

フレッシュ感のあるたくあん漬けを製造できるダイコン 「令白(れいはく)」

ダイコンの代表的な加工品であるたくあん漬けに対する若年層の嗜好性は低く、特に、たくあん漬けから発生する臭気(たくあん臭)は、フレッシュ感を消失させると考えられます。このため、農研機構では、加工してもたくあん臭の発生しないダイコン品種の育成に取り組み、2017年に先行品種の「悠白」を品種登録しました。しかし「悠白」は、根形の揃いがやや劣り、根形が尻太り型であり、漬物用ダイコンで求められる根重が1,500g以上に肥大させることが難しく、収量性の向上も課題の一つでした。そこで農研機構と渡辺農事(株)は、「悠白」が持つ問題点を改良した後継品種の「令白」を育成しましたので、その概要を紹介します。

☆ 技術の概要

1. 「悠白」の育種素材となった「だいこん中間母本農5号」と、一般形質に優れたダイコンを交配し、DNA マーカー選抜技術により「令白」を育成しました。
2. 「令白」は関東以南の秋播き秋冬どり作型に適した白首品種で、たくあん漬け等の漬物加工に適する品種です(図1)。
3. 「令白」の根重は「悠白」に比べて重く、収量性に優れます。根長は代表的な漬物用品種の「秋まさり2号」(株)柳川採種研究会)に比べて短いですが、最大部根径は太く、根形は長円筒形です。また、根重1,500g以上でもす入りが見られません(表1)。
4. 「令白」は、採種方法に細胞質雄性不稔性を利用しているため、自家不和合性によって採種している「悠白」に比べ、根の形が均一です。
5. 「令白」の根には、たくあん臭や黄変の原因となるグルコラファサチンが含まれず、臭いの原因にならないグルコエルシンが含まれます。



図1「令白」(左)の草姿
右は「悠白」

表1 「令白」の秋まき秋冬どり栽培における収穫物特性

試験地	品種	根重 (g)	根長 (cm)	最大部根径 (cm)	す入り	空洞
茨城県坂東市	令白	1,751	43	7.7	0.0	22.2
	悠白	1,436	41	7.6	0.0	19.4
	秋まさり2号	1,579	50	7.2	5.6	19.4
千葉県銚子市	令白	1,364	36	7.6	0.0	0.0
	悠白	1,133	35	7.0	3.3	0.0
	秋まさり2号	1,241	42	7.0	4.2	0.0

☆ 活用面での留意点

1. 「令白」の種子は、渡辺農事(株)(TEL:04-7124-0111)から試験配布されます。
2. 詳しいことは、農研機構野菜花き研究部門野菜育種・ゲノム研究領域アブラナ科ユニット(TEL:050-3533-4605)までお問い合わせください。

(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)