

コールラビ通信 第1号

8/18発行
宮崎農業高校D科
野菜班

Q コールラビとは？

A、アブラナ科の仲間で、食感が力
ブのようなダイコンのような、それ
でいて味はブロッコリー やキャベ
ツのような特長を持っています。
生で食べれば、シャキシャキで炒め
て食べれば、コリッとした感じで
す。煮物では、出汁を吸って口の中
で崩れます。イタリア料理などで
は、良く利用されています。

Q 今回使用した品種とは？

A、タキイ交配のコールラビ

グランドデューケ

特長



生育旺盛で作りやすく、そろいのよい
早生・多収穫で、玉は甲高扁円、玉の直
径は5cm程度の若球から利用できる。淡
緑色でよくそろい、肉質はやわらかく、
ス入りが遅いです。漬物、油炒め、スー

プ、サラダなど用途は広く、家庭菜園に
も最適

Q コールラビの名産地は？

A、宮崎市清武町

Q 芽が出るまで何日かかるの？

A、種まきして二晩

Q コールラビの保存方法は？

A、コールラビは葉野菜と同じように
扱いましょう。乾燥しないように少し湿
らせた新聞紙などにくるんで冷蔵庫に入
れておきます。冬であれば暖房が入つて
いない部屋の隅においておいても良いで
しょう。



種まきの様子と
発芽1週間後の様子



コールラビの栽培方法
を教えてくださった
宮崎市清武町在住の

長友さん



学校のホームページで栽培
の様子を掲載していきま
す。ぜひ見てください！！