

ロケットサラダの栽培特性と栄養価

谿 英則・荒川 彰彦

地域農業の振興のため、新たな特産作物の発掘が求められている。そこで、新野菜のロケットサラダ (rocket salad, *Erucasativa*) に着目し、地域における栽培適性の検討と栄養価の評価を行った。

1. 方法

供試品種は‘ロケット’ (藤田種子 k.k, アメリカ産) を用い、144㎡のビニルハウス内で栽培した。

1994年4月から翌年の3月まで毎月1回播種し、生育、収量を調査した。また、1994年5月から11月には、‘ロケット’とコマツナ (品種‘みすぎ’) を同時に播種し、生育、収量を比較した。さらに、1995年4月6日と9月22日に‘ロケット’と‘みすぎ’およびハウレンソウ (品種‘ディクタス’) を同時に播種し、収穫物の成分比較を行った。栽植方式はうね幅1.2mに4条まきとし、株間はロケットサラダが2cm, コマツナおよびハウレンソウでは3cmとした。施肥は磷硝安カリS604を窒素成分で10g/㎡全量基肥で施用した。

2. 結果および考察

1) ロケットサラダは、播種から収穫 (草丈25cm) ま

でに要する日数が、4~8月期で30日前後、11~1月期で50~70日であり、ビニルハウスによる周年栽培が可能であった (図1)。

2) 生育をコマツナと比較すると、種子が5,000粒/mlと小さいために初期生育が遅く、草丈が25cmになるのにコマツナより20~30%多くの日数を要した (図1)。

3) 高温期の栽培 (7~9月播種) では、コマツナが軟弱徒長や株の不揃いのために減収したのに対し、ロケットサラダは収量の低下がほとんどなく、コマツナよりも耐暑性が高いと考えられた (図2)。

4) ハウレンソウ、コマツナとの収穫物の成分比較では、ロケットサラダの方がビタミンCやβ-カロチンの含量が多く、栄養価の高い野菜と考えられた (表)。

以上の結果より、ロケットサラダは比較的耐暑性に優れ、ビニルハウスによる周年栽培が可能であるとともに、栄養価の高い野菜と考えられることから、特産野菜の新品目として有望である。

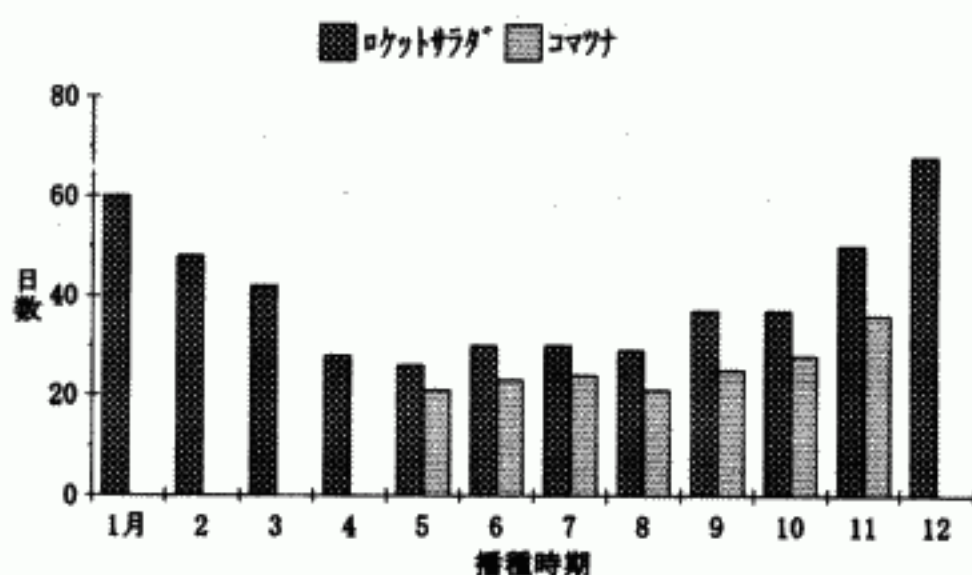


図1 収穫 (草丈25cm) までの所要日数(1994)

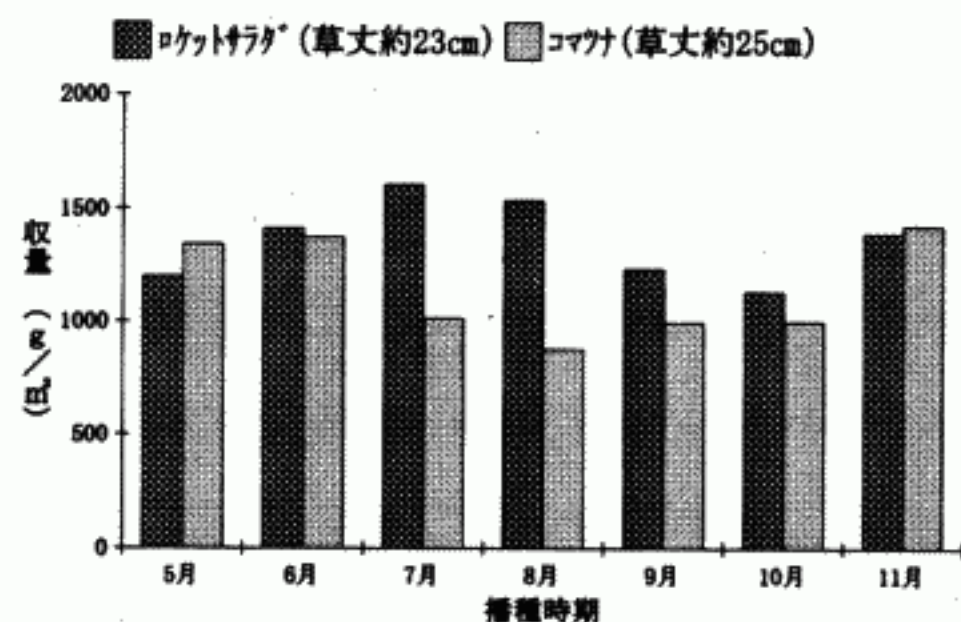


図2 コマツナとの収量比較(1994)

表 ハウレンソウ、コマツナとの成分比較 (1995)

品目	播種日	収穫日	水分 %	クロロフィル mg/100g	ビタミンC mg/100g	β-カロチン μg/100g	Fe mg/100g	Ca mg/100g
ロケットサラダ	4月6日	5月8日	92.3	39.9	100.4	1,960	0.85	184
ハウレンソウ	4月6日	5月8日	94.1	28.7	28.7	1,560	0.74	56
ロケットサラダ	9月22日	10月24日	94.1	66.2	64.2	2,680	0.60	113
ハウレンソウ	9月22日	10月24日	93.9	69.7	16.5	2,470	0.57	35
コマツナ	9月22日	10月24日	93.9	51.5	43.8	2,240	0.60	123