

野菜茶業研究所
育成品種

コンパクトで美味しい ねぎ「ふゆわらべ」

栽培と利用のてびき



 農研機構

※農研機構は、国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構のコミュニケーションネームです。

コンパクトで緑葉までまるごと 美味しいねぎ「ふゆわらべ」

- 「ふゆわらべ」は、従来のねぎより葉が短く太いコンパクトなサイズの品種です。
- 辛味が少なく軟らかいため、緑葉部まで美味しく食べられる新しいタイプのねぎです。



「ふゆわらべ」の特徴

■ 短くて使いやすい

買い物袋に収まり、冷蔵庫にもそのまま収納できます。少人数でも使い切れるぴったりサイズです。

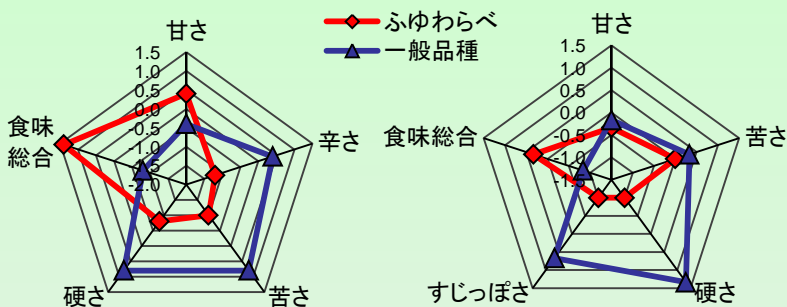
■ 美味しい

辛味が少なく軟らかいので、緑葉部までまるごと美味しく食べられます。

■ 栽培しやすい

従来品種と比べ栽培期間が短く、土寄せ回数も少ないことから、省力的に栽培できます。

● 食味特性



葉鞘部（白い部分）の
刻みねぎ

葉身部（緑葉の部分）の
蒸しねぎ

栽培面のポイント

栽培期間が短い

気象要因や病害遭遇のリスクが低く、計画的生産が可能になります。

栽培の省力化が可能

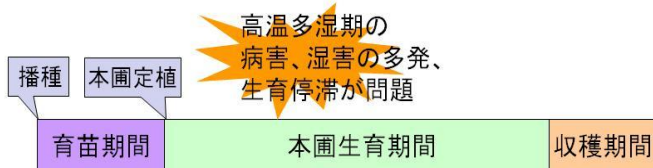
軟白部が短いため、土寄せ作業等の栽培労力が大幅に軽減されます。また、定植位置が浅くてすみ、湿害を受けにくくなります。



「ふゆわらべ」の作期の特徴



一般的な根深ねぎの春まき冬どり栽培



「ふゆわらべ」を用いた夏まき冬どり栽培



①夏まきによる本圃での高温多湿期の回避

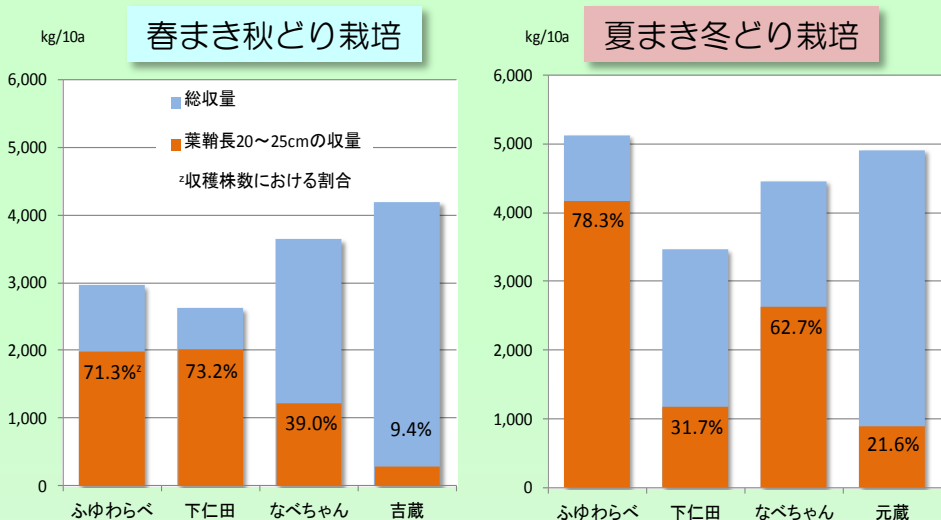
②短葉性の特性を活かし、栽培期間を短縮

③やわらかく、辛味の少ない高品質な収穫物

●「ふゆわらべ」は冬どり栽培に適します

「ふゆわらべ」は春まき秋どり（4月播種、10月収穫）よりも、夏まき冬どり（6月播種、12月収穫）栽培において総収量が大きく、また、短葉鞘の割合も高くなり、揃いの良い収穫物が得られます。

◆「ふゆわらべ」の作型別収量性



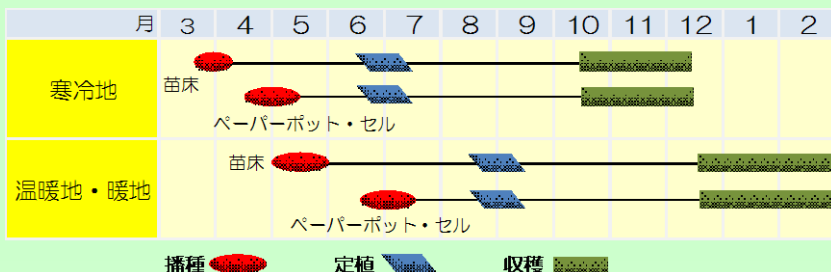
◆葉鞘長20~25cmの収穫物の平均サイズ

	春まき秋どり栽培				夏まき冬どり栽培			
	ふゆわらべ	下仁田	なべちゃん	吉蔵	ふゆわらべ	下仁田	なべちゃん	元蔵
葉鞘径 (mm)	17	18	17	16	21	20	19	18
生重 (g)	87	99	91	97	147	105	117	106

「ふゆわらべ」栽培マニュアル

■適地・作型

- ・ 関東以南の温暖地・暖地では6月まき（セルトレイ・ペーパーポット）、8月中下旬定植、12～2月収穫が最も適します。
- ・ 降雪等で冬どりが困難な寒冷地では、5月まき（セルトレイ・ペーパーポット）、6月中下旬定植、10～11月収穫が適します。
- ・ 従来の根深ネギより栽培期間は2か月程度短くなります。
- ・ 地床育苗の場合は、播種時期を上記より1か月程度早くします。



■播種・育苗

- ・ 一般的なねぎ品種と同様に播種します。
- ・ 高温期の播種の場合、乾燥を防ぐため、適宜遮光等を行って下さい。
- ・ 育苗期間は、セルトレイもしくはペーパーポット育苗で約45～60日、地床育苗では約90日が目安ですが、苗の仕上がりは従来品種よりやや短く小さくなります。



220穴セルトレイにおける育苗

■定植

- ・栽植密度は、5cm間隔で2株植え（畝長1mあたり40株）程度とし、畝幅は80cm程度とします。
- ・植え溝の深さは10cm程度の浅溝もしくは平床に定植します。
- ・穴あけ器具（ネギロケット）を用いる場合、2条植え株間5cmとし、1株ずつ定植することもできます。



平床定植後のふゆわらべ

■施肥量

- ・基肥および追肥は一般的なネギ品種と同様に行います。
- 目安としては、以下の通りです。

	施肥時期	肥料の種類	肥料投入量	施肥量(kg/10a) N:P:K
基肥	定植前	化成肥料※	13kg/10a	2.0:2.0:2.0
		熔成リン肥※※	25kg/10a	0.0:5.0:0.0
追肥1回目	定植1か月後	化成肥料	20kg/10a	3.0:3.0:3.0
追肥2回目	定植2か月後 (第1回土寄せ時)	化成肥料	20kg/10a	3.0:3.0:3.0
追肥3回目	定植3か月後 (第2回土寄せ時)	化成肥料	20kg/10a	3.0:3.0:3.0

※化成肥料（A社）の有効成分：N,P,K各15%

※※熔成リン肥（B社）の有効成分：P 20%

※※※緩効性肥料を基肥に用いることにより、追肥回数を減少させることもできます。

■土寄せ

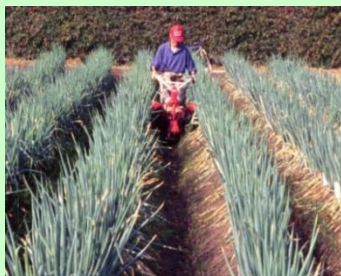
• 土寄せ等の栽培管理は一般的なネギ品種に準じた方法で行います。
葉鞘が短く仕上がるため、2回程度の土寄せ後、収穫に至ります。

• 6月下旬播種、8月下旬定植の場合では、下記の時期が目安です。

土寄せ1回目：10月中～下旬

土寄せ2回目：11月中～下旬

※土寄せ前に追肥を行います。



土寄せ回数は2～3回

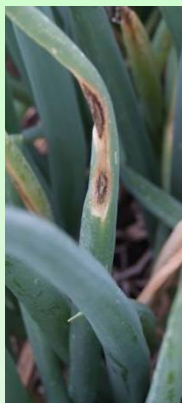
■病虫害防除

• 一般的なネギ品種に準じた方法で行います。

※各都道府県の農作物病虫害防除基準・指針にしたがって防除して下さい。



• さび病



• 黒斑病



• ネギハモグリバエ
による食害

■収穫・調製

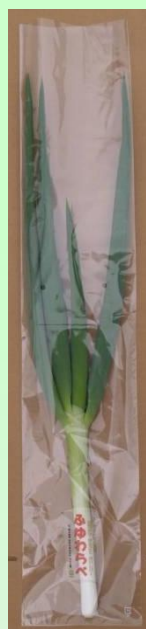
- 収穫は軟白長20cm、太さ15mmに達した時期を目途に行います。
- 長く栽培を続けても軟白はあまり伸びません。肥大が旺盛なので、収穫が遅れると葉身や襟部が裂けることがあります。
- 収穫後、通常の根深ネギと同様に葉を3枚程度残して外葉を剥き、根を切って調製します。
- 荷姿としては、通常のネギ（約60cm）より短くカットして、コンパクトな形状とするか、緑葉をカットせずにFGフィルム（70cm長）に包装して、従来のネギとの差別化が可能です。



(左) 一般的な根深ネギ品種
(右) ふゆわらべ



40cm長の「ふゆわらべ」を
2本結束し、レジ袋に収まる
サイズに調整した例



FGフィルム
による包装

レシピ集

「ふゆわらべ」は辛味やにおいも少なめで、軟白部と緑葉部を両方使えますので、新しい料理のアイデアもふくらみます。「ふゆわらべ」を使ったオリジナルレシピを紹介します。

グリーンマヨネーズソース

材料（2人分）

ふゆわらべ（緑色部分）1本分（生の状態で約100g）
A（マヨネーズ 20g・醤油 小さじ 1杯・酢 小さじ 2杯・コショウ 少々）
好みの野菜



生野菜、茹で野菜、蒸し野菜など様々な野菜のサラダソースに合う。また、茹でた肉や焼き魚などにも合う。

作り方

- 1 ふゆわらべの緑色の部分を熱湯に入れ、5～10秒でザルにあげる。（写真A）
水に入れて冷やす。
- 2 しっかり絞って、みじん切りにする。（写真B）
- 3 ボールにAと2のネギを混ぜ合わせる。
- 4 好みの野菜を盛り付け、3のグリーンマヨネーズソースをかける。

ポイント

- *ネギを茹ですぎると、色や食感、風味が悪くなる。
- *茹でた後に冷やすと、緑色が鮮やかになり、食感もよい。
- *時間が経つと色が悪くなるので、作った日のうちに食べるとよい。



写真A



写真B

ネギたっぷり甘酢漬け

材料（3～4人分）

ふゆわらべ（白色部分）2本分・ニンジン 2/3本分（約100g）

ピーマン（赤・緑）各1個・キュウリ 1/2本

A（砂糖大さじ 1杯・塩小さじ 1/3杯・醤油大さじ 1/2杯・酢大さじ 4杯・かつお出汁大さじ 2杯）



漬けはじめは、サラダ感覚で食べられる。時間が経つと、ピクルスのような味わいになる。

作り方

- 1 ふゆわらべは蛇腹切り（両面に細かく斜めに切込みを入れる）にして3～4cmの長さに切り、フライパンに油をひかずに並べ、弱火から中火で表面がこんがり色づくように焼く。魚焼き網を使用しても良い。（写真A）
- 2 ピーマンは種を取って1cm幅に切り、素焼きにする。（ネギと同じように焼き目をつける）
- 3 ニンジンは5mm厚さ、5cm長さの拍子切り。（棒状に切る）
キュウリはニンジンと同じ大きさに切る。
- 4 容器にAと、材料を入れ、漬け込む。時々混ぜて味を馴染ませる。（写真B）



写真A

ポイント

- *ネギにじっくり火を通すと甘味がでて、料理全体に奥行きのある味になる。
- *漬けてから30分以上経ち、味が馴染めば食べ頃になる。冷蔵庫で数日、日持ちする。



写真B

スパニッシュオムレツ

材料（3～4人分）

A(卵4個・塩小さじ1/4杯・コショウ適宜・牛乳大さじ1杯・じゃが芋中1個(約100g)・ニンジン3cm(約30g)・ふゆわらべ(緑・白色部分)1本・ツナ缶小1/2缶(40～50g)・オリーブ油大さじ1と1/2杯

B(ケチャップ大さじ2杯・中濃ソース大さじ2杯・赤ワイン大さじ2杯)



作り方

- 1 じゃが芋は皮をむき、1～2mm厚さ、1cm角の色紙切り。(正方形の薄切り) ニンジンもじゃが芋と同じように切る。じゃが芋とニンジンを鍋に入れ、水から硬めに茹でて水気をきる。
- 2 ネギは1mm幅の小口切り。(端から丸いまま薄く切る) ツナはザルに入れ、余分な油をきる。
- 3 ボールに卵をほぐし、下処理したAの材料と調味料を全て混ぜ合わせる。(写真A)
- 4 フライパンにオリーブ油を温め、3を全部流し入れる。蓋をして弱火にかけ、半熟になり片面に焼き目がつくまで焼く。(写真B) フライパンより大きめの皿をかぶせ、上下を返し、皿の上にオムレツを移す。それをフライパンに戻し、反対の面も焼く。
- 5 中まで火が通ったら、まな板の上に取り出し、食べやすい大きさに切る。
- 6 Bを混ぜ、電子レンジで1～2分加熱し、かるく沸かしてソースを作る。
- 7 オムレツとソースを盛り付ける。



写真A



写真B

ポイント

- *裏返すのが難しいようであれば、数枚に分けて小さく焼くとよい。
- *ホットプレートで焼いてもよい。

鶏ネギスープ

材料 (2人分)

鶏もも肉 1/2枚・水 2カップ・老酒
小さじ 1杯

A(老酒大さじ 1杯・塩小さじ 1/3杯)
ふゆわらべ (緑・白色部分) 1本・
ショウガ 1かけ・ゴマ油大さじ2/3
杯

B(砂糖小さじ 1/2杯・醤油大さじ
1/2杯・オイスターソース大さじ
1/2杯)
キュウリ1/2本・シソの葉3枚・
黒酢大さじ1/2杯・ラー油 (好み)



作り方

温かくても冷たくしても、それぞれ美味しい

- 1 鶏肉は肉側に浅く切込みを入れる。
鍋に水2カップと老酒、鶏肉を入れて火にかける。
沸いたら中火にして、途中でアクをとりながら鶏
肉を茹でる。(写真A)
- 2 鶏肉に火が通ったら取り出し、1cm角に切る。
茹で汁にAを加えてスープの下味をつける。
切った肉をスープに戻す。
- 3 ふゆわらべは小口切り。(端から丸いまま薄く切
る)
ショウガはみじん切りにして、ネギと一緒にゴマ
油で炒める。(写真B)
Bを加え混ぜ、火を止める。
- 4 3が冷めたら容器に移し、キュウリとシソの葉の
みじん切りと黒酢を混ぜる。
- 5 2のスープを盛り、4のタレを添える。好みの量
のタレを加えながらいただく。
好みてラー油を散らす。

ポイント

- * 老酒の代わりに日本酒でもよい。黒酢の代わり
に酢でもよい。
- * 鶏肉を茹でるときに茹で汁が煮詰まらないよう、
火加減に注意する。
- * 茹で汁の蒸発具合で、味付けを調節する。タレ
を加えるので、かなり薄味にする。
- * 鶏肉は大きいまま茹でた方が、味が落ちにくい。



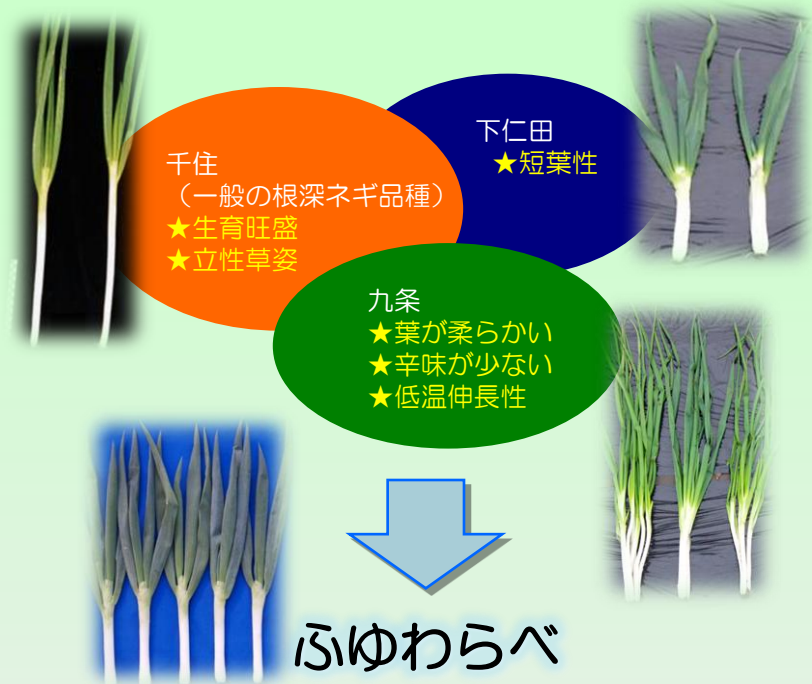
写真A



写真B

「ふゆわらべ」の育種と今後

「ふゆわらべ」の短葉で肥大が速く、辛味が少なく食味に優れるという特徴は、交配によって様々なねぎの特性をとりこんだ結果です。一般的な根深ねぎに用いられているのは、「千住群」とよばれる品種のなかまで、生育旺盛で、機械化・省力化に適した立性の草姿を有しています。「下仁田」は遺伝的に葉が短く太い草姿を持ち、葉ねぎとして用いられる「九条」は、葉が柔らかく、辛味が少ないのが特徴です。これらの特性をあわせもつ品種として育成されたのが「ふゆわらべ」ですが、このような新しいタイプのねぎを生産者や実需者の方々にうまく活用していただくためには、まだ多くの課題が残されており、様々な方面から研究を継続しています。例えば、春まき秋どり栽培や春夏どり栽培にも適した短葉性ねぎの育成を現在進めており、数年後にはオールシーズンにわたりコンパクトなねぎを生産供給できるようにすることを目指しています。



「ふゆわらべ」の品種名の由来

本品種の収穫適期である「ふゆ（冬）」を示し、短く小型であるとともに、すくすくと成長する力強さを「わらべ（童）」で表現しました。

「ふゆわらべ」種子の入手について

- ・中原採種場株式会社

TEL：092-591-0310 FAX：092-574-4266

- ・株式会社タカヤマシード

TEL：075-665-4455 FAX：075-605-4477

（許諾契約順。掲載にご了解をいただいた許諾団体のみ掲載しています。）

品種の利用許諾については、下記へお問い合わせ下さい。

農研機構本部 知財・連携調整課 種苗係

TEL：029-838-7246（直通）

執筆者

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構

野菜茶業研究所 野菜育種・ゲノム研究領域 上席研究員 若生 忠幸

レシピ集作成

料理教室 『GreenCooking-ABE』 主宰 阿部 富美

栄養士・全国料理学校協会教師1級・NPO日本食育インストラクター

NPO青果物健康推進協会ベジフルティーチャー・国際薬膳食育師

茅ヶ崎市食育推進委員会委員・Jr.野菜ソムリエ



編集・発行

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構
野菜茶業研究所

〒514-2392 三重県津市安濃町草生360

Tel: 050-3533-3861 Fax: 059-268-3124

<http://www.naro.affrc.go.jp/vegetea/index.html>

本冊子から転載・複製する場合には、野菜茶業研究所の許可を得て下さい。