

つげな類 その他の特性（81品種）

品 種 名	全重 (g)	葉数 (枚)	最大葉長 (cm)	中肋幅 (mm)	食味評価	食味方法 (部位)	草姿	葉形	葉色	葉肉の厚さ	葉縁
駿河菜	210	10	33.4	34	優	茹で	立	短楕円	緑	中	全縁
新磯子きょうな	1408	130	49.9	－	中	茹で	立	長楕円	緑	中	全裂
千筋晩生京菜	923	100.7	50.3	－	中	茹で	やや開	長楕円	緑	中	全裂
雪白体菜	1147	15.5	44.5	57.3	中	漬け	立	卵形	淡緑	中	全縁
如月菜	613	28.7	29.3	40.3	中	漬け	開	円形	黒緑	やや厚	全縁
晩生まな	117	9.3	29.1	24.5	優	茹で	中	短楕円	淡黄	やや薄	全縁
ビタミン菜	37	5.9	22	13.9	優	茹で	中	倒卵	緑	中	全縁
みこま菜	70	11.2	26	14.3	劣	茹で	中	円形	濃緑	中	全縁
べんり菜	50	9.5	24.2	17.6	劣	茹で	立	卵形	やや濃緑	中	全縁
ビタミン菜	34	6.1	21.5	16	中	茹で	中	短楕円	緑	中	全縁
白茎畑菜	193	10.3	40	20.2	中	茹で	中	楕円形	やや淡緑	中	波状
彦島春菜	893	13.8	36.7	59.8	中	漬け	開	短楕円	淡緑	中	全縁
雪白体菜	1020	15.8	55.4	52.4	中	漬け	立	杓子状	淡緑	中	全縁
二貫目体菜	1003	16	52.7	49.9	中	漬け	中	卵形	淡緑	中	全縁
宮内菜	1194	29	36.2	12.8	優	茹で(腋芽)	やや開	短楕円	濃緑	やや厚	波状
東京あおな	46	6.3	26.8	11.4	優	茹で	立	卵形	濃緑	中	全縁
晩生しんつみ菜	569	10	31	21.7	優	茹で(腋芽)	やや開	長楕円	濃緑	やや厚	波状
晩生つみなC・O	423	24.5	21.7	17	－	－	やや開	卵形	濃緑	やや厚	波状
雪白体菜	610	13	49.3	44.6	中	漬け	立	楕円形	淡緑	中	全縁
二貫目体菜	577	13.7	49.6	38.7	中	漬け	やや立	長楕円	淡緑	中	全縁
晩生まな	268	11.4	38	32	優	茹で	やや開	短楕円	淡緑	中	全縁
白茎パクチョイ	140	11	27	24.2	劣	茹で	中	広円	淡緑	中	全縁
中国小白菜	110	9.7	22.3	20.8	劣	茹で	立	短楕円	緑	厚	全縁
東京黒水菜	26	5.9	22.1	9.9	中	茹で	中	短楕円	緑	中	全縁
早生あぶら菜	1235	14.4	65.6	36.7	中	漬け(腋芽)	立	へら状	緑	中	波状
くきたち菜	1030	12.5	62.7	42.2	優	漬け(腋芽)	立	長楕円	緑	中	浅裂
相模白茎京菜	1073	103.3	49.9	－	中	茹で	やや立	へら状	やや濃緑	中	深裂
三陸つぼみ菜	1395	19.8	61.7	32.9	中	漬け(腋芽)	やや開	へら状	濃緑	中	全裂
ちぢみ菜	56	11.2	20.4	16	中	茹で(掻葉)	開	短楕円	濃緑	－	全縁
ビタミン菜	20	5.1	20.2	11.7	中	茹で	中	短楕円	緑	中	全縁
仙台雪菜	647	13.2	47.8	35.1	中	茹で	中	卵形	濃緑	中	全縁
仙台芭蕉菜	933	13	54.3	45.4	優	漬け	開	長楕円	淡緑	中	全縁
雪白体菜(不明)	168	10.3	29.6	29.2	中	茹で	中	短楕円	淡黄	中	波状
二貫目体菜(不明)	240	13.5	31.2	30	劣	茹で	やや開	楕円形	淡黄	中	波状
彦島菜	790	12.5	39.5	54.3	中	漬け	中	短楕円	緑	中	全縁
ビタミン菜	435	13	35.8	48.2	中	茹で	立	卵形	濃緑	やや厚	全縁
二貫目体菜	1067	61.5	12.6	40	中	漬け	やや立	短楕円	淡緑	やや薄	全縁
J O I C H O I	106	9	24.6	25	劣	茹で	中	卵形	濃緑	中	全縁
雪白体菜	600	12	48.1	46.2	中	漬け	立	杓子状	やや淡緑	やや厚	全縁
大和真菜	1440	12.5	59.2	42.5	中	漬け(腋芽)	中	長楕円	緑	中	深裂
晩生東京真菜	236	9.9	35.9	34.6	優	茹で	中	短楕円	淡緑	中	全縁
雪白体菜	1333	16.3	58.9	56.9	優	漬け	立	杓子状	やや淡緑	やや厚	全縁
二貫目体菜	1347	17	57.9	62.6	中	漬け	立	杓子状	淡緑	やや厚	全縁
ビタミン菜	43	6.3	23.7	15.3	中	茹で	立	卵形	濃緑	やや厚	全縁
彦島菜	812	12.2	42.4	61.8	中	漬け	立	卵形	濃緑	中	全縁
竹叶菜	10	－	18.8	－	劣	茹で	立	被針	緑	－	全縁
四月慢	113	10.5	26.4	33.3	中	茹で	中	卵形	濃緑	やや厚	全縁
かきな	860	18	53.1	31.5	中	漬け(腋芽)	中	長楕円	緑	やや厚	深裂
加茂町・高橋	241	11.7	52.5	13.7	中	茹で	やや立	－	淡緑	中	深裂
芯切菜	895	14.3	60.9	30.5	中	漬け(腋芽)	開	へら状	濃緑	中	深裂
油菜芯（台湾在来）	163	10.3	40.2	19.9	優	茹で	立	長楕円	緑	やや厚	全縁
鳳山1号	92	9	27.3	19.7	優	茹で	開	短楕円	淡黄	中	全縁
貴州青菜	80	8.3	29.8	16.2	中	茹で	中	短楕円	淡緑	中	全縁
小白菜	102	10.7	28.4	18.4	中	茹で	開	短楕円	やや濃緑	中	全縁

品 種 名	全重 (g)	葉数 (枚)	最大葉長 (cm)	中肋幅 (mm)	食味評価	食味方法 (部位)	草姿	葉形	葉色	葉肉の厚さ	葉縁
大芥菜	197	9.8	41.8	11.5	劣	漬け	開	へら状	緑	中	全裂
KWAN・MOON	620	15	35.8	4.29	優	茹で	立	円形	濃緑	中	全縁
正上海清江白菜	410	18.3	29.6	4.64	中	茹で	立	短楕円	淡緑	厚い	全縁
鳳山白菜	128	10.9	28.3	27.1	劣	茹で	中	短楕円	淡黄	薄	全縁
青梗白菜	242	13.8	22.5	45.2	中	茹で	中	短楕円	淡緑	中	全縁
小白菜	235	10.2	36.1	29.3	中	茹で	中	円形	淡黄	中	全縁
真菜	247	12.1	26.3	36.6	中	茹で	開	短楕円	淡緑	中	全縁
熊本京菜	135	6.8	38.1	17.8	中	漬け	やや立	へら状	淡緑	－	全縁
静岡地京菜（正月菜）	1315	16.8	65.1	38.7	中	漬け	やや開	へら状	淡緑	中	波状
正月菜	235	6.7	32	15.3	優	茹で	中	卵形	緑	中	全縁
朝熊古菜	880	14	66.7	35.5	中	漬け(腋芽)	立	へら状	緑	中	深裂
朝熊古菜	1355	13.5	69.4	38.4	中	漬け(腋芽)	立	へら状	緑	中	深裂
如月菜	450	19.8	42.8	34.3	優	漬け	開	円形	濃緑	中	全縁
雪菜	1193	15.8	61.7	49	優	漬け	中	へら状	淡緑	やや厚	全縁
勝山水菜	952	14.8	59	39.5	中	漬け(腋芽)	中	短楕円	淡緑	中	全縁
熊本京菜	55	5.5	29.4	15.2	優	茹で	中	杓子状	緑	中	全縁
大崎菜	865	18.8	54.2	37	中	漬け(腋芽)	やや立	へら状	緑	中	全縁
勝山水菜	1034	15.8	66.7	40.1	劣	漬け(腋芽)	立	長楕円	淡緑	中	全縁
くきたち菜	535	10	62.6	35.5	中	漬け(腋芽)	立	へら状	緑	中	浅裂
新晩生川流れな	404	18	27.6	13.4	－	－	開	長楕円	緑	やや厚	波状
長岡菜	762	16.7	51.7	45.7	中	漬け	中	へら状	淡緑	やや厚	全縁
大崎菜	690	14.8	54.2	35.4	中	漬け	やや立	長楕円	緑	中	全縁
冬菜（北方在来）	513	25	37	11	中	茹で(腋芽)	開	へら状	緑	中	深裂
仙台芭蕉菜	800	16.8	52.5	37.4	劣	漬け	中	へら状	淡緑	中	全縁
仙台雪菜	668	13.5	47.9	34.8	優	茹で	やや立	卵形	黒緑	中	全縁
蘇州青	159	11.3	24.1	23.5	中	茹で	開	円形	濃緑	やや厚	全縁
黄心烏	435	17.2	43.5	3.5	劣	茹で	立	卵形	濃緑	中	全縁

※食味方法：①茹で：塩を少し加え株を茹でる ②漬け：株を３％の塩でもみ1昼夜、大きいものは2昼夜漬けたもの
但し、長岡菜、体菜類、彦島菜、熊本京菜、正月菜は、株が大きいため4分割した株を2～3昼夜漬けた後評価
腋芽：①漬け：20cm程度の腋芽を３％の塩で2昼夜漬けた後評価 ②茹で：３％の塩水で茹でた後評価