

直売所向け野菜品種の紹介

だいこん編

～種苗会社へのアンケート調査結果より～

グリーンレポート544号（2014年10月号）に続き、種苗会社が推薦した品種について紹介する。今回は「だいこん」について取り上げる（表－1）。

だいこん

だいこんの直売所向け品種は、サイズの違いで「ミニだいこん（根長が20cm以下）～短系だいこん（根長が20～30cm）」と「中～長系だいこん（根長30cm以上）」の2つに分類される。分類ごとに外観、食味、栽培しやすさをポイントとし、品種を紹介する。

ミニだいこん～短系だいこん

今回は、ミニだいこん～短系だいこんとして9品種が種苗会社より推薦された。これらは量販店では目にする機会が少ないことから、直売所向きといえる。

ミニだいこん～短系だいこんの中で栽培面に特徴のある品種としては「三太郎」（タキイ種苗株）、「小太りくん」（雪印種苗株）が挙げられる。「三太郎」は晩抽性で抽苔の危険性が少なく、栽培しやすい品種である。「小太りく



葉根っ子



からいね赤

表－1 種苗会社が推薦しただいこん品種

品種名	種苗会社	根と茎葉品質の特長	栽培特性	食べ方
三太郎	タキイ種苗株	短系だいこん	晩抽性で作期幅が広く、夏以外の3季に対応できる優れた適応性がある	煮物
小太りくん	雪印種苗株	かぶのような葉のミニだいこん	耐暑性、耐寒性に優れ、晩抽性で播種期が長い	
葉根っ子	雪印種苗株	かぶのような葉で、長さは20cm程度	通常株間でも、密植栽培でもつくりことができる 春のトンネル栽培や晩夏、秋まきの露地・マルチ栽培に向く	サラダ、煮物、浅漬け
からいね	株渡辺採種場	小型の白い辛味だいこん	極端な早まきを避け、被覆、マルチ栽培を推奨 施肥は一般品種と比べて極少量とする	だいこんおろし（皮ごと）
からいね赤	株渡辺採種場	小型の赤皮の辛味だいこん	極端な早まきを避け、被覆、マルチ栽培を推奨 施肥は一般品種と比べて極少量とする	だいこんおろし（皮ごと）
紅岬	渡辺農事株	首が赤いミニだいこん	播種後50～55日で収穫できる 抽苔が遅いため春まき栽培が可能	サラダ
紅くるり大根	松永種苗株	赤皮、赤肉、丸みのあるミニだいこん	春、秋作はともに無理な早まきは避ける 春は品質の劣化が早いので小振り収穫に努める	ご飯と一緒に炊いた“紅くるりご飯”がおすすめ
あじまるみ	株大和農園	長さ25～30cmの青首だいこん	極端な早まきは不向きで、各地での秋だいこん播種期を標準とする	煮物
四季の味	株アサヒ農園	特徴ある短根・胴太りの形状	夏～秋まき・春まきが可能で、ほぼ周年収穫できる	煮物、サラダ
長香太	雪印種苗株	長さ42～50cm、青首は色が薄い	ウイルス病、軟腐病に強い 高温期の生理障害にも強い	煮物、漬物
与作大根	中原採種場株	鮮緑葉の総太り型	萎黄病、べと病に強い 適期まきで播種後60日で収穫可能	
冬職人	株タカヤマシード	長さ37cmの青首総太り型	耐寒性があり、萎黄病やウイルス病に強い	
夏風	株アサヒ農園	総太り型の青首だいこん	夏まき（8月中旬は寒冷紗被覆）、晩春まき（トンネル・マルチ）が可能 萎黄病にも強い	煮物、だいこんおろし
冬の浦	カネコ種苗株	長さ38cmの総太り型	耐寒性があり、抽苔はやや遅い 低温伸長性に優れる	
大吉大根	宝種苗株	長さ30～35cm、首部は淡緑色で肌につやがある	極晩抽性で、す入りが遅く、つくりやすい	サラダから煮物まで何でも使える
おでん大根	山陽種苗株	薄い青首で尻太り型	適期まきで播種後60日で収穫可能	おでん
しろうま大根	松永種苗株	ボリュームのある白首総太り型	耐病性は劣るため、適期まきに努め、無理な栽培は行わない	きしめん状に切り、うどんのように食べる
冬自慢	株サカタのタネ	密植可能な青首だいこん	温暖地は9月まき、寒冷地は7月下旬～8月中旬にまく 密植栽培が可能	煮物
しずむらさき	株フジミ・オフィス	紫紅色の葉だいこん	土壌適応性が広く、周年栽培が可能 高温期には寒冷紗被覆を行う	生食、おひたし、炒め物、浅漬け

ん」は耐暑性、耐寒性に優れることから、幅広い期間での栽培が可能である。

食味面では、「葉根っ子」(雪印種苗株)、「からいね」「からいね赤」(株渡辺採種場)が特徴的である。「葉根っ子」はサラダから煮物まで幅広い料理に使用することができる。葉の栄養価も高く、葉から根まで利用できる品種である。「からいね」「からいね赤」は辛味が際立った品種であり、辛味成分が最も多い皮ごとだいこんおろしとして使用できる。「からいね赤」は赤皮であるため、用途によって「からいね」と使い分けるとよいだろう。

外観に特徴があるものとしては「紅岬」(渡辺農事株)、「紅くるり大根」(松永種苗株)が挙げられる。「紅岬」は首の色が赤いことから目を引き、用途として甘味を活かしたサラダが向いている。「紅くるり大根」は皮も肉も赤い珍しい品種で、アイディア次第でさまざまな料理に使用できる。食べ方の例として、サイの目に切った「紅くるり大根」をお米と一緒に炊く“紅くるりご飯”を推薦いただいた。

中～長系だいこん

中～長系だいこん(根長30cm以上)は9品種が推薦された。栽培面が選定のポイントとなっており、特に病気に強い品種として「^{ながかつた}長香太」(雪印種苗株)、「与作大根」(中原採種場株)、「冬職人」(株タカヤマシード)、「夏風」(株アサヒ農園)の4品種が推薦された。「長香太」はウイルス病、軟腐病に

強く、高温期の生理障害にも強い。「与作大根」は萎黄病、べと病に強い。「冬職人」は萎黄病、ウイルス病に強く、耐寒性がある。「夏風」は萎黄病に強く、耐暑性がある。栽培時期、前作での病気の発生状況を踏まえ、これら4品種を使い分けるとよいだろう。また、病気に強いこと以外にも、栽培面での特徴を持つ品種が挙げられた。「冬の浦」(カネコ種苗株)は晩抽性であるため、播種期が長く、耐寒性、低温伸長性を有することから冬場の栽培に適する。「大吉大根」(宝種苗株)も晩抽性であるため、播種期が長く、す入りが遅く栽培しやすい品種である。

食味の面では、煮込み料理に最適な「おでん大根」(山陽種苗株)と、だいこん本来の味を追求し、葉から根まですべて食べることができる「しろうま大根」(松永種苗株)が挙げられた。食べ方の例として、きしめん状に切って鍋にする“しろうま大根うどん”を推薦いただいた。

最後に、葉だいこん品種としては唯一「しずむらさき」(有フジミ・オフィス)を推薦いただいた。毛茸が極少ないため、歯ざわりがよく、中肋が紫紅色、葉は濃緑色で鮮やかな色あいの品種である。

【全農 営農・技術センター 農産物商品開発室】



紅岬



紅くるり大根



長香太



冬自慢



しずむらさき



四季の味