

つけな類 広島菜の特性（28品種）

品 種 名	全重 (g)	草丈 (cm)	葉数 (枚)	横径 (cm)	最大葉幅 (cm)	中肋幅 (mm)	食味評価	草姿	葉形	葉色	葉肉の厚さ
広島菜	2,310	39	32.5	25.5	30.5	86.9	優	中	短楕円	緑	中
広島菜	2,098	43.4	32.3	19.1	28.4	87.3	中	中	へら状	緑	中
川内在来竹田	3,023	43.5	38.3	23.8	27.1	91	中	立	へら状	緑	中
川内在来宮田 H	1,480	36	41.7	14.3	25.1	61.7	中	中	へら状	緑	中
川内在来田平	2,600	44	46	20	33	100	中	開	へら状	緑	中
川内在来倉本	1,925	39.9	32	18	27	89.5	中	やや開	へら状	緑	中
川内在来高崎	2,355	44	34.3	21.3	29.5	69.5	中	立	へら状	緑	中
川内在来宮本	1,983	42.1	34.1	17.9	28.4	78.9	中	立	へら状	緑	中
川内在来根石	2,210	43.5	33.5	22.5	31.4	86.5	中	立	へら状	緑	中
川内在来板尾 N	2,090	38.6	30.7	19.3	27	97.7	中	立	へら状	緑	厚
川内在来板尾 E	2,070	39.7	34.7	24.7	33.7	77	中	中	へら状	緑	中
川内在来宮尾 M	1,645	41.3	30.5	18	27.5	75.3	中	中	へら状	緑	中
川内在来辰広	1,900	43.5	30	17.5	31	92	優	やや開	へら状	緑	やや厚
川内在来松田	2,550	45.5	32	18.5	24.8	95	中	やや立	へら状	緑	中
川内在来両祖 M	2,317	43.3	30	22.7	29.8	95	中	やや開	へら状	緑	やや厚
川内在来両祖 I	2,040	37.7	33	18.7	24.2	86.3	中	開	へら状	緑	やや厚
川内在来桜井	1,277	41.9	33.8	18.3	26.7	70.3	優	開	へら状	緑	やや厚
川内在来中西	2,000	40.4	34.3	19.3	28.8	84.3	中	やや開	へら状	緑	中
県種苗原種	1,395	42.1	29.3	16.8	24.5	69.3	中	やや開	へら状	緑	やや厚
広島 2 号	2,167	41.3	31.2	18.8	28.2	79.2	中	中	へら状	緑	やや厚
小田種苗原種	2,050	45.8	33.3	18.3	31.7	82.4	中	立	へら状	緑	やや厚
広島平茎菜	2,100	40.8	32	19.7	26.7	92.8	中	開	へら状	緑	中
広島菜	2,530	48.1	30.3	23	30.8	95	中	やや立	卵形	緑	中
広島菜	3,243	47.2	39.7	23.8	31.6	94.2	中	やや立	短楕円	緑	中
井谷種苗	2,193	44.8	35.7	22.8	28.8	83.4	中	開	へら状	緑	中
灰本系	1,415	38.8	35.8	20.3	29.6	81.8	中	やや開	へら状	緑	中
広島菜 1 号	2,147	44.8	37	21	26.9	80.2	中	立	へら状	緑	やや厚
中野系	1,477	39.2	31.2	17.8	28	76.5	劣	開	卵形	緑	中

※食味方法：収穫物を4分の1に分割し、3%の塩で1週間漬けた後評価