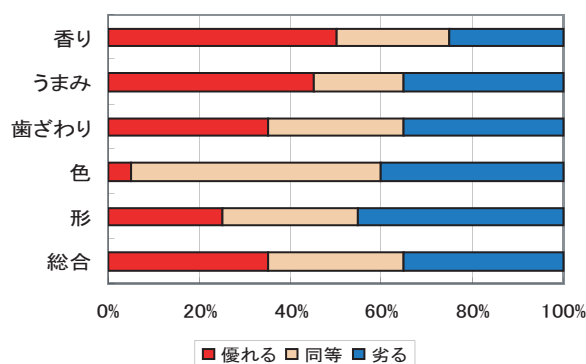
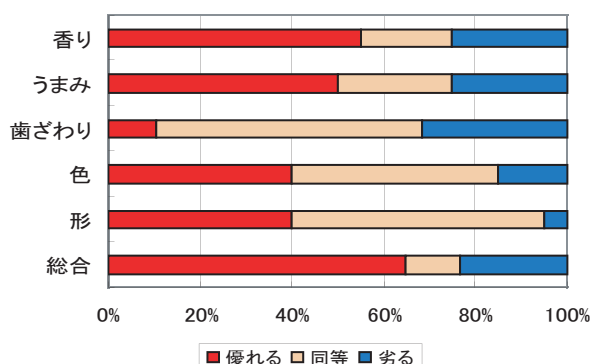
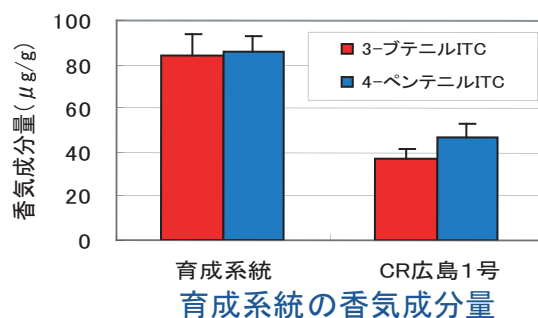


漬物の香りが高い根こぶ病抵抗性ヒロシマナの新系統

広島菜漬の特徴の一つにツンとした香りがあります。これは、ヒロシマナが有する特有の香気成分によるものです。根こぶ病抵抗性品種「CR広島1号」の香りを高めるために新系統の育成に取り組みました。H18年度の結果を確認して品種登録を出願する予定です。

● 育成系統の品質

- ★根こぶ病抵抗性品種「CR広島1号」と産地の優良在来系統との交配により育成。
- ★香気成分量は、「CR広島1号」の約2倍。
- ★漬物の香りが強く、食味も良い。

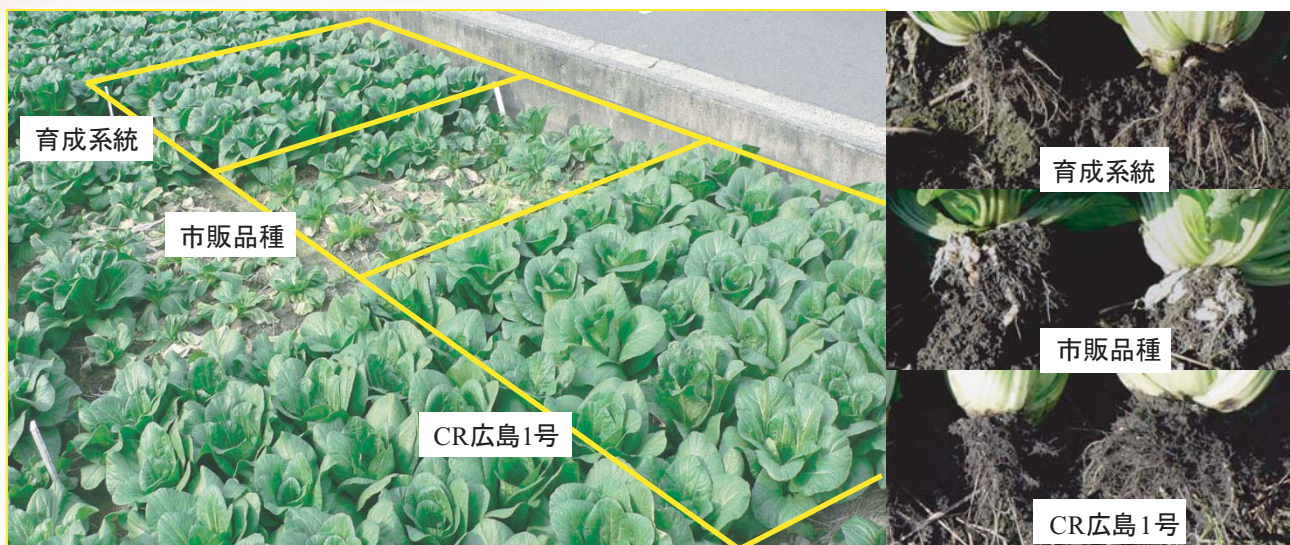


育成系統の食味官能評価結果

左は「CR広島1号」に対して、右は優良在来系統に対するパネラーの評価の割合を示している。

● 育成系統の根こぶ病抵抗性

- ★「CR広島1号」と同等の根こぶ病抵抗性を有する。



根こぶ病発生圃場における生育状況と根こぶ病抵抗性程度 (試験場所：広島市安佐南区)