

北海道に適する加工用にんじん品種

概要 Abstract

加工・業務用にんじんは年間を通じて需要が多く、国内産だけでは安定的に確保するのが難しい状況にあります。

実需者や消費者からは、安心安全の観点から北海道のにんじんに対して期待が高まっています。

そこで北海道における加工用にんじんとして耐抽台性、収量性、機械収穫適性、貯蔵性、圃場での越冬性（春掘り適性）および加工適性などの特性を明らかにしました。

成果 Results

■ アンビシャス（標準） ■ 紅ぞろい ■ カーソン

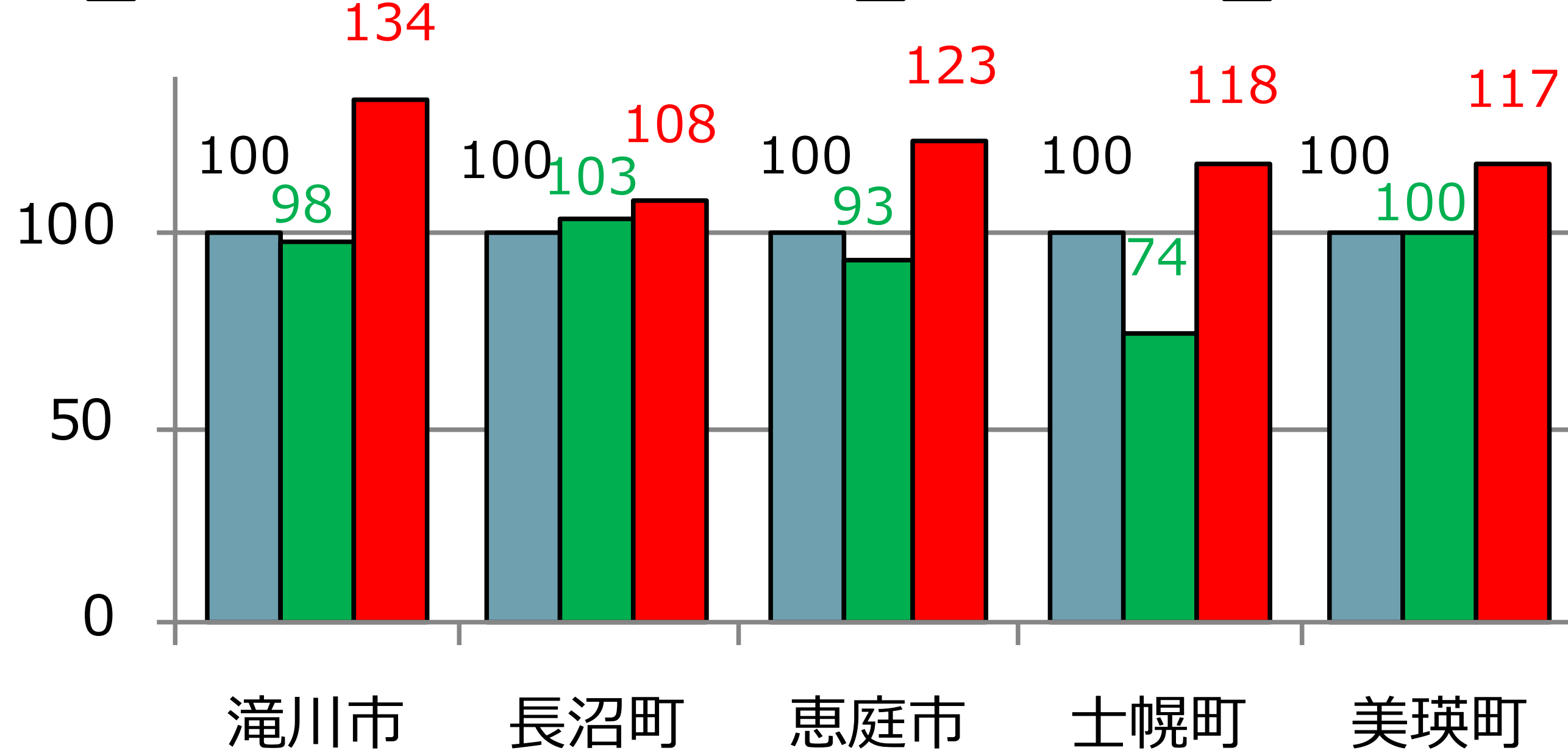


図1 各現地での規格内収量比（2カ年平均）

「カーソン」の規格内収量は、どの現地でも安定して高い



「カーソン」

販売元
ベジヨー・ジャパン
特徴
収量性が高い
越冬性が優れる



「紅ぞろい」

販売元
ホクレン
特徴
加工適性が優れる
越冬性が優れる

表1 加工評価適性（A社の2カ年平均）

品種名	スティック（生）	キャロットラペ（サラダ）	煮物	総合
アンビシャス（標準）	○～□	□	○～□	□
向陽二号（参考）	◎～○	◎	◎	◎
カーソン	○～□	◎～○	○～□	○
紅ぞろい	◎～○	○～□	◎～○	◎

注）評価は12品種比較した中での良い順位。◎：1～2位、○：3～5位、□は6位以下。キャロットラペは、千切りにしたにんじんのサラダ

「紅ぞろい」の評価は、「向陽二号」並みに良好

表2 各品種の特性一覧（一部抜粋）

品種名 系統名	耐抽 台性	抽台 率 (%)	収 量 性	規格内 収量 (kg/a)	機械 収穫 適性	貯 蔵 性	越 冬 性	越冬後 腐敗率 (%)	加工 適性
アンビシャス(標準)	□	0.0	□	566	□	□	□	32	□
向陽二号（参考）	×	8.6	△	508	×	×	○	18	◎
カーソン	□	0.0	◎	760	□	□	◎	0	○
紅ぞろい	□	0.0	□	553	△	×	◎	5	◎

注）評価は◎（極良）、○（良）、□（標準品種並）、△（やや劣る）、×（劣）
抽台率は2015年のみ、規格内収量および越冬後腐敗率は、2015、2016年の平均値

普及 Dissemination

産地および実需者における加工用にんじん品種選択時の資料となる。

連絡先 Contact

花・野菜技術センター
研究部 花き野菜グループ
0123-28-2800
hanayasai-agri@hro.or.jp