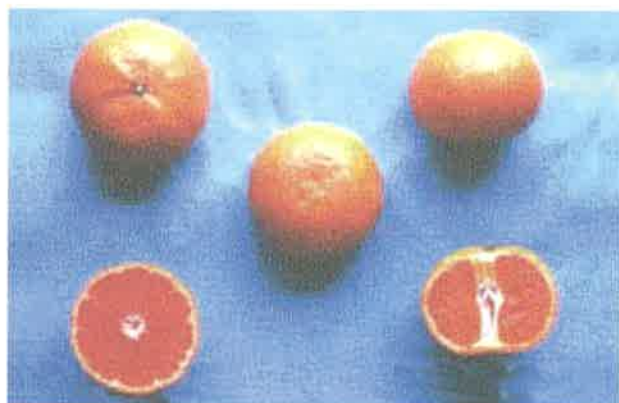
0.03mmポリエチレンフィルム
に入れ、3℃でコンテナ貯蔵

出荷直前に
葉柄を落とし
茎を切り戻す

「南津海」の無加温ハウス栽培

「南津海」と書いて「なつみ」と読みます。「カラマンダリン」から育成された、高糖度で濃厚な味の晩生品種です。品質向上のために無加温ハウス栽培をお勧めします。11月から4月の収穫終了までビニールを被覆することで、極早期加温のハウスミカンと同時期の4月から6月中旬に出荷できます。そのうえ石油燃料を使わないため、環境に優しい省エネルギー栽培が可能です。

(大島柑きつ試験場 岡崎 芳夫)



南津海の果実



南津海の結実状況

伝統野菜の紹介

田屋なす



長門市田屋で生まれた大果系のナスです。
現在は萩市でごくわずかに栽培されています。

1 番果はトマトトーン処理すると、1 kgを
超える大きさになりますが、果肉は柔らかく、
多くのナス料理に利用できます。

収穫期は6月が中心です。

徳佐うり



阿東町徳佐特産の淡緑の地に緑の立縞がある
シロウリです。

起源には諸説ありますが、明治時代に広島
県から持ち帰られたようです。

農協共販で宇部市場を中心に出荷されてい
ます。

歯切れの良さが特徴で瓜もみや浅漬け、粕
漬けに適しています。

収穫期は7月から8月です。

(徳佐寒冷地分場 片川 聖)

農林水産まつりのご案内

今年も、「未来へつなごう きらめく自然と豊かな恵み ～成功させよう山口きらら博～」
をテーマに10月28日(土)、10月29日(日)の両日、農業試験場で開催されます。農業試験
場は、試験研究展と農業相談コーナーを行います。本年は、特に麦・大豆をテーマにした
展示を行いますので是非ご来場ください。

● 試験研究展 (本館棟)

テーマ：活かそう 故郷の 豊かな農地 一麦・大豆・飼料作物をつくりましょうー

内 容：麦、大豆、飼料作物などの奨励品種や有望系統の特性の紹介、高品質生産の
ための栽培技術の取組みについて、実物やパネルで展示します。

● 農業相談コーナー (本館棟)

イネ、野菜、花、果樹など各種の技術相談をお受けします。