

## からし菜類 からし菜の特性 (51品種)

品種名	全重 (g)	最大葉長 (cm)	葉数 (枚)	食味評価	食味方法 (部位)	腋芽辛味 評価	草姿	葉形	葉色	葉縁
黄からし菜	270	43.8	13.8	中	漬け	3.96	開	長楕円	やや濃緑	全裂
葉からしな	75	31.3	9	中	漬け	3.16	やや開	長楕円	やや濃緑	全裂
黄からしな	100	34.7	10	優	漬け	* 3.11	やや開	長楕円	緑	全裂
葉からし菜	110	33	10.3	劣	漬け	-	開	長楕円	やや濃緑	全裂
黄からし菜	105	35.8	9	中	漬け	3.79	中	長楕円	緑	全裂
黄からし菜	125	33.3	12.3	中	漬け	-	開	長楕円	緑	全裂
葉からし菜	300	47.8	11.8	優	漬け	-	やや開	長楕円	やや濃緑	全裂
雪里紅 (セリフォン)	204.4	33.5	10.9	劣	漬け	-	立	へら状	淡緑	浅裂
ちりめん葉がらし菜	192.5	31.5	10.9	劣	漬け	-	立	へら状	やや淡緑	浅裂
山汐菜	560	44.8	13.8	中	茹で(搔葉)	* 3.67	中	長楕円	緑	浅裂
雪里紅 (セリフォン)	183.3	31.8	9.5	中	漬け	-	開	長楕円	緑	深裂
葉からし菜	90	26.8	8.5	優	漬け	-	やや開	長楕円	緑	全裂
黄からし菜	110	32	10	中	漬け	* 2.94	やや開	長楕円	緑	全裂
中国菜からし菜	86.7	32.7	8.3	中	漬け	-	中	へら状	淡緑	波状
雪裡紅	173.3	31.2	10.6	劣	漬け	-	開	長楕円	淡緑	浅裂
大王芥菜	323.3	34.8	11.3	優	漬け	-	中	短楕円	淡緑	浅裂
野生からしな・中津原	150	36	11.8	中	漬け	4.54	開	長楕円	やや濃緑	深裂
野生からしな・草戸	180	44	11.8	優	漬け	4.06	開	長楕円	やや濃緑	深裂
野生からしな・恋が浜1	110	31.5	12.8	優	漬け	3.92	開	長楕円	濃緑	中裂
野生からしな・恋が浜2	-	-	-	-	-	3.4	開	長楕円	濃緑	中裂
野生からしな・恋が浜3	-	-	-	-	-	3.45	開	長楕円	濃緑	中裂
野生からしな・恋が浜4	-	-	-	-	-	4.04	開	長楕円	濃緑	中裂
野生からしな・初神8	170	38	11.5	優	漬け	3.08	中	長楕円	濃緑	深裂
野生からしな・初神9	-	-	-	-	-	* 4.67	中	長楕円	濃緑	深裂
蒲刈刈浜・13	90	33.5	10.3	優	漬け	3.85	やや開	長楕円	緑	浅裂
野生からしな・刈浜14	-	-	-	-	-	4.65	開	長楕円	緑	浅裂
野生からしな・白崎15	110	29.5	8	中	漬け	-	開	へら状	やや淡緑	深裂
野生からしな・白崎16	60	23.5	11.3	優	漬け	3.32	開	長楕円	緑	浅裂
野生からしな・白崎17	90	30.5	10.3	優	漬け	3.86	開	長楕円	緑	浅裂
野生からしな・白崎18	-	-	-	-	-	3.41	開	長楕円	緑	浅裂
野生からしな・白崎19	-	-	-	-	-	4.36	やや開	長楕円	緑	深裂
野生からしな・白崎20	-	-	-	-	-	5	やや開	長楕円	緑	浅裂
野生からしな・見戸代21	185	35	13.5	優	漬け	4.33	開	長楕円	濃緑	浅裂
野生からしな・見戸代22	-	-	-	-	-	-	開	長楕円	濃緑	浅裂
野生からしな・空代23	60	25.5	10	劣	漬け	3.43	開	長楕円	緑	浅裂
野生からしな・空代24	-	-	-	-	-	3.14	開	長楕円	緑	浅裂
野生からしな・空代25	-	-	-	-	-	2.82	開	長楕円	やや濃緑	浅裂
野生からしな・下城26	85	29.8	11.5	中	漬け	4.96	開	長楕円	濃緑	浅裂
野生からしな・下城27	-	-	-	-	-	3.69	開	長楕円	濃緑	浅裂
野生からしな・下城28	-	-	-	-	-	3.86	開	長楕円	やや濃緑	浅裂
野生からしな・三原1	250	43	16	中	漬け	2.41	開	長楕円	緑	浅裂
野生からしな・三原2	120	41	12.5	優	漬け	3.15	開	長楕円	アントシアノ	浅裂
野生からしな・三原3	-	-	-	-	-	4.05	開	長楕円	アントシアノ	浅裂
野生からしな・三原4	115	32.1	13.3	中	漬け	4.36	開	長楕円	濃緑	浅裂
野生からしな・三原5	55	29.3	12	中	漬け	3.66	開	長楕円	濃緑	浅裂
野生からしな・三原6	140	33.2	12	-	-	2.93	開	長楕円	濃緑	浅裂
野生からしな・三原7	85	30.3	12.8	優	漬け	2.86	やや開	へら状	緑	浅裂
野生からしな・三原8	-	-	-	-	-	3.32	開	長楕円	濃緑	浅裂
野生からしな・本郷1	-	-	-	-	-	2.74	開	長楕円	緑	浅裂
包心芥菜	1153.3	46.5	7.7	中	漬け(包心)	-	開	倒卵形	やや淡黄	全縁
純系山汐菜	220	43.4	11.4	劣	漬け	-	やや立	長楕円	濃緑	浅裂

### ※食味方法

①からし菜：10月下旬に収穫し、下位葉は除いた後、3%の塩でもみ、2～3昼夜漬けた後評価

②山汐菜（9141）は、中庸の搔いた葉を塩1%で茹でた後評価

③包心芥菜：包心の部分を2cm程度の幅に切断したものを3%の塩で1昼夜漬けた後評価

### ※辛味評価：無1～極辛い5 の5段階で評価

①2cmに切断したものを塩もみ→80℃で茹で→揉み→アク汁捨てよく振とう→1昼夜冷蔵庫に入れた後評価

②\*印：20cm程度の腋芽を、3%の塩でもみ、1昼夜漬けて後評価