

## 特集 オリジナルネギ「兵庫N-1号」(ひょうごエヌワン®) ! 「兵庫N-1号」(ひょうごエヌワン®)の試作結果について

「兵庫N-1号」の栽培管理、食味等について、試作者の意見をまとめたところ、分げつが少ない点、葉身・葉鞘ともに良食味な点で評価が高かった。しかし、軟らかさが良食味の一因である一方、収穫作業の困難さの要因であることや冬季の草勢低下など、今後、解決すべき課題も明らかになった。

### 内 容

令和6年度、県内の試作農家圃場において、「兵庫N-1号」と試作者の慣行栽培品種を、各自の慣行栽培条件で比較栽培してもらい、アンケート調査を行った。アンケートは、試作者の慣行栽培品種との比較で同等の評価を2とし、栽培管理（1：しにくい～3：しやすい）、外観（1：良い～3：悪い）、食味（硬さ・1：硬い～3：柔らかい、甘み・1：甘くない～3：甘い）の3段階で評価してもらった。「兵庫N-1号」と同じ青白兼用ネギ産地（以下、兼用ネギ産地、回答数16件）と白ネギ中心産地（以下、白ネギ産地、回答数28件）では、回答に違いがあったため、分けて集計した。集計結果は以下のとおりであった。

1 栽培管理では、白ネギ産地で栽培、収穫が難しいという意見が多かったが、兼用ネギ産地では70%以上が同等以上の評価だった（図1）。食味では、兼用ネギ産地では葉身・葉鞘ともに同等以上、白ネギ産地では「軟らかい・甘い」が80%近くを占め、高評価だった（図2）。

2 具体的意見では、「分けつが少なく調製処理が容易」、「軟らかくとろみもあり美味」など高評価があった一方で、「軟らかいため収穫時に株が損傷する」という意見もあり、食味で高評価な特性が栽培上の課題にもなっていた。また、1月以降に収穫を行う作型では冬季の草勢低下も問題となっていた。

以上の評価から「兵庫N-1号」について、分けつが少なく、良食味な点が好評で、白ネギ産地では緑葉部を含め食味が特に高評価で、販売先で固定客が期待できるという記述も複数あり、導入拡大が期待された。一方、軟らかい葉鞘部による収穫作業性の低下は、葉鞘部の硬い品種を扱う白ネギ産地で意見が多く、栽培に不慣れなことが一因と考えられた。

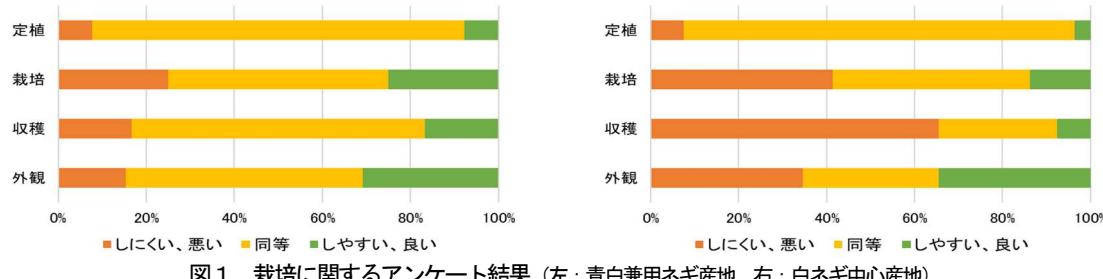


図1 栽培に関するアンケート結果（左：青白兼用ネギ産地、右：白ネギ中心産地）

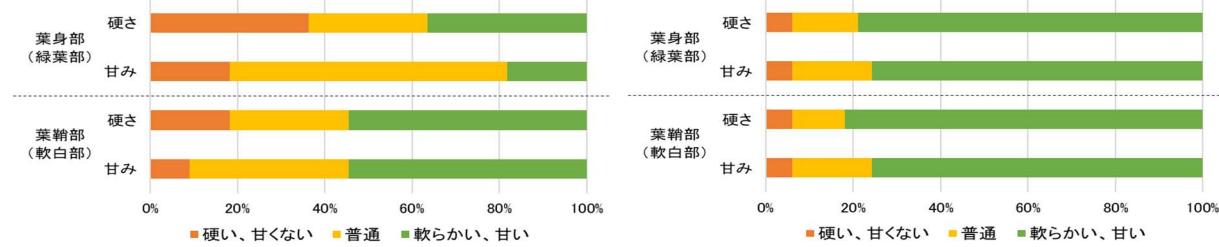


図2 食味に関するアンケート結果（左：青白兼用ネギ産地、右：白ネギ中心産地）

## 今後の方針

収穫作業の改善方法、冬季の草勢低下の要因解明と対策を中心に試験を継続する。軟らかさは良食味に繋がっており、収穫作業性の低下は栽培法の改善と習熟により克服可能と思われた。冬季の草勢低下は要因を解明中だが、肥料切れの可能性があり、慣行の施肥に12月追肥を追加することで解決する可能性がある。また、栽培の省力化や時期的・地理的適応範囲についても併せて検討を行う。

山本 晃一（北部 農業・加工流通部）