

良食味に重点をおいた根深ネギ 「あじぱわー」

「あじぱわー」は、
「下仁田ネギ」の甘みと
「長ネギ」の使いやすさを
かけあわせました。
肉質が柔らかく、風味のよい品種です。

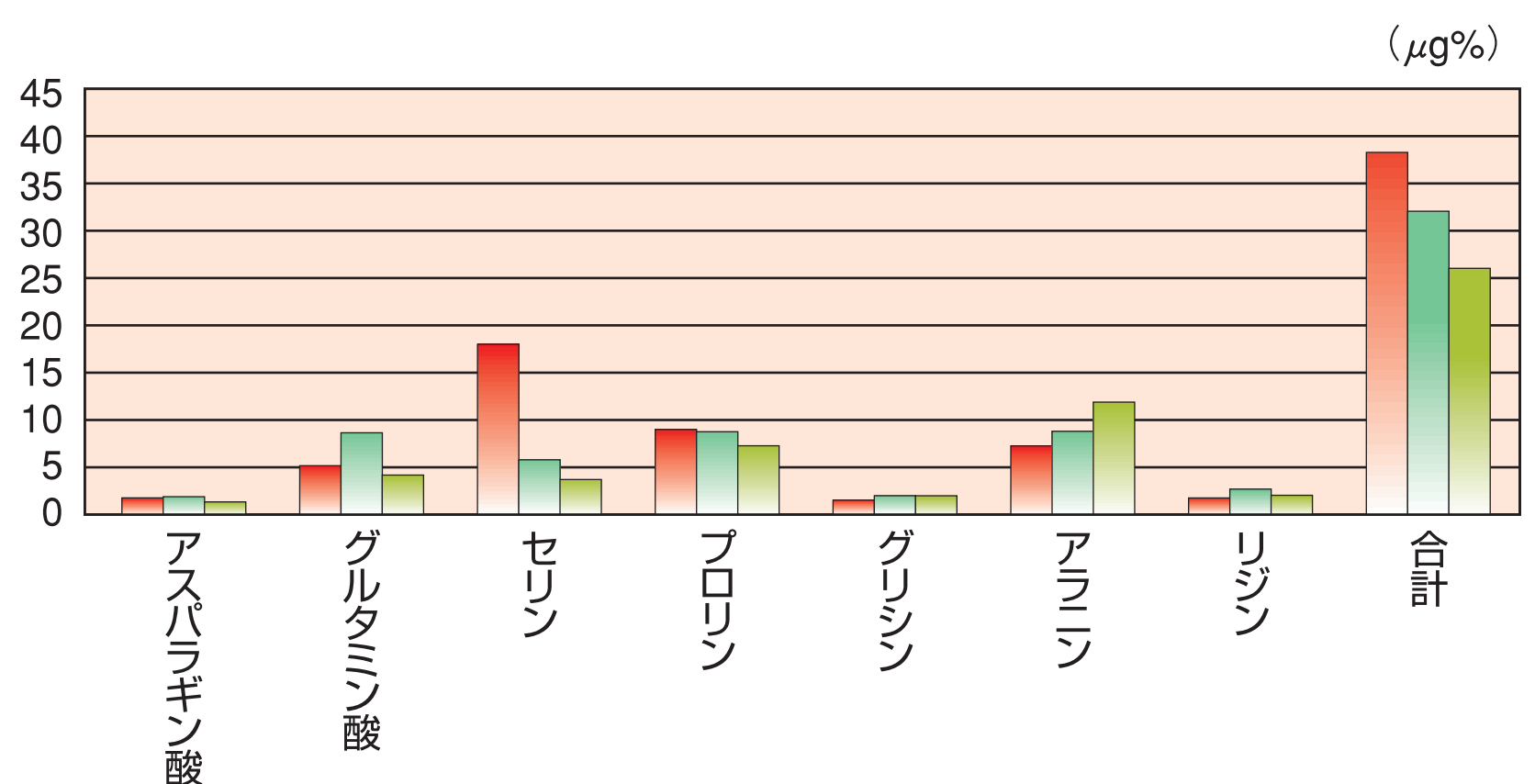


特性

- 下仁田ネギ独特の風味を持ち、柔らかく食味が良いです。
- 3～4月まきの、11～3月どりに最適な秋冬ネギです。
- 首部は下仁田ネギに似た形状でやや扇形に広がり、葉は淡緑で太く、葉数は黒柄系より1～2枚少ないです。
- 葉鞘部は25～30cmで太りが良く、1本ネギ系ですが若干分けつします。
- 耐暑性はやや弱いですが、耐寒性、低温伸長性にすぐれ、11～12月にかけて成育が旺盛となります。

■あじぱわーと他品種の 旨味・甘味関連アミノ酸含量

■ あじぱわー
■ 下仁田ネギ
■ 長ネギ
JA全農 営業・技術センター分析による(2006)



■作型表

● 播種期
■ 定植期
■ 収穫期

	月											
作 型	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
春まき冬どり			●			■	■					
春まき秋どり	●	●		■	■							
秋まき夏秋どり		■	■						●			