

ギョウジャンニク促成栽培のための休眠特性の把握

誌名	新潟県森林研究所研究報告 = Bulletin of Niigata Prefectural Forest Research Institute
ISSN	13438999
著者	松本, 則行
巻/号	42号
掲載ページ	p. 51-52
発行年月	2000年3月

農林水産省 農林水産技術会議事務局筑波産学連携支援センター
Tsukuba Business-Academia Cooperation Support Center, Agriculture, Forestry and Fisheries Research Council
Secretariat



【短報】

ギョウジャニンニク促成栽培のための休眠特性の把握

松 本 則 行

I はじめに

ギョウジャニンニク (*Allium victorialis* L. subsp. *platyphyllum* Hult.) はユリ科ネギ属のニンニク臭のある多年生草本で、北海道から近畿地方以北に自生し、県内でも佐渡や弥彦山、県北の海岸部、長野県境、群馬県境で確認されている。あまり知られていない山菜であるが、独特の風味や健康に有効な機能成分を含むことで注目されている。

ギョウジャニンニク露地栽培では出荷期間が極端に短く、天候にも大きく左右されてしまう。そこで促成栽培が有効であるため、低温処理期間や産地別の休眠特性を調査した。

II 試験方法

1 低温処理試験

当所屋外で栽培している北海道天塩郡産株を用いて、掘り取り後5℃に一定期間(51日、35日、20日、0日)処理して10号深型の駄温鉢に植栽し、1997年11月20日約20℃の温度に移した。各試験区は20本、調査は12月26日から翌年1月19日まで3ないし5日に一度、芽が5cm以上伸びたものをカウントした。

2 産地別休眠特性の把握

北海道天塩郡産、県内相川産、県内糸魚川産を用い、1998年10月7日に掘り取り、その後3℃に49日間処

理し、11月24日に10号深型の駄温鉢に植栽して約20℃の温室に移した。各試験区2鉢で、1鉢10~21本、供試個体数は、北海道産41本、相川産23本、糸魚川産32本で、12月18日から翌年1月11日まで3ないし6日に一度、5cm以上伸びたものをカウントした。なお、全ての株は2年以上朝日村の当所で育成されたものを用いた。

III 試験結果

1 低温処理試験

最も早く芽の伸長のあった51日処理区で、処理後37日目で5cmまで伸びたのが確認できた。掘り取り日が遅く、処理期間が短いほど発芽が遅れる傾向があったが、処理期間が20日と35日の間にはあまり差がなかった。これは、株を掘り上げる時期が遅くなるほど萌芽のために必要な低温の時期が短くなることが報告されており(高樹, 1989)、それと同じ結果であった。また、12月中の発生が可能であることがわかった。

2 産地別休眠特性の把握

北海道産は新潟県内産に比べて休眠明けかがわずかではあるが早く、糸魚川産と相川産に明らかな差は見られなかった。

北海道産と県内産に明らかな葉色の違いが認められ、北海道産は葉表面に光沢のある緑色であるが、県内産は光沢がなく、灰色がかった緑色であった。牧野(1961)

表1 ギョウジャニンニク低温処理期間別の発芽調査(1997)

掘取日	処理期間	調査日	芽5cm以上伸長本数の累計(%)							
			12/26	12/29	1/1	1/4	1/7	1/12	1/16	1/19
9/30	51日		5	25	40	65	80	95	100	100
10/16	35日		0	10	15	15	40	60	95	100
10/31	20日		0	10	20	20	25	35	65	100
11/20	0日		0	0	0	0	0	5	15	20

表2 ギョウジャニンニク産地別休眠特性調査 (1998)

調査日 産地	芽 5 cm 以上伸長本数の累計 (%)						
	12/18	12/21	12/25	12/28	1/1	1/5	1/11
北海道	5	7	26	60	79	86	98
相川	0	0	23	38	46	69	69
糸魚川	0	0	11	23	36	41	73

は、ギョウジャニンニクの葉は光沢がなくうす青緑色をしているとし、これは相川産や糸魚川産のものと同じである。また、金澤 (1993) によって北海道のギョウジャニンニクについて形態などが詳しく報告されているが、残念ながら葉の色や光沢には言及されていない。

IV おわりに

市場では山菜類は根強い需要があるものの需要量は少なく、多品目少量生産が合い言葉になっている。その中で、ギョウジャニンニクも需要量が少なく、促成栽培し

たものや軟化栽培したものの需要があるかはわからない。しかし、中華料理の食材として黄ニラが高値で取引されている現状を思えば、露地栽培のギョウジャニンニクに付加価値を付けることは決して無駄ではないように思っている。

今後は、ギョウジャニンニク栽培のための優良個体選抜や形態の違う北海道産と新潟県産の種名の検討を行う必要があると考えている。

引用文献

- 金澤俊成 (1993) ギョウジャニンニクの形態・発育特性及び栽培化に関する基礎的研究. 北大農邦紀要 18 (2), 109~163
- 牧野富太郎 (1961) 牧野新日本植物図鑑. 北隆館, 841 pp
- 高橋英明 (1989) ギョウジャニンニクの生理生態に関する研究 (第4報) 低温経過と休眠打破. 園学雑 58 (別1), 360~361