

からし菜類 高菜の特性（45品種）

品種名	全重(g)	草丈(cm)	葉数(枚)	最大葉幅(mm)	中肋幅(mm)	食味評価	草姿	葉形	葉色	葉面の着色	葉肉の厚さ	葉縁
改良広茎青菜山形青菜	1107	52.7	10.3	41.3	43.7	中	中	長楕円	淡緑	無	やや薄	波状
かつお菜	489	56.8	9.3	29.1	33.2	優	やや立	へら状	やや淡緑	無	中	全縁
晩生平莖大葉高菜	473	43.9	9.3	30.9	34.5	中	やや開	卵形	淡緑	無	中	全縁
三池赤高菜	403	36.7	10.8	24.9	36.7	中	開	へら状	濃緑	淡	中	全縁
三池大葉縮緬高菜	640	40.6	13	26.9	41.4	中	中	へら状	濃緑	淡	中	全縁
柳川大縮緬高菜	790	47.5	12.3	30.5	39.2	中	やや立	へら状	緑	無	中	全縁
赤大葉高菜	490	53.9	12.2	25.7	28.7	中	立	へら状	緑	濃	やや厚	全縁
山形青菜	1070	56	8.7	43.7	43.6	中	中	へら状	淡緑	無	中	全縁
三池高菜	453	45.6	10.7	26.5	35.9	中	中	へら状	緑	淡	やや薄	全縁
柳川大縮緬高菜	923	61.5	12	36.2	36.6	優	立	へら状	やや淡緑	無	中	全縁
三池高菜	727	48.8	11.7	32.3	41.7	中	中	へら状	緑	淡	中	全縁
大葉高菜	700	47.8	17	20.7	27.3	優	中	へら状	緑	無	中	全縁
清国青菜	1067	54.6	9.7	39.7	41.5	中	やや立	へら状	やや淡緑	無	中	全縁
三池高菜	580	41.3	13.5	27.2	38.4	優	やや開	へら状	やや濃緑	淡	中	全縁
晩抽青高菜	353	36.1	10.3	23.5	32	中	やや開	へら状	やや淡緑	無	中	全縁
博多かつお菜	318	44.6	9	25.4	28.9	中	やや開	へら状	やや淡緑	無	やや厚	全縁
柳川大葉高菜	690	50.8	10	38.3	34.8	中	やや開	長楕円	緑	無	やや厚	全縁
中国チリメン青高菜	727	47.8	10.3	36.3	41.1	中	中	へら状	緑	無	やや厚	全縁
雲仙こぶ高菜	490	39	18.7	25.8	25.9	中	開	へら状	濃緑	無	やや厚	浅裂
赤縮緬高菜	333	43.4	12	24	25.3	中	中	へら状	緑	濃	中	全縁
三池赤縮緬高菜	310	34	10.2	22.2	31.4	中	やや開	へら状	やや濃緑	淡	中	全縁
柳川縮緬高菜	433	36.1	11.3	30.7	37.2	劣	開	へら状	淡緑	無	中	全縁
赤大葉高菜	337	34.7	11.3	23.1	35.6	中	開	へら状	やや濃緑	淡	中	全縁
山形青菜	835	47.7	10	38.1	42.4	中	開	へら状	淡緑	無	中	全縁
大葉高菜	320	46	11.2	25	26.4	中	やや開	倒卵	淡緑	無	やや厚	浅裂
赤縮緬高菜	271	44.2	9.1	23.7	21.6	中	やや開	へら状	緑	濃	厚	全縁
柳川大葉高菜	497	44.9	8.3	27.2	27.6	劣	やや開	卵形	やや淡緑	無	やや厚	全縁
かつお菜	524	48.6	8.3	25.3	23.6	中	中	倒卵	緑	無	厚	全縁
柳川大葉高菜	466	46.7	8.6	32.3	29.3	劣	やや開	倒卵	淡緑	無	やや厚	全縁
三池高菜	439	45.1	8.3	25	31.8	中	やや開	倒卵	淡緑	淡	やや厚	全縁
長崎高菜	345	61.5	8.8	20.3	14.5	中	やや立	へら状	やや淡緑	淡	中	浅裂
不明・台湾産	648	57.9	8.2	31.5	28.1	中	やや開	倒卵	淡緑	無	中	全縁
広島紫高菜	492	52.1	9.1	28.3	26.7	中	中	長楕円	淡緑	濃	やや厚	全縁
寺戸高菜・寺戸在来	412	43.6	7.5	21.2	28.4	中	やや開	へら状	緑	中	中	浅裂
青葉高菜・上志和地産	496	45.8	7.9	24	31.3	中	中	倒卵	淡緑	中	厚	全縁
中勺・平子在来	480	53.1	11.6	22.5	19.4	中	中	へら状	やや淡緑	やや濃	厚	全縁
赤高菜・戸河内在来	520	45.3	9.2	23.2	27.2	中	中	倒卵	淡緑	中	やや厚	全縁
広茎かつを菜	522	48.9	7.6	25.2	24.7	中	中	へら状	緑	無	厚	全縁
結球高菜	804	51.2	8	37.8	25	優	中	長楕円	淡黄	無	厚	全縁
かぎな(中勺)	400	50.5	9.2	24	19.2	中	やや開	へら状	淡緑	やや淡	やや厚	浅裂
かぎな(中勺)	449	50.4	9.3	24.2	19.3	中	やや開	へら状	淡緑	中	厚	浅裂
長崎高菜	402	64.8	8.4	21.8	15.7	中	やや立	へら状	淡緑	淡	中	浅裂
雲仙こぶ高菜	433	43.2	14	22.3	14.1	一	中	へら状	やや淡緑	無	やや厚	浅裂
こぶ高菜	412	46.5	13.5	22.3	11.4	一	中	へら状	やや淡緑	無	やや厚	浅裂
中勺	454	54.6	8.6	25.5	20.7	優	やや開	へら状	やや淡緑	中	やや厚	浅裂

※食味方法：中庸の葉を搔き、3%の塩で揉み、2昼夜（体菜類は3昼夜）漬けたものを官能評価