

細島かぶの採種講習会を開催しました

開催日 11月2日（火）

場 所 木祖村

内 容

木祖村にある農産物加工組織の「しょう漬けの会」では、信州の伝統野菜である細島かぶを「すんき」と「かぶの甘酢漬け」に加工しています。しかし、現在、採種を担う会員が少ないため、今後もの種子の安定生産と形質維持をしていく必要から、会員が種子生産の知識を学ぼうと、母本選抜の方法について現地講習会を開催しました。

当日は、しょう漬けの会員5人、木祖村役場1人、地域おこし協力隊1人、農業農村支援センター3人の計10人が参加しました。講師の県野菜花き試験場育種部の山戸研究員から、蕪を抜く前に大勢の目で草丈や葉色など観察して母本の候補となる蕪を抜き、そこからさらに母本にする蕪を選抜することが重要だと説明を受け、実際に蕪を抜いて選抜時の注意点などを教わりました。

2月には開花から採種までの管理等について講習会を開催する予定です。



講習会の様子



講師から選抜方法を学ぶ