

ようこそ畠へ

2011年10月17日(月)・20日(木)

【固定種と交配種の話】(先週のつづき)

効率的に交配種を生み出す方法は、年々研究が重ねられています。現在広く行われている方法は「雄性不稔株(ゆうせいふねんかぶ)」を利用する方法です。「雄性不稔株」とは花粉が出ない株ということです。野菜は花粉が雌しべについて受粉して種ができるのが通常ですが、ごく稀に花粉を出さない個体があるのだそうです。その個体は自分の子供を残せないわけですから、自然の営みの中では淘汰されていくものです。しかし、この個体を見つけて増殖して、交配種づくりに利用する方法が確立されてきました。

「雄性不稔株」は自身は花粉を持ちませんが、他の個体の株から花粉をもらえば種を作ることができます。ただし、その種は「雄性不稔」になります。つまり、「雄性不稔」の子もまた「雄性不稔」になるのです。こうして、「雄性不稔株」を増殖して、他の品種の花粉を付ければ効率的に交配種ができます。ただし、その過程で「雄性不稔」の性質が引き継がれず花粉を作ってしまう株も出てきますが、そのような株は全部つぶしていきます。花粉を出す正常な株はつぶして、花粉の出ない株だけを残していくというのは自然の営みとは逆の方向に行っているように感じます。

この花粉の出ない「雄性不稔株」を増殖して交配種作りに利用する方法は、アメリカで始められ、タマネギ、トウモロコシ、ニンジン、ビートなどで実用化されています。日本でも、ネギから始まって、ダイコン、ハクサイ、キャベツなどのアブラナ科の野菜にも広がっています。今、私たちが食べる野菜は、この花粉を出せない「雄性不稔株」の子孫ばかりになりつつあります。

そして、アブラナ科の交配種づくりにおいても、自然の営みとは違う方法で交配種が作られています。それは二酸化炭素を使う方法です。(つづく)

【白菜】

(白菜スープ)

白菜 1/4、ぶたバラ肉 50g、はるさめ適量

- ① ぶたバラ肉は細切りにして、酒と醤油、片栗粉で味付けしておく。
- ② 白菜は白い部分は細切り、緑色の部分は5mmに切る。
- ③ 何回かに分けながら白菜を炒めて、水を張って火にかけた鍋に入れる。
- ④ ぶたバラ肉も炒めて③に入れる。
- ⑤ はるさめも入れて煮込む。

【人参】

葉付きの人参はいかがでしたか。「なかなか葉が付いた人参は見ることがないよね」と何人かのかたに言われました。

また、「夫は普通の人参は甘くて食べないけど、伊達さん的人参は食べてくれました。」と教えてくれた会員さんがいました。

(人参スープ)

人参を茹でて、汁ごとミキサーにかけて、鍋に移して、牛乳と塩、こしょうを加えて温めます。

(人参フライ)

- ① 人参を皮付きのまま4等分(大きければ8等分)します
- ② 塩でもみ5分おきます
- ③ 人参を串が通るまで蒸します
- ④ 水とき小麦粉、パン粉をつけ(人参の先は付けなくてもいい)、揚げます