

加工時に臭わず黄変しない ダイコン新品種「悠白」と「サラホワイト」

重要野菜であるダイコンは、生産物の約6割が加工・業務用として使用されていますが、主な加工品であるたくあん漬けの生産量は、この20年間で4分の1以下に激減しました。従来のダイコン品種は漬物にすると、独特の臭気（たくあん臭）が生じ、黄色く変色します。しかし近年、この臭いを敬遠する一般消費者（特に若年層）が増えています。また、業務用の大根おろしでは製造後に急速冷凍した保存品が流通していますが、保存時に臭気や黄変が発生すると品質が大きく低下します。このため、食品加工製造業者からは、加工後に臭いや黄変が発生せずにフレッシュ感が維持する品種の育成が求められていました。そこで、野菜茶業研究所では、渡辺農事株式会社と共同で、たくあん臭が発生せずに黄変もしない、初めてのF1実用品種を2品種育成しましたので、その概要を紹介します。

☆ 技術の概要

1. 「悠白」と「サラホワイト」はいずれも白首のF₁品種で（図1、2）、従来のダイコンに多く含まれ、臭気や黄変の基になる成分グルコラファサチンを含まない、初めての実用品種です。
2. 「悠白」は肉質が緻密で根形が細長く漬物原料に適しています。これを原料として漬けたたくあん漬けでは、臭気が生じないため、冷蔵庫内での保存時や、たくあん漬けを添えた弁当を電子レンジで加熱した際に臭いが気になりません。
3. 「サラホワイト」は肉質が硬く、乾物率が高い特徴があり、おろしやつま、切り干しに加工した際の歩留まりが優れています。これを原料とした大根おろしでは、たくあん臭が生じず、また、製造後一年間冷凍貯蔵しても黄変せず、辛みやフレッシュ感が残存します。
4. 「悠白」は秋播き秋冬どり、「サラホワイト」は秋播き冬どり作型に適した品種です。



図1 「悠白」の根の形状（左）
右は一般的な漬物用品種「秋まさり2号」



図2 「サラホワイト」の根の形状（左）
右は一般的な青首品種「耐病総太り」

☆ 活用面での留意点

1. 「悠白」と「サラホワイト」の種子は、平成28年夏季より、渡辺農事株式会社から販売される予定です。
2. 詳しいことは、農研機構 野菜花き研究部門 (TEL:029-838-6574) までお問い合わせ下さい。
(日本政策金融公庫農林水産事業本部 テクニカルアドバイザー 吉岡 宏)