

「新品種」は こうして生まれた！



大和の伝統野菜に認定された「大和まな」。「多くの皆さんに是非食べてもらいたい野菜の一つなのに、日持ちの悪さや草丈・葉の形状などにバラツキがあり、出荷に適さず困っている…」そんな話を聞き、「ならば産官学で育種に取り組もう」ということになりました。

「大和まな」は、アブラナ科の野菜で、一般によく知られるキャベツ、白菜、大根、小松菜などと同じなかまです。これらの野菜で、大きさや形が揃って美味しい人気品種は、交配により親系統双方のよい形質をあわせもつ「F1ハイブリッド」と呼ばれます。そこで、この「F1ハイブリッド」をつくることにより、「大和まな」の課題解決を図ることにしました。

しかし、いい性質を持ついくつかの親を育て、その中から優れた「F1ハイブリッド」ができる組合せを選んで交配するまでには、通常は、10年以上かかると言われています。

しかも、「大和まな」を含むアブラナ科植物は、「自家不和合性」という性質を持っています。それは、自家不和合性に関わる遺伝子のタイプがめしべ側と花粉側で同じであれば、種子ができない性質のことです。

これまでは、親系統の遺伝子のタイプがわからないまま交配していましたので、いい特長を持った親同士を持ってきても、もしタイプが同じであれば種子ができません。これは種苗会社にとっては大きな問題でした。

奈良先端科学技術大学院大学では、長年のアブラナ科植物の自家不和合性研究で、世界レベルの成果を残しています。種苗会社では、同大学の協力のもと、交配する親の遺伝子のタイプをあらかじめ調べ、種子ができる組合せで交配を行いました。その結果、全体の作業量も比較的少なく、これまでより短期間の育種に成功し、待望の優良品種が生まれたのです。



ナント種苗株式会社の
越智康治さん。

「共同研究によって課題を克服した大和まながどんどん栽培され、多くの方々に食べてもらえることを願っております」とにっこり。

ナント種苗株式会社
住所／奈良県橿原市
南八木町2丁目6番4号
電話／0744-22-3351



◆ ◆ ■ 大和まな「F1ハイブリッド」の育種 ◆ ◆ ■



写真提供／ナント種苗

「大和まなの美味しい話」について

奈良県では、地域産業の活性化を目指し、(独)科学技術振興機構の支援のもと地域結集型研究開発プログラムを実施しています。

その中で、大和の伝統野菜「大和まな」の機能性や調理法、優良品種の研究を進めてまいりました。

このたび、奈良先端科学技術大学院大学、奈良女子大学、奈良県農業総合センター及びナント種苗(株)による共同研究から生まれた優良品種を紹介するリーフレットを作成しました。

発行／(財)奈良県中小企業支援センター
〒630-8031
奈良市柏木町129-1 なら産業活性化プラザ3F
電話／0742-36-8316(または8310)
URL／<http://www.nashien.or.jp>
発行年月／平成22年10月

大和まなの 美味しい話

「大和まな」は昔から、大和の地方色豊かな食材として食卓を飾ってきました。その歴史は古く、奈良時代初期に書かれた日本最古の歴史書『古事記』には、大和まなのルーツである漬け菜の「菘(すずな)」という記載が見られます。ほかの葉菜類では味わえない、その肉質の柔らかさと独特の甘みには、深い魅力があります。

大和まなで始める
菜食健美な生活

大和まな畑から心を込めて

春・夏・秋・冬
心ゆくまで「大和まな」を愉しむ

「新品種」は
こうして生まれた！



大和まなで始める 菜食健美な生活

大和の伝統野菜「大和まな」は、美味しいだけでなく機能性成分を含んでいることが近年の研究で分かっていました。また育種の努力が実を結び、従来の美味しさや風味はそのままに、「日持ちしない」「形がふぞろい」「夏には栽培しにくい」というこれまでの弱点を克服した優良品種も誕生。県内の生産者が丹精こめて育て上げた新しい「大和まな」は、私たちにぐっと身近な食材になりました。ここでは、「大和まな」を使った、とっておきの一皿をご紹介します。美味しくいただき健康になる“菜食健美”な生活、あなたも今日から始めてみませんか？

大和まな畑から心を入れて

五條市内の緑ゆたかな地にあるバンドラファームグループ。同社では1年前からこの優良品種の栽培に取り組んでいます。「形が揃っていて色もよし。小松菜に比べて、クセもなく食べやすいですよ」。そう話すのは大和まな担当の大谷健二さんと小路美歌さん。除草剤は用いず、雑草取りはすべて手作業。化学肥料も使っていません。また鮮度を保つため、大和まなは気温の低い早朝のうちに収穫され、すぐに冷蔵庫へ。熱をさまして乾燥を防ぐことで、みずみずしい「大和まな」を出荷しています。「手塩にかけて育てた「大和まな」を味わってください」と大谷さん。その表情は自信にあふれています。



小路美歌さん(左)と大谷健二さん(右)。「夏場は草との戦い。でも収穫するときの喜びはひとしおです」と声を揃える。

株式会社バンドラファームグループ
住所 / 奈良県五條市野原中4丁目5-27
電話 / 0747-26-2288

疲れた体に元気をくれる、あっという間のご馳走レシピ

エネルギー (1人分)
340kcal
調理時間 約10分

「大和まな」と牛肉の黒こしょう炒め



材料(2人分)
牛バラスライス(4cm幅) …… 100g
大和まな(4cm幅) …… 200g
赤パプリカ(5mm幅) …… 1/4個
黄パプリカ(5mm幅) …… 1/4個
塩 …… 少々
黒こしょう …… 少々
バター …… 大さじ1・1/2
にんにく(薄切り) …… 1片

作り方
①フライパンにバターを入れて弱火で溶かし、にんにくを入れて炒める。
②にんにくの香りが出てきたら牛肉を加え、火を強めてサッと炒める。表面に火が入ってきたらAを加えて強火で炒め、塩・黒こしょうで味を調え、できあがり。



Point!
大和まなを加えたら強火で一気に仕上げます

春・夏・秋・冬 心ゆくまで「大和まな」を愉しむ

手間をかけずに、ふくよかな滋味を愉しむ

エネルギー (1人分)
98kcal
調理時間 約10分

「大和まな」とささみのナッツ和え



Point!
ナッツはフライパンで乾煎するとさらに香ばしくなります

材料(2人分)

大和まな …… 150g
ささみ …… 1/2本
酒 …… 小さじ1
ピーナッツ …… 大さじ1・1/2
アーモンド …… 4粒
濃口しょうゆ …… 大さじ1/2
A 砂糖 …… 小さじ1
水 …… 小さじ1

作り方

①大和まなを3cm幅に切り、ラップをして電子レンジで1分半加熱する。ささみは筋を取って酒をかけ、ラップをして電子レンジで30～40秒加熱して火を通す。冷めたら手で細かく裂く。
②ピーナッツ・アーモンドはそれぞれ包丁で細かく切る。ピーナッツはすり鉢に移してしっかりすり、Aを加えてよく混ぜる。
③②の和え衣に①とアーモンドを加え、さっと和え、できあがり。

※電子レンジは600Wを使用



材料(2人分)

大和まな …… 100g
A えび …… 4尾
ポイルホタテ …… 2個
しょうが(みじん切り) …… 1片
B サラダ油 …… 大さじ1/2
水 …… 100cc
牛乳 …… 100cc
生クリーム …… 30cc
C 鶏がらスープの素 …… 小さじ1
砂糖 …… ひとつまみ
塩 …… 少々
こしょう …… 少々
D 片栗粉 …… 大さじ1/2
水(合わせておく) …… 大さじ1

作り方

①大和まなを4cm幅に切る。えびは背わたを取り、しっぽを残して殻をむく。ポイルホタテは半分に切る。
②鍋にBを入れて弱火にかける。香りが出てきたらAを入れて炒め、表面に火が入ってきたらCを加えて煮立たせる。大和まなも入れ、しんなりしたら火を止める。
③②にDを入れ、とろみをつけ、できあがり。



山海の幸をぎゅっと凝縮。旨味が口いっぱいに溢れ出す

エネルギー (1人分)
173kcal
調理時間 約15分

「大和まな」と魚介の中華風クリームスープ



Point!
あまりグラグラグ煮立たせないように注意しましょう!