

視 点

加工・業務用農産物の生産・流通

加工・業務向け野菜品種の紹介

- だいこん編 -

●実需者が求める品種は用途別に異なる

農産物商品開発室では、だいこんにおける加工・業務の用途別（生食・煮食・漬物・乾燥向け）品種特性を把握することを目的に、種苗会社にアンケートを実施した。ここでは、種苗会社から報告された加工・業務向けだいこん品種を紹介するとともに、用途別の品種特性を解説する。

種苗会社へのアンケート調査内容と分類

加工・業務向けだいこんについて、品種名 早晩性

表 - 1 加工・業務向けだいこんの用途

用途	主な調理・使用例
生 食	サラダ、刺身のつま、大根おろし
煮 食	煮物、おでん
漬 物	たくあん、酢漬け、粕漬け、味噌漬け、キムチ
乾 燥	切り干し大根

表 - 2 生食向け

品種名	作型	早晩性	適地	会社名
MSR - 896	春まき	早生	暖地	武蔵野種苗園
RA - 131	トンネル春まき	晩生	平坦地 暖地	雪印種苗
味子役	春まき 秋まき	晩生	平坦地	武蔵野種苗園
卓越	夏まき	やや晩生	高冷地 平坦地	朝日工業
献夏青首	初夏まき	中生	高冷地 平坦地 暖地	サカタのタネ
紅化粧	秋まき	早生	高冷地 平坦地 暖地	サカタのタネ
紅しぐれ	秋まき	早生	高冷地 平坦地 暖地	トーホク
ホワイトスティック	秋まき	早生	高冷地 平坦地 暖地	ナント種苗
市の宮	秋まき	中早生	高冷地 平坦地	渡辺採種場
英才	秋まき	晩生	平坦地 暖地	トーホク
ビタミン大根	秋まき	中晩	平坦地 暖地	トーホク

適地 作型 用途別の紹介理由を種苗会社20社に対して調査した。

調査結果から、加工・業務向けだいこん用途を 生食用 煮食用 漬物用 乾燥用とし（表 - 1）報告された品種を用途別に分類した（表 - 2～8）。このなかから特長のある品種について、以下で紹介する。

生食向け：表 - 2（11品種）

●「MSR - 896」（武蔵野種苗園）：肉質がみずみずしく甘味がある。

●「RA - 131」（雪印種苗）：肉質が緻密で純白、ス入りが遅く、ツマに最適である。

●「市の宮」（渡辺採種場）：円筒形によく揃い商品歩留まりが高く、業務用に加工したときの色がよく、弾力がある。

煮食向け：表 - 3（9品種）

●「おでん」（山陽種苗）：煮込みが早く、煮崩れしにくい。

●「TSX - 330」（トキタ種苗）：肉質が極めて緻密で軟ら



MSR 896 (武蔵野種苗園)



卓越 (朝日工業)



RA 131 (雪印種苗)



◀紅化粧(サカタのタネ)



◀市の宮(渡辺採種場)



◀冬自慢(サカタのタネ)



◀香漬の助(トホク)



◀干し理想(タキイ種苗)



◀寒仕込み(カネコ種苗)

かく、在圃性があり火の通りが早い。

●「冬自慢」(サカタのタネ): 肉質が白く緻密で、肉質部分に緑色素が移らない。

漬物向け: 表 - 4 (14品種)

●「香漬の助」(トホク): 耐暑性で早まきができ、生漬後の変色がない。

●「干し理想」(タキイ種苗): 練馬型の干したくあん専用種。ス入りが遅く肉質が硬く、干し上がりが早い。

●「寒仕込み」(カネコ種苗): 円筒形の形状で肉質が硬く、ス入りが遅い。

生食・煮食向け: 表 - 5 (11品種)

●「YR三川」(アサヒ農園): 肉質が緻密で在圃性がある。

●「スーパー夏信」(ナント種苗): 肉質が白く、円筒形で在圃性が高く、耐暑性高い。

表 - 4 漬物向け

品種名	作型	早晩性	適地	会社名
春山理想	春まき 秋まき	中早生	平坦地	渡辺採種場
四季姫	春まき 秋まき	早生	高冷地 平坦地 暖地	渡辺農事
ふるさと	夏秋まき	早生	高冷地 平坦地 暖地	大和農園
新八州	秋まき	早生	高冷地 平坦地 暖地	タキイ種苗
香漬の助	秋まき	早生	高冷地 平坦地 暖地	トホク
おいばね	秋まき	早生	高冷地 平坦地 暖地	ナント種苗
はっかい	秋まき	中生	高冷地 平坦地 暖地	サカタのタネ
干し理想	秋まき	中生	平坦地 暖地	タキイ種苗
秋まさり2号	秋まき	中生	平坦地 暖地	柳川採種研究所
立山理想	秋まき	中生	平坦地	渡辺採種場
寒仕込み	秋まき	晩生	平坦地 暖地	カネコ種苗
葵大根	秋まき	晩生	暖地	山本種苗園
雪美人	周年	極早生	高冷地 平坦地 暖地	サカタのタネ
マコトちゃん	周年	早生	高冷地 平坦地 暖地	トホク

表 - 3 煮食向け

品種名	作型	早晩性	適地	会社名
鉄人	春まき	中生	高冷地 平坦地 暖地	ナント種苗
おでん	春夏まき 春秋まき	晩生	高冷地 平坦地	山陽種苗
新貴聖	夏まき 夏秋まき	中生	高冷地 平坦地 暖地	大和農園
TSX - 330	秋まき	早生	平坦地 暖地	トキタ種苗
冬人88	秋まき	早生	高冷地 平坦地 暖地	ナント種苗
冬自慢	秋まき	中生	高冷地 平坦地 暖地	サカタのタネ
冬どり聖護院	秋まき	中生	平坦地 暖地	タキイ種苗
水月聖護院	秋まき	中生	平坦地	渡辺採種場
味なやつ	秋まき	中晩生	平坦地 暖地	トホク



▶「マモトちゃん」(トホク)



▶YR三川(アサヒ農園)



▶スーパー夏信(ナント種苗)



▶本宮(渡辺採種場)



▶YR味づくり(丸種)



▶YR海洋(渡辺農事)

●「YRくらま」(タキイ種苗): 萎黄病に強く、肉質が緻密で甘味があり、おでんなどの煮物に適する。

●「本宮」(渡辺採種場): 緻密な肉で軟らかいが煮崩れせず、歯切れがよく甘味もある。

生食・漬物向け: 表 - 6 (4品種)

●「YR味づくり」(丸種): 太りが早く、やや短根ながら円筒形によく揃う。

表 - 6 生食・漬物向け

品種名	作型	早晩性	適地	会社名
優等生	秋まき 晩春まき	中晩生	高冷地 平坦地 暖地	ナント種苗
WN8339	夏まき 秋まき	中生	高冷地 関東以西	渡辺農事
味ちびこん	秋まき	早生	関東以西 平坦地	松永種苗
YR味づくり	秋まき	早生	平坦地	丸種

表 - 5 生食・煮食向け

品種名	作型	早晩性	適地	会社名
YR三川	夏まき 春まき	早生	高冷地 平坦地 暖地	アサヒ農園
YR夏伝説	夏秋まき	早生	高冷地 平坦地 暖地	大和農園
あきしの	夏秋まき	早生	高冷地 平坦地	大和農園
あじまるみ	夏秋まき	中生	高冷地 平坦地 暖地	大和農園
スーパー夏信	初秋まき	中生	高冷地 平坦地 暖地	ナント種苗
YRくらま	秋まき	中生	平坦地 暖地	タキイ種苗
本宮	秋まき	中生	平坦地	渡辺採種場
黒長大根	秋まき	中晩生	高冷地 平坦地 暖地	藤田種子
黒丸大根	秋まき	中晩生	高冷地 平坦地 暖地	藤田種子
ミラノ大根	秋まき	中晩生	高冷地 平坦地 暖地	藤田種子
しろうま	秋まき	やや晩生	関東以西 平坦地	松永種苗

表 - 7 生食・煮食・漬物向け

品種名	作型	早晩性	適地	会社名
つや風	春まき	中生	高冷地 平坦地 暖地	タキイ種苗
YR海洋	春まき	中生	高冷地 平坦地 暖地	渡辺農事
美晴	春まき (トンネル)	中生	高冷地 平坦地 暖地	カネコ種苗
YR春伝説	春まき 冬～春まき	中生	高冷地 平坦地 暖地	大和農園
関白	夏まき 秋まき	早生	高冷地 平坦地 暖地	タキイ種苗
あさかわ	秋まき	早生	平坦地 暖地	日東農産種苗
冬の浦	秋まき	中生	高冷地 平坦地 暖地	カネコ種苗
冬美人	秋まき	中生	高冷地 平坦地 暖地	カネコ種苗
耐病総太り	秋まき	中生	平坦地 暖地	タキイ種苗
ともしび	秋まき	中生	暖地	渡辺農事
秋岬	秋まき	中生	各地	渡辺農事



◀美晴(カネコ種苗)



◀あさかわ(日東農産種苗)



◀辛之助(タキイ種苗)

生食・煮食・漬物向け：表 - 7 (11品種)

- 「YR海洋」(渡辺農事)：首の青色が薄く、肉質はやや硬めでス入りが遅く、耐病性がある。
- 「美晴」(カネコ種苗)：肉質が緻密で、ス入りが極めて遅く、曲がりが少ない。萎黄病に強い。
- 「あさかわ」(日東農産種苗)：肌は滑らかで光沢があり純白である。ス入りが遅く肉質は緻密で、総太り型の青首だいこんである。

種苗会社アンケート結果の分析

生食向け

品質として「肉質の緻密さ」や「肉質の硬さ」を重視し、早生品種の提案が多かった。これは、早生品種の特長である肉質のみずみずしさやシャキシャキ感が、生食において重要となるフレッシュ感につながるためと考えられる。

煮食向け

作型・早晩性や品質に一定の傾向は認められなかった。これは煮食適性、具体的には煮崩れや味のしみ込みやすさなどは、調理条件に大きく左右されるためと考えられる。

煮食適性とは異なるが、種苗会社の推奨ポイントに「肉質の白さ」「肉質部分に緑色素が移らない」とあった。これらの特長は「加工歩留まりの向上」につながるということであり、興味深いポイントといえる。

漬物向け

秋まき品種の提案が多く、「硬さ」「肉質」といった品質を重視していた。図 - 1 に示したたくあんの製造法を

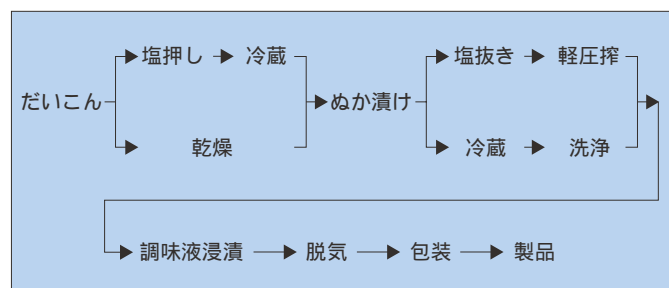


図 - 1 たくあんの製造工程例

表 - 8 辛味だいこん

品種名	作型	早晩性	適地	会社名
辛吉	秋まき	早生	高冷地 平坦地 暖地	サカタのタネ
辛之助	秋まき	中生	高冷地 平坦地 暖地	タキイ種苗
味辛大根	秋まき	晩生	平坦地 暖地	トーホク

みてもわかるように、漬物製造には多くの工程がある。「硬さ」「肉質」を重視するのは、製造工程でのロスを減らし、加工歩留まりを向上させるためであると考えられる。また、秋まきが多い理由として、漬物は「乾燥処理」を冬季に行い、漬物としての貯蔵期間が長いことも関係していると考えられる。

加工・業務向け野菜に取り組むには

加工・業務向け野菜には、定時・定量・定質・定価を念頭においた栽培技術や出荷時期といった生産・流通基盤の検討および構築が必要である。なかでも品種は、実需者が商品開発を行ううえで「品質による差別化」や「加工歩留まりの向上」を図るという重要な位置を占めている。

具体的に、生食・煮食向けでは、実需者の加工・製造条件が多様であるため、「加工歩留まりの向上」を意図した品種提案が多い。一方、漬物向けでは、実需者の加工・製造におけるニーズが明確であることから、「品質による差別化」と「加工歩留まりの向上」を併せ持った品種提案が多かった。

以上のことから、実需者ニーズを明確にし、「品種選定」の位置づけを高め、特に「品質による差別化」を図ることが重要である。

今後、加工・業務向けだいこんの生産に取り組むにあたっては、実需者のニーズを想定し、今回紹介した品種をもとにご検討いただきたい。

【全農 営農・技術センター 農産物商品開発室 村岡賢一、山田圭太】