



独特の辛味と食感、
天ぷら・炒め物・スープに!!

(子持タカナ)

こなん あー さい
早太り 湖南児菜
(子持タカナ)



独特の辛味と食感、
春の訪れを告げる
新顔野菜!!

き しゅう ざー さい
貴州搾菜
(玉タカナ)



間引き菜は浅漬に、
茎(コブ)の部分は
辛味とコリコリとした
歯ごたえが珍味!!



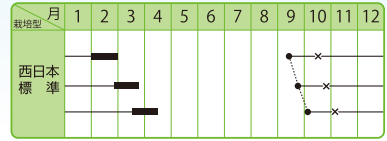
ナカハラのたね

特有の辛味と歯ごたえ、
世界的に有名な漬物野菜!!

(筍タカナ)

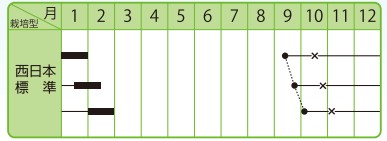
し せん あー さい
四川児菜

●原産は中国(四川省)で一株の重量が4~5kgとなる大型のからし菜。●生育適温は10~20℃の秋冬野菜、冬が温暖な平坦地域を好み寒さが厳しい地域での栽培は適さない。●葉は淡緑の大葉となり、主茎および側茎に着生する「わき芽」を10~20gの大きさを収穫して食用。●独特の辛味と食感があり、天ぷら、炒め物、またスープに入れても美味しい。●葉にも特有の辛みを備えているので、炒め物や漬物にも利用できる。



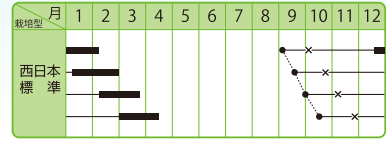
※栽培型は地方により異なりますので、貴地の気候に合わせて栽培して下さい。

●原産は中国(湖南省)で一株の重量が3~4kgとなる早太りの大型からし菜。●四川児菜より耐寒性は劣るが、15~20日位早く収穫できる早生種。●生育適温は10~20℃の秋冬野菜、冬が温暖な平坦地域を好み、寒さが厳しい地域での栽培は適さない。●葉は淡緑の大葉となり主茎および側茎に着生する「わき芽」を20~30gの大きさを収穫して食用。●一種独特の辛味と食感があり、天ぷら、炒め物、またスープに入れても美味しい。●葉にも特有の辛みを備えているので、漬物や炒め物などに利用できる。



※栽培型は地方により異なりますので、貴地の気候に合わせて栽培して下さい。

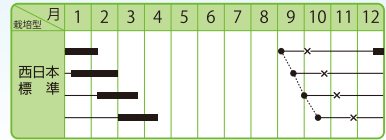
●一株の重量が3kg程度となる大型のからし菜。生育適温は10~20℃で温暖な気候を好むが寒地でのハウス栽培も可能。●草姿は半立性、鮮緑色の大葉で、株元の茎が丸型のコブ状に肥大する。●間引き菜は浅漬け等で利用し、茎(コブ)の部分は特有の辛味とコリコリとした歯ごたえが珍味。●搾菜(ザーサイ)は漬物野菜として世界的に有名であるが、薄くスライスしてサラダでも旨いが、豚肉・えび・タケノコ等との炒め物やスープに入れても美味しく食べられる。



※栽培型は地方により異なりますので、貴地の気候に合わせて栽培して下さい。

し せん ざー さい
四川搾菜

●原産は中国(四川省)で一株の重量が3~4kgとなる大型のからし菜。●草姿は立性、鮮緑色の大葉で、株元の茎が伸びてコブ状に肥大する。●間引き菜は浅漬けとして利用し、適期収穫の茎(コブ)の部分は特有の辛味とコリコリとした歯ごたえが珍味。



※栽培型は地方により異なりますので、貴地の気候に合わせて栽培して下さい。

しあわせ たね 幸福の種子を育てたい

中原採種場(株)

〒812-0893 福岡市博多区那珂5丁目9-25
TEL.092(591)0310(代) FAX.092(574)4266

HOME PAGE INFORMATION

インターネットでも、各品種特性や新品種情報をご覧頂けます。また、農業最新情報など関連情報も満載です。
中原のたね 検索 <https://www.nakahara-seed.co.jp>
Emailアドレス info@nakahara-seed.co.jp

日本種苗協会会員店
一般社団法人
日本種苗協会
会員番号 40-009 号



スマホで簡単アクセス!!