

新技術・情報名	中国ダイコン(華南型)の漬物加工	推進部会名	食品
実施場所	三重県農業技術センター	分類	①

1. 成果の内容

1) 技術・情報の内容及び特徴

- (1) 中国ダイコンの「エベレスト」は華南型の品種で、肌は純白で美しく、肉質はち密で品質がすぐれている。葉はカブのように板葉で軟らかいので、根部とともに漬物として利用できる。
- (2) 生育が早く、は種後65日で根重600g、根長30cmとなり、入りの心配が全くない。葉が立性であるため10,000本/10aの密植栽培でも品質の低下はみられず、短根で抽根性があるので収穫作業も容易である。
- (3) 加工上は肉質が軟らかく、浅漬加工に適し、通常の糠漬にした場合、そのままでは葉の甘味が強すぎるが、袋づめの際、甘味料を含まない調味液(原料2kgに対し、水2.5L、塩100g、グルタミン酸ナトリウム15g、コハク酸2.5g、酢酸15ml、クエン酸2.5g、乳酸10ml)を使うことにより、葉、根部とも食味が良好となる。

2) 技術・情報の適用効果

- (1) 8月下旬~9月上旬は種で、11月上旬には収穫でき、葉付きタクランとして商品化できる。
- (2) 肉質が軟らかく、浅漬に適するので塩分の低い漬物として消費者の嗜好にマッチする。
- (3) 生育が早く、密植栽培ができるうえ、短期間に収量があがるので、作付体系上も有利である。

3) 適用範囲

漬物原料ダイコンの産地

4) 普及指導上の留意点

- (1) ウィルス病に弱いので、アブラムシの防除を徹底させる。
- (2) 低温感応性が強いので、遅まきや春まきは栽培が難しい。
- (3) 生育が早いので適期収穫に留意する。

2. 具体的データ

表1. 収穫時の生育調査

年度	生育日数	葉数 枚	葉長 cm	葉巾 cm	葉重 g	根重 g	T/R	根径 cm	根長 cm	入り* %	赤心* %	横シジ* %	葉付上物収量	
													本/10㎡	kg/10㎡
58	78	16.9	41.4	11.4	216	868	24.9	7.2	28.3	0	0	(+)100	53	49.8
58	90	18.9	37.5	11.7	237	1137	20.8	7.4	34.1	0	(+)20	(+)60	70	76.5
59	64	18.3	45.0	13.8	335	863	38.8	6.7	35.1	0	(+)30	0	66	71.9
60	70	16.7	48.8	13.3	341	790	43.2	6.3	30.5	0	(+)20	(+)20	74	83.4
61	60	15.6	40.3	12.3	233	638	36.5	5.9	31.6	0	0	0	62	48.8

*障害程度: 甚(●), 中(+), 微(+), 無(-)

表2. タクラン漬の分析結果

漬漬時の 甘味料	部位	調味液に漬ける状態	塩度 %	酸度 %	pH	乾物率 %	食味	指数*
15g	葉	浸漬 0分	4.44	0.50	4.67	18.9	非常に甘い	5
		" 30分	4.65	0.50	4.78	18.4	葉としては甘い	3
		" 1時間	4.54	0.34	4.72	17.7	甘味はうつく、葉としては良い	2
		" 2時間	4.41	0.41	4.74	16.3	甘味はうつく、良好	2
		" 4時間	4.20	0.32	4.77	17.6	甘味はうつく、少し酸味あり	1
	根	" 20時間	4.44	0.38	4.50	15.4	甘味はうつく、味うまい	1
		袋づめ 16時間	3.94	0.35	4.75	17.2	甘味はうつく、良好	2
		浸漬 0分	5.28	0.50	4.71	15.6	やや甘味強く、根としては良い	4
		" 30分	5.21	0.45	4.77	15.9	甘味良好	4
		" 1時間	5.17	0.44	4.87	15.6	さらばりした甘味も良好	3
同3g	葉	" 2時間	4.95	0.43	4.81	14.7	さらばりした甘味	3
		" 4時間	4.88	0.45	4.85	15.0	さらばりした甘味	3
	根	" 20時間	4.62	0.50	4.62	13.5	甘味ややうまい	2
		袋づめ 16時間	4.46	0.46	4.72	14.8	甘味良好	4
同3g	葉	浸漬 0分	4.62	0.64	4.70	20.0	葉としては良い甘さ	2
	根	" 0分	5.14	0.68	4.77	14.0	甘味不足	2

*甘味の指数: 5(非常に甘い), 4(やや甘味強い), 3(普通), 2(やや甘味弱い), 1(甘味は自味弱い)

3. その他特記事項

新野菜の栽培と加工法、昭和58~61年、泉単