

固定種・在来種のタネ 扱い品目リスト(2017.8~171アイテム)

商品名		種子消毒	説明
貝割ブロッコリースプラウト	スプラウト		今話題のブロッコリースプラウト
アルファルファ	スプラウト		和名 紫うまごやし。糸もやしとも呼ばれる
かいわれ大根	スプラウト		おなじみ。室内で年中育てられる
グリーンマッペ	スプラウト		豆もやし用の緑豆(りょくとう)の種
ルビーかいわれ大根	スプラウト		赤大根特有の赤い茎が特徴
レッドキャベツスプラウト	スプラウト		赤紫色の茎。マイルドでくせがない
マスタードスプラウト	スプラウト		ピリリと辛いカラシ菜のスプラウト
豆苗(トウモロコシ)	スプラウト		グリーンピース(えんどう)のスプラウト
のらぼう菜	ハクサイ/ナツパ		江戸幕府が奨励した丈夫な菜花
新晩生小松菜	ハクサイ/ナツパ		これが本当の小松菜。周年栽培向き
松島新二号白菜	ハクサイ/ナツパ		平均の75日型。味よく作りやすい
半結球山東菜	ハクサイ/ナツパ		関東で栽培されてきた大型種
新山東菜	ハクサイ/ナツパ		春・秋まける栽培容易な伝統菜
ちりめん白菜	ハクサイ/ナツパ		菜花は観賞用にも優れる
三池高菜	ハクサイ/ナツパ		日本三大漬菜。高菜漬けに
黄からし菜	ハクサイ/ナツパ		日本在来の「和がらし」種
野沢菜	ハクサイ/ナツパ		有名な日本三大漬菜の一つ
晩生千筋京水菜	ハクサイ/ナツパ		京都伝統の水菜。晩成で大型
中生チンゲンサイ	ハクサイ/ナツパ		チンゲンサイの元祖。やや大型
紹菜(タケノコ白菜)	ハクサイ/ナツパ		タケノコ型の歯切れのよい白菜
ターサイ	ハクサイ/ナツパ		暑さ寒さに強い。油・肉類とよく合う
ザーサイ(搾菜)	ハクサイ/ナツパ		中華でお馴染み。漬物・炒め物に
紅葉苔(コウサイタイ)	ハクサイ/ナツパ		やわらかく特有の甘味と粘り気
ビタミン菜	ハクサイ/ナツパ		トウ立ち遅く家庭菜園に最適
雪白体菜(杓子菜)	ハクサイ/ナツパ		別名パクチョイ。家庭菜園に最適
丸葉山東菜	ハクサイ/ナツパ		小松菜と並ぶ菜っ葉の代表
四月しろな	ハクサイ/ナツパ		トウ立ちが極めて遅い。家庭菜園にも
仙台雪菜	ハクサイ/ナツパ		耐寒性強い。ほろ苦い独特の味
ちりめん葉からし菜	ハクサイ/ナツパ		葉先がパセリのようにカールする
清国青菜	ハクサイ/ナツパ		独特の辛みがあり漬物に
大和真菜	ハクサイ/ナツパ		家庭菜園向きの奈良伝統野菜
東京べかな	ハクサイ/ナツパ		極早生で年中栽培できる
晩生京壬生菜	ハクサイ/ナツパ		京水菜の一種で栽培容易
リアスからし菜	ハクサイ/ナツパ		サラダでおいしい。栽培容易
三陸つぼみ菜	ハクサイ/ナツパ	種子消毒あり	甘く柔らかな菜花。冬季ハウス栽培に
早生丸葉小松菜	ハクサイ/ナツパ		昔の姿に一番近い小松菜
金沢大玉結球白菜	ハクサイ/ナツパ		加賀白菜。晩成85日で貯蔵性○
盛岡山東菜	ハクサイ/ナツパ		寒さに強く作りやすい。多収
宮内菜	ハクサイ/ナツパ		晩成多収型。水田裏作利用に
ちぢみ菜	ハクサイ/ナツパ		暑さ・寒さに強く一年中栽培可
新黒水菜小松菜	ハクサイ/ナツパ		大晩成で3~4月収穫。周年栽培に向く
早生千筋京水菜	ハクサイ/ナツパ		有名京野菜。サラダ向の早生品種
松島純二号白菜	ハクサイ/ナツパ		日本で最も古い白菜。65日型
博多かつを菜	ハクサイ/ナツパ		北九州地区の雑煮菜として有名
わさび菜	ハクサイ/ナツパ		さっぱりした辛みがサラダや鍋に合う
赤リアスからし菜	ハクサイ/ナツパ		栽培容易なサラダ向けからし菜
大崎菜	ハクサイ/ナツパ		豪雪地域で400年前から栽培

商品名		種子消毒	説明
晩生広島菜	ハクサイ/ナツパ		日本三大漬菜のひとつで栽培容易
愛知白菜	ハクサイ/ナツパ		65日型。結球しやすい早生白菜
大晩生しろな	ハクサイ/ナツパ		春遅くまで収穫可。大阪の伝統種
菜心(サイシン)	ハクサイ/ナツパ		暑さに強く夏でもよくトウ立ちする菜花
野崎白菜二号	ハクサイ/ナツパ		極早生55日型。寒さ・病気に弱い
ごせき晩生小松菜	ハクサイ/ナツパ		トウ立ち遅い。甘くてやわらか
沖縄島菜	ハクサイ/ナツパ		生育早く、暑さ寒さに強いからし菜
キザキノナタネ	ハクサイ/ナツパ		食用油用。菜の花プロジェクトにも
三河島菜(青莖)	ハクサイ/ナツパ		絶滅から復活した江戸野菜。栽培容易
四川児菜(子持タカナ)	ハクサイ/ナツパ		わき芽を食べる。独特の辛みと食感
安藤早生小松菜	ハクサイ/ナツパ		やわらかく味がよい。生食サラダ向き
稲核菜(いねこきな)	ハクサイ/ナツパ		安曇野特産。野沢菜より美味しい
源助菜	ハクサイ/ナツパ		下伊那地方特産。つくりやすい
鳴沢菜	ハクサイ/ナツパ		山梨県の伝統漬菜。長期収穫できる
ちりめん冬菜	ハクサイ/ナツパ		辛みや苦みのない菜花が絶品
みやま小かぶ	カブ		野口種苗オリジナル。甘く柔らか
早生今市かぶ	カブ		奈良伝統野菜。根と葉両方たべる
日野菜かぶ	カブ		関西地区伝統の紅白の長カブ
木曾紅(紫)かぶ	カブ		信州の赤カブ。固めで貯蔵性に優れる
聖護院大かぶ	カブ		京都名物、千枚漬用の大カブ
天王寺かぶ(切葉)	カブ		日本のカブのルーツ。葉も美味
博多据りかぶ	カブ		暑さに強い極早生の中カブ
東京大長かぶ	カブ		根20cmの大根型で甘みがある
ゆるぎ赤かぶ	カブ		滋賀特産。色鮮やかな漬物用カブ
津田かぶ	カブ		出雲特産のやわらかく甘いカブ
飛鳥あかねかぶ	カブ		奈良特産。香りと旨辛さは漬物向き
矢島かぶ	カブ		近江伝統かぶ。紅白で珍しい
長崎赤かぶ	カブ	種子消毒あり	独特の香りと風味で三杯酢・サラダに
新金時長かぶ	カブ		育成種。パリッとして独特の風味
福井青かぶ	カブ		腰高カブ。つくりやすく貯蔵性○
中生成功甘藍	キャベツ		つくりやすい三季蒔きキャベツ
富士早生甘藍	キャベツ		やわらかくおいしい春キャベツ
札幌大球4号甘藍	キャベツ	種子消毒あり	大晩成155日で20kgにも。暖地では難易
子持甘藍	キャベツ		別名 芽キャベツ。大きめサイズ
中葉春菊	シュンギク		香りがつよく、関東で一般的な春菊
大葉春菊	シュンギク		関西で一般的。柔らかく家庭菜園向け
スティック春菊	シュンギク		一本立ち春菊。サラダ向けで人気
おたふく春菊	シュンギク	種子消毒あり	鍋用。ハウスの周年栽培に最適
サラダ春菊(Tiger Ear)	シュンギク	種子消毒あり	えぐみ苦味が少なく生食に最適
練馬大長尻大根	ダイコン/ラディッシュ		晩生でス入り少ない。煮物・漬物に
大丸聖護院大根	ダイコン/ラディッシュ		2.5kg以上にも。地の浅い土地に
吸込二年子大根	ダイコン/ラディッシュ		固く辛みあり。生育遅く冬越し春収穫
衛青(青長)大根	ダイコン/ラディッシュ		根の8割が地上に露出し、中まで緑色
打木源助大根	ダイコン/ラディッシュ		おいしい中型青首大根。ス入り易い
亀戸大根	ダイコン/ラディッシュ		幻の高級大根。春時期の浅漬けに
桜島大根	ダイコン/ラディッシュ		大晩成。半年間で最大35kgに!
阿波晩生沢庵大根	ダイコン/ラディッシュ		50cmにもなる日本一の沢庵大根
白上がり京大根	ダイコン/ラディッシュ		純白で中型中生。根の半分が土上に

商品名		種子消毒	説明
宮重総太大根	ダイコン/ラディッシュ		F1青首の元祖。ス入り早いが美味
青首宮重丸尻大根	ダイコン/ラディッシュ		尻止まりの良い、尾張伝統青首大根
青丸紅芯大根	ダイコン/ラディッシュ		青皮で中が赤い。甘酢やサラダに
小瀬菜大根	ダイコン/ラディッシュ		大型葉大根。根こぶ病改善にも
カザフ辛味大根	ダイコン/ラディッシュ	種子消毒あり	わさびの香りでソフトな辛み。皮ごと薬味に
守口大根	ダイコン/ラディッシュ		1m以上になるので砂質土にて
赤筋大根	ダイコン/ラディッシュ		首が地上に出ず、耐寒力が強い
沖縄島大根	ダイコン/ラディッシュ		暑さに強く、ス入りが極めて遅い
中之条ねずみ大根	ダイコン/ラディッシュ		信州蕎麦の薬味で有名な辛味大根
信州地大根	ダイコン/ラディッシュ		短く固い漬物大根。適度な辛み
時なし大根	ダイコン/ラディッシュ		極晩成。春まきの代表。固く辛みあり
大阪四十日大根	ダイコン/ラディッシュ		別名 雑煮大根と呼ばれる小型種
赤長二十日大根	ダイコン/ラディッシュ		ニンジンのようなラディッシュ
白長二十日大根	ダイコン/ラディッシュ		とても味がよい。プランターにも
紅白二十日大根	ダイコン/ラディッシュ		長さ5cm、定番のラディッシュ
秋づまり大根	ダイコン/ラディッシュ		東京のおでん大根の元祖
紅園中長大根	ダイコン/ラディッシュ	種子消毒あり	【自家採種不可】ス入り遅く用途豊富
黒丸大根	ダイコン/ラディッシュ		内部は純白。固く煮くずれしない
黒長大根	ダイコン/ラディッシュ		欧州ではポピュラー。辛みがある
茜山三月大根	ダイコン/ラディッシュ	種子消毒あり	ス入りが遅く、煮物・酢の物に
赤丸二十日大根(コメット)	ダイコン/ラディッシュ		直径3cm。酢の物やサラダの彩りに
泉州中甲高黄大玉葱	タマネギ		バランス良い固定種タマネギの定番
奥州	タマネギ		長期貯蔵用タマネギの元祖
松島レッド	タマネギ		栽培容易な中晩生の赤タマネギ
ジェットボール	タマネギ		春どり用極早生。小さくやわらかい
ノクーラ玉葱	タマネギ		中生種で揃いがよく貯蔵性No.1
赤たまサラダ	タマネギ		中生系のサラダ専用赤タマネギ
エイワン玉葱	タマネギ		4月初旬に収穫できる極早生黄玉葱
石倉根深一本葱	ネギ		関東一本葱の代表品種。暑さに弱い
下仁田葱	ネギ		最も食味良い。根が短く山間地向
汐止晩生葱	ネギ		4月までやわらかく美味しい
岩槻葱	ネギ		やわらかい葉葱。春・秋蒔ける
浅黄九条葱	ネギ		分けつの多い細葱。家庭菜園に最適
余目一本太葱	ネギ		非常に柔らかい仙台葱。寒地に○
赤ひげ葱	ネギ		定温で皮が赤紫に。甘みがある
越津葱	ネギ		寒さに強くつくりやすい標準的な葱
大和ふとねぎ	ネギ		短くて極太。加熱で独特の甘味とトロみ
ワンダーグリーンベルト	ニラ	種子消毒あり	休眠が浅く収量性の高い冬にら専用種
砂村合柄一本太葱	ネギ		真っすぐ育つ関東の根深ネギの元祖
日本ほうれん草	ほうレンソウ		赤く甘い根が懐かしい、最も古い法蓮草
豊葉ほうれん草	ほうレンソウ		日本ほうれん草と西洋種を交配。大葉で味○
治郎丸ほうれん草	ほうレンソウ		日本種の代表品種。作りやすく多収
新日本ほうれん草	ほうレンソウ		治郎丸に中国系を交配。生育早め
ニューアジアほうれん草	ほうレンソウ		北海道生まれ。25日程で収穫の早生品種
早生サリナス	レタス		耐寒性強く安定した結球性で栽培容易
レタスしずか	レタス		極早生。少肥栽培向きの結球レタス
美味タス	レタス		耐病性強く周年栽培にも。家庭菜園に最適
アカチマ	レタス		韓国より導入。生育早い赤いちマサンチュ

商品名		種子消毒	説明
サニーレタス	レタス		生育が早くつくりやすい。家庭菜園に最適
チマ・サンチュ	レタス		おなじみグリーンリーフ。サラダや焼肉に
茎チシャ/山くらげ	レタス		30cmに伸びた茎を食べる中国野菜
島ちしゃ菜	レタス		病気や暑さに強く栽培容易。沖縄で人気
岡山サラダ菜	レタス		極早生種。耐暑性が強く周年栽培できる
万福寺大長人参	ニンジン	種子消毒あり	1mにもなる昔の味の長人参。火山灰土向き
真紅金時人参	ニンジン	種子消毒あり	早生種。真っ赤で30cmと長く甘い
子安三寸人参	ニンジン	種子消毒あり	春～秋までまける。土地を選ばず栽培容易
黒田五寸人参	ニンジン	種子消毒あり	五寸ニンジンの定番。早生で香り強く美味
紅福冬越五寸人参	ニンジン	種子消毒あり	越冬でき3月頃まで収穫可。そろい良い
沖縄島人参	ニンジン	種子消毒あり	30cm～40cmに。甘いがそろい悪い
国分鮮紅長人参	ニンジン	種子消毒あり	早生で長期栽培可。色付き・形・味が良い
ラブリーキャロット	ニンジン	種子消毒あり	ゴルフボール大の玉人参。根や芯も濃橙色
冬越黒田五寸人参	ニンジン	種子消毒あり	夏まき越冬栽培に向けた人気の品種
横浜改良四寸人参	ニンジン		【種子消毒なし】早太りで150gと大型
碧南鮮紅五寸人参	ニンジン	種子消毒あり	晩成で根の先まで良く太る冬越人参
三年子滝の川大長牛蒡	ゴボウ		約1m。江戸時代より有名な牛蒡の代表品種
美肌牛蒡	ゴボウ		【自家採種不可】アクの少ない早生ゴボウ
三つ葉	その他葉物		関東系白茎みつば。周年でつくりやすい
アイスプラント/プチサラ	その他葉物		瑞々しくプチプチ食感。サラダ・天ぷらに
ルッコラ	ハーブ/香辛野菜		野生種や従来品種よりクセのない改良種
コリアンダー	ハーブ/香辛野菜		世界的にはタネをハーブに使うのが一般的
パクチー(コリアンダー)	ハーブ/香辛野菜	種子消毒あり	パクチーはタイ語、コリアンダーは英名
ブロッコリー ドシコ	ブロッコリー		九十日収穫早生種。固定種の定番で貴重
カリフラワー ミナレット	カリフラワー		早生でつくりやすく面白い形のカリフラワー
デトロイト・ダークレッド	ビート		食用ビートの代表種。サラダや酢の物に
れんげ	緑肥		江戸時代から緑肥に用いられたマメ科植物
ホワイトクローバー(白詰草)	緑肥		江戸期にガラス器の詰め草として欧州より渡来