

(令和4年3月試験研究業務月報)

試験研究課題：産地間競争に打ち勝つための新たな品目・価値の創造

(1) 新しい食べ方で消費拡大につながる伝統野菜の復活（ハナナ）

研 究

京の伝統野菜の中で^{からい}花薺を利用する新たな品目の食味調査を実施

当センターでは、伝統野菜の中から味、外観、京都生まれの物語性などの強みを生かした新しい食べ方ができる品目を選定し、生産・消費拡大につながる研究をしています。

これまで、京の伝統野菜の中から、^{からい}花薺を利用する新たな品目として大内カブ、丹波菜、畑菜を選定しました。令和3年度は、これら3品目を^{ちよくは}直播で栽培し、収量・食味の調査をしています。

3月29日に甘み、苦み、えぐみ、青臭み、総合の5項目で食味調査を行った結果、3品目ともハナナ品種「花飾り」と同等以上との評価が得られました。

今後は、収量調査の結果と合わせ、有望な品目を絞り新たな品目として普及を目指します。



食味調査の様子