

### キャベツ類 かいらん（腋芽）の特性（11品種）

| 品種名          | 重さ<br>(g/本) | 草丈<br>(cm) | 花頂長<br>(cm) | 葉数<br>(枚/本) | 花茎径<br>(mm) | 食味評価 |
|--------------|-------------|------------|-------------|-------------|-------------|------|
| 芥藍（中国野菜芥藍）   | 19.7        | 20.2       | 11.3        | 3.67        | 10.7        | 劣    |
| 芥藍           | 22.4        | 23.5       | 12.9        | 4.04        | 9.6         | 優    |
| 中国芥藍         | 10.9        | 18.8       | 10.8        | 4.01        | 8.1         | 中    |
| かいらん         | 12.3        | 17.5       | 9.2         | 3.18        | 6.6         | 優    |
| かいらん（不明）     | 14.1        | 18.1       | 8.6         | 3.58        | 9.7         | 中    |
| 芥藍菜          | 35.1        | 41.7       | 14.1        | 3.68        | 7.8         | 中    |
| 芥藍（カラントヨウ）   | 15.4        | 17.2       | 7.2         | 3.78        | 9.1         | 劣    |
| かいらん（円葉白花）   | 6.9         | 11.2       | 5.4         | 2.93        | 7.6         | 中    |
| かいらん（カラントヨウ） | 7.6         | 12.4       | 5.5         | 3.2         | 7.3         | 劣    |
| かいらん（台湾産）    | 8.6         | 14.5       | 7.3         | 3.47        | 7.1         | 中    |
| 円葉           | 9.3         | 14.5       | 5.3         | 3.1         | 6.6         | 中    |

※食味方法：草丈15~20cm程度の腋芽の茎の部分を採取し、3%の塩水で沸騰後4分間茹でて官能評価