

つけな類 しろなの特性 (11品種)

品種名	全重 (g)	葉数 (枚)	最大葉長 (cm)	最大葉幅 (cm)	中肋幅 (mm)	葉柄長 (cm)	草姿	葉形	葉色	葉縁の特性	葉肉の厚さ	食味評価
晩生大阪しろな	190	14.1	31.7	17.8	10.5	19.2	中	円	やや濃緑	全縁	やや薄	中
四月しろな	173	11.8	32.3	15.8	11.3	20.8	中	短橢円	緑	全縁	やや厚	中
大晩生しろな	204	10.6	38.7	19.7	14	24.9	立	短橢円	淡緑	全縁	中	中
中生しろな	141	10	30.4	15.8	9.2	21.5	中	短橢円	やや濃緑	全縁	中	中
晩生しろな	199	10.1	37.7	18.9	13.9	22.1	中	倒卵	淡緑	全縁	薄	劣
晩生大阪しろな	227	12.8	37.7	19.9	13.5	24.7	やや立	倒卵	やや淡緑	全縁	やや薄	中
四月しろな	176	12	34.5	14.9	12.5	18.6	中	橢円	やや濃緑	全縁	中	中
京の四季しろな	201	13.1	34.7	18.8	12.2	19.2	中	短橢円	緑	全縁	やや薄	中
高農五月しろな	218	11.1	34.4	21.2	10.4	27.8	中	短橢円	淡緑	全縁	厚	中
晩生大阪しろな	136	9.4	33.8	18.1	8.6	18.2	中	短橢円	やや淡緑	全縁	中	中
高農五月しろな	152	9.9	31.3	17.3	8.7	23.3	中	円	やや淡緑	全縁	やや厚	中

※抽台はいずれの品種でもみられない。

※食味方法：茎葉を1%の塩水で茹でたものを官能評価