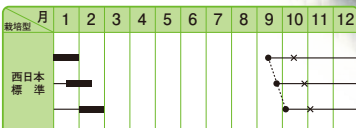
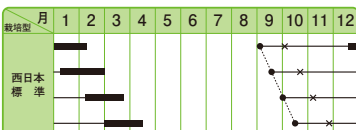


## 独特の辛味と食感、 天ぷら・炒め物スープに!!

●原産は中国(湖南省)で、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の大きさとで収穫して食する。●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。



※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

こなん あー さい  
**早太り湖南児菜**  
(子持多力菜)

さーじゅう さー  
**貴州搾菜**  
(玉冬力菜)

## 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!!

●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、鮮緑色の大型で、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。

**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

中原のたね



検索 <https://www.nakahara-seed.co.jp>

Emailアドレス

[info@nakahara-seed.co.jp](mailto:info@nakahara-seed.co.jp)



スマホでも  
簡単にアクセス!!