



神奈川県・川崎市・明治大学の共同研究で 「のらぼう菜栽培マニュアル」を作成し品質向上!

「のらぼう菜」とアスパラガス「採りつきり栽培」の栽培セミナー

- 期日：3月27日(火)
- 場所：明治大学 生田キャンパス
- 共催：川崎市都市農業振興センター・明治大学農学部 農学科 野菜園芸学研究室
- 後援：神奈川県・パイオニアエコサイエンス(株)
- 内容：「のらぼう菜」・アスパラガス「採りつきり栽培」の栽培セミナーと圃場見学

産学官連携のアスパラガス「採りつきり栽培」も増加傾向!

川崎市の伝統野菜である「のらぼう菜」と明治大学農学部元木准教授が考案したアスパラガス「採りつきり栽培」のセミナーが開催されました。当日は、生産者やJA関係者、メーカー等から93名の参加がありました。

「のらぼう菜」は川崎市多摩区菅地区の農家が代々受け継いできたアブラナ科の野菜で、花蕾や莖葉を食用とします。甘味と風味に富み、他のナバナに比べて苦みが少ないのが特徴です。近年は、春にしか味わえない旬の美味しさを活かしたレシピや加工品の開発に地域を挙げて取り組んでおり、農林水産物ブランド「かながわブランド(神奈川県)」や「かわさきそだち(川崎市)」として親しまれています。また、「のらぼう菜」は東京都西多摩地域や埼玉県中南部等でも栽培されていますが、川崎市菅地区の「のらぼう菜」は早生傾向が強く、「菅のらぼう保存会」が管理する系統早生 No.6を中心に栽培が拡大しています。そのため、様々な品質のものが出回るようになったため、品質を均一化しさらにブランド力を高める目的で、H27年度から3カ年にわたって神奈川県・川崎市・明治大学が共同研究を行い、その研究成果を基に栽培のポイントや鮮度保持等についてまとめた「のらぼう菜栽培マニュアル」を作成しました。当日は、座学で「のらぼう菜」の栽培方法のポイント、収穫ステージごとの糖・アミノ酸含量の推移、摘心をする時期や位置、側枝の切り戻し方法等について説明が行われ、圃場で様々な系統の「のらぼう菜」と他県のナバナとの抽苔時期の違いや摘心や切り戻し等の作業講習が行われました。

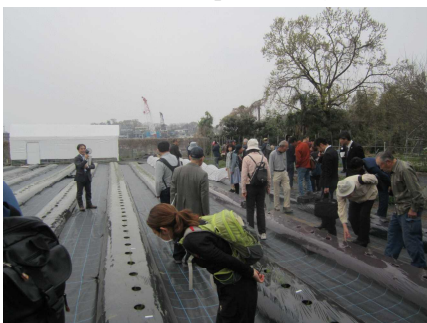
また、明治大学の元木准教授はアスパラガスの新しい栽培方法「採りつきり栽培(早期定植で定植翌年から収穫でき、毎年株を更新するので病気のリスクが軽減できる)」の栽培セミナーと圃場説明も行われました。座学では本栽培方法の特徴やメリット等が、圃場では収穫始めに行う管理、施肥の状況、効率的な薬剤防除方法等が積極的に意見交換されました。元木准教授は本栽培方法を開発して3年目になり、川崎市でアスパラガスの栽培者は昨年の17名から今年は40名超と増加しています。明治大学ではさらに収量が増える栽培方法(栽植密度、畝の高さ、品種等)や栽培終了後に適した輪作作物(にんじん、キャベツ、ブロッコリー等)等を引き続き検討しているとのことでした。



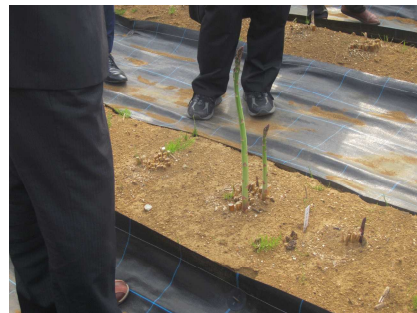
「のらぼう菜」試験圃場



「のらぼう菜(No. 6)」と対照品種「宮内菜(群馬県)」



アスパラガス「採りつきり栽培」試験圃場



アスパラガスの状況