

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 [*] %	ホリ [*] %	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
		浸漬 30分	4.65	0.50	4.78	18.4	葉としては甘い	3
		浸漬 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
		浸漬 2時間	4.41	0.41	4.74	16.3	甘味はうつく、良好	2
		浸漬 4時間	4.20	0.32	4.77	17.6	甘味はうつく、少し酸味あり	1
		浸漬 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	
	根	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
		浸漬 30分	5.21	0.45	4.77	15.9	甘味良好	4
		浸漬 1時間	5.17	0.44	4.87	15.6	さらばりした甘味も良好	3
浸漬 2時間		4.95	0.43	4.81	14.7	さらばりした甘味	3	
浸漬 4時間	4.88	0.45	4.85	15.0	さらばりした甘味	3		
浸漬 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	浸漬 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(甘味は甘い)

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