

なばなとして利用できるなたね新品種「菜々みどり」

研究のねらい

なたねは搾油用のほかに、早春に花茎及び葉を収穫し、“なばな”、“くきたち”などと呼称される野菜としても利用されている。例えば、青森県においては、越冬後の抽苔期に「カミキタナタネ」を収穫し、春野菜として出荷するとともに、子実にエルシン酸を含まない「キザキノナタネ」が油用として作付けされている。しかし、「カミキタナタネ」はエルシン酸を含むので、自然交雑による「キザキノナタネ」へのエルシン酸汚染が懸念される。そこで、越冬性に優れ、野菜としても利用でき、かつエルシン酸汚染が起きない無エルシン酸なたねの育成を図った。

研究の成果

「菜々みどり」は無エルシン酸、耐寒雪性が強、多収を目標とし、「東北84号(のちのキザキノナタネ)」を母に、「カミキタナタネ」を父として人工交配を行い、系統育種法によって育成された(写真1)。

成熟期は「キザキノナタネ」並の中の晩で、菌核病抵抗性及び寒雪害抵抗性は「キザキノナタネ」並の強であり、東北地方北部の栽培に適する(表1)。

子実中にエルシン酸を含まず、含油率は「キザキノナタネ」よりやや少なく、子実重は「キザキノナタネ」より少ない(表1)。

野菜用としての収量は「かぶれ菜」「カミキタナタネ」並あるいはそれらよりやや多収で、一本重「かぶれ菜」「カミキタナタネ」より重い(表1、写真2)。

野菜としての収穫期間は「かぶれ菜」より一週間程度早く、「カミキタナタネ」並である(表1)。

表1 菜々みどりの特性

試験地名	東北農業研究センター		
	菜々みどり	キザキノナタネ	
成熟期(月・日)	7.2	7.2	
草丈(cm)	150	146	
穂長(cm)	51	54	
菌核病抵抗性	強	強	
耐倒伏性	強	強	
寒雪害抵抗性	強	強	
子実重(kg/a)	27.3	33.5	
対標準比(%)	8.1	100	
含油率(%)	37.4	42.9	
エルシン酸含量(%)	0.0	0.0	
試験年度	平成8~11年度 (含油率:平10~11、エルシン酸:平9~10)		
試験地名	菜々みどり	かぶれ菜	カミキタナタネ
収穫期間(月・日)	4.22~4.25	4.28~5.1	4.22~4.25
調製重(kg/a)	99.2	99.8	78.3
一本重(g)	31.0	25.9	25.5
試験年度	平成10~11年度		



写真1 菜々みどり(左)とキザキノナタネ



写真2 なばなとしての収穫形態

成果の利活用

なたねと交雑可能なアブラナ科植物と充分距離を離して栽培し、種子は隔離採種により無エルシン酸が維持されているものを使用する。

根こぶ病に抵抗性がないので、連作や発生地での栽培は避ける。

成果の発表年 平成13年度

(問合せ先: 東北農業研究センター 作物機能開発部 資源作物育種研究室)