

(様式1)

平成28年度試験研究課題設定のための要試験研究問題提案・回答書

(整理番号) 119	提案機関名 相模原市農業協同組合
要望問題名 さがみグリーン(さがみ菜)の品種改良	
要望問題の内容【背景、内容、対象地域及び規模(面積、数量等)】 さがみグリーンは「さがみ菜」として、「さがみはらのめぐみ」に登録されているが、現状は漬物の原料や冷凍保存して学校給食の食材に利用されるものがほとんどで、加工された状態でしか流通していないため知名度が低くなっている。 知名度を上げるため生鮮による販路(消費)拡大を図りたいが、さがみ菜は水分が多いせいか収穫後、直ぐに萎れてしまい、販売が困難な状況にある。 このため、「ほうれんそう」や「こまつな」同様に生鮮での販売が可能となるように、品種改良をお願いしたい。	
解決希望年限	①1年以内 <input checked="" type="checkbox"/> ②2～3年以内 ③4～5年以内 ④5～10年以内
対応を希望する研究機関名	<input checked="" type="checkbox"/> ①農業技術センター ②畜産技術センター ③水産技術センター ④自然環境保全センター
備考	

※ ここから下の欄は、回答者が記入してください。

回答機関名	農業技術センター	担当部所	生産技術部野菜作物研究課
対応区分	①実施 ②実施中 ③継続検討 ④実施済 <input checked="" type="checkbox"/> ⑤調査指導対応 ⑥現地対応 ⑦実施不可		
試験研究課題名	(①、②、④の場合)		
対応の内容等	‘さがみグリーン’は今までのカラシナ類にはない、茎葉の柔らかさと葉面の毛じ(トゲ)がないことなどを育種目標に、交雑育種により選抜して育成した品種です。しかし、浅漬け用として開発したため、コマツナやほうれんそうと同じような生鮮野菜としての生産・販売には向かないと認識しています。現在、原種としての維持は続けていますが、‘さがみグリーン’本来の品質を残したまま部分改良するには年数がかかり、ご要望の解決希望年限内で解決することはできません。 したがって、当面は栽培法や収穫後の保存方法などで、生鮮野菜として流通可能な方法について検討します。		
解決予定年限	①1年以内 ②2～3年以内 ③4～5年以内 ④5～10年以内		
備考			