

水稻新奨励品種「さとじまん (関東209号) 普及への取り組み

普及指導部

「さとじまん」は、良食味で栽培しやすい中生品種で、平成16年度、本県の奨励品種に採用されました。

普及指導部では、17年度から県下の中核的な稲作集団を対象に、栽培講習会や巡回検討会を開催し、「さとじまん」の品種特性と栽培法について紹介し、作付拡大を図っています。

また、県下各地域に、「さとじまん」の生育診断ほや展示ほを設置して、地域に適した適正な栽植密度や施肥管理、白葉枯病防除技術等について検討し、地域別栽培特性の把握と品質・収量向上を目指した栽培技術の確立、普及に取り組んでいます。

また、採種は面積の確保、「さとじまん」に適した採種技術の普及等についても技術支援を行い、種子の安定生産と確保に努めています。

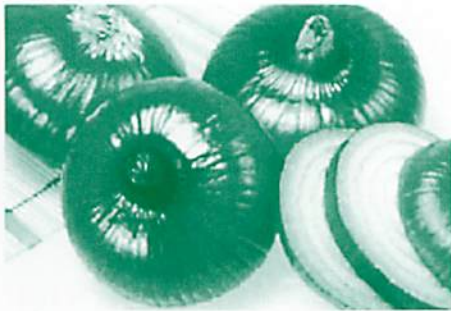
「さとじまん」導入初年の17年度は、県下で60ha弱が作付されましたが、今後本県の主力品種の1つとして位置づけ、作付拡大と栽培技術の確立を図り、良食味米の安定生産と「地産地消」を推進していきます。



さとじまん作付けの様子

赤タマネギ「湘南レッド」品質と機能性

経営情報研究部



湘南レッド

神奈川県では湘南地域を中心にタマネギが栽培されていますが、生食用赤タマネギ「湘南レッド」、「早生湘南レッド」という赤タマネギも栽培されています。「湘南レッド」は、1961年に神奈川県園芸試験場で選抜され、赤色と食味の良さから高い評価を得て、発表以来30年以上を経た現在でも神奈川県を中心に栽培されています。さらに、梅雨入り前に収穫できる「早生湘南レッド」が育種され、1993年に品種登録されました。

これら赤タマネギは、糖分が黄タマネギ系より多く、辛味が少ないという特徴を持っています。また、当センターの研究の結果、湘南レッド系赤タマネギは一般の黄タマネギより高い抗酸化活性（老化や病気の原因になるといわれる活性酸素を消去する働き）を持つことが明らかとなりました。タマネギにはケルセチンという機能性成分が含まれています。さらに赤タマネギにはケルセチンに加えて、アントシアニンが含まれており、これらが抗酸化活性の主要因と考えられています。今が旬の美味しい「湘南レッド」を是非お試しください。

表 黄タマネギと湘南レッドの成分比較例

	遊離糖量	辛味の指標	抗酸化活性
黄色タマネギ	100	100	100
湘南レッド	119	74	125
早生湘南レッド	122	88	116

※ 黄タマネギを100としたときの相対値

※ 黄タマネギは数種類の品種の平均値