

コゼナダイコンの辛味大根としての利用

古川農業試験場

1 取り上げた理由

コゼナダイコンは小野田町で栽培されているダイコンで、葉の中肋部分のみを浅漬け等に加工している。根部は廃棄されているが特有の辛味がある。この根部の活用を図るため、辛味の変化及び貯蔵法について検討したところ、辛味大根としての利用が可能なので参考資料とする。

2 参考資料

- 1) 12月上旬に収穫することにより、辛味分量は市販品と同等以上となる。
- 2) 施肥量が少ないほど辛味分量は増加する。
- 3) 貯蔵は5℃冷蔵または土中で可能で、収穫時の辛味分量を約40日程度維持できる。

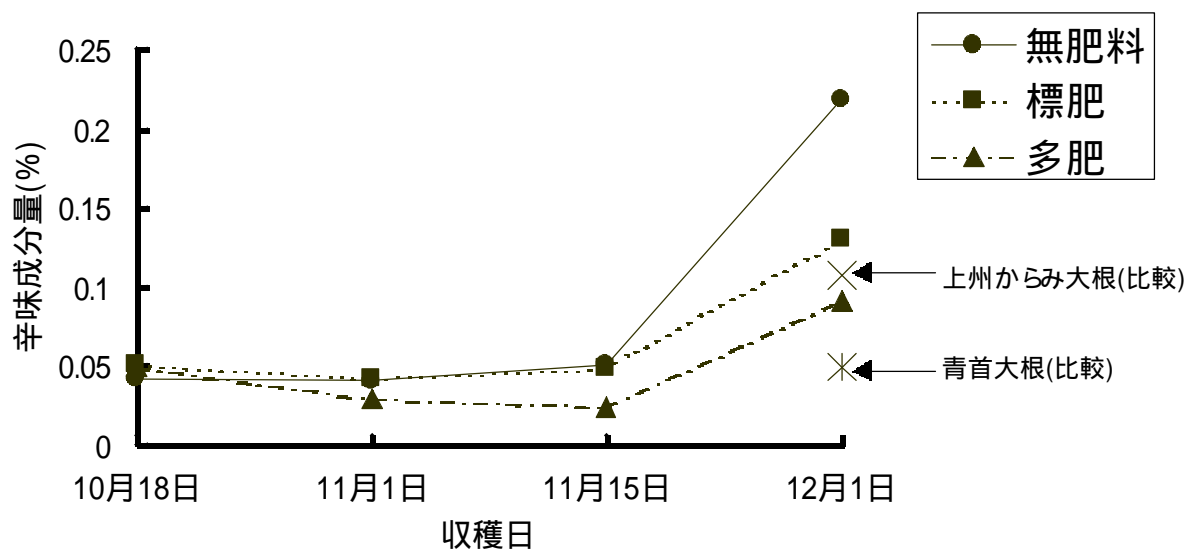


図 1 根部の辛味分量の変化(平11)

3 利活用の留意点

- 1) 茎葉部の収穫適期 (10月下旬から11月上旬) には根部の辛味分量が増加していない。

(問い合わせ先 : 古川農業試験場水田利用部 電話 0 2 2 9 - 2 6 - 5 1 0 6)

4 背景となった主要な試験研究

1) 研究課題名及び研究期間

中山間地域の特性を活かした畑特作物高生産性栽培技術体系の確立(平9~12年度)

2) 参考データ

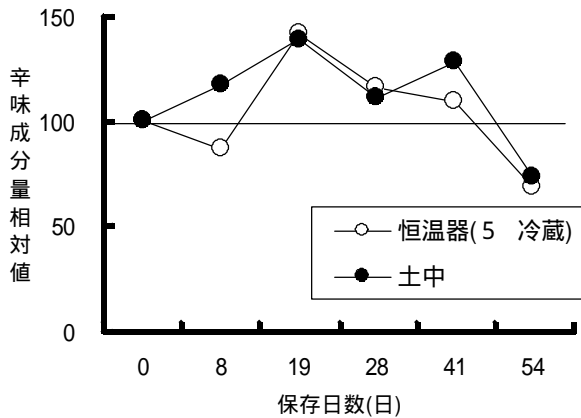


図2 辛味成分量の変化(平12)
(保存開始日を100としたときの相対値)

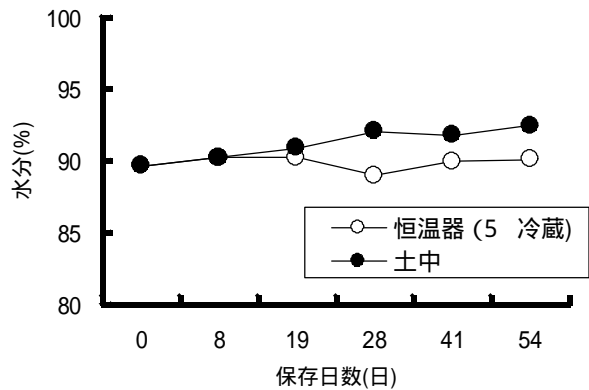


図3 保存中の大根水分の変化(平12)

表 - 1 根部の生育及び辛味成分量の変化(平11)

施肥 ¹⁾	収穫日	根長	根径 ²⁾		全重	根重	根重/全重	辛味成分量
			5cm	10cm				
水準	(月/日)	(cm)	(mm)	(mm)	(g)	(g)	(%)	(%/生重100g)
無肥料	10/18	31.0	23.1	12.3	306	54	17.5	0.04
	11/ 1	34.0	25.1	15.6	390	68	17.5	0.04
	11/15	37.3	40.1	27.7	607	153	25.2	0.05
	12/ 1	38.7	43.5	28.4	674	183	27.2	0.22
標肥	10/18	33.0	24.2	14.1	333	58	17.3	0.05
	11/ 1	36.0	25.4	18.6	411	81	19.7	0.04
	11/15	38.7	45.0	31.3	719	191	26.5	0.05
	12/ 1	43.3	51.6	46.2	983	307	31.2	0.13
多肥	10/18	32.2	23.1	13.5	321	55	17.3	0.05
	11/ 1	37.7	35.9	29.3	603	123	20.4	0.03
	11/15	40.7	45.7	39.9	887	251	28.3	0.02
	12/ 1	45.0	53.4	47.0	1187	361	30.4	0.09
(比較)上州からみ大根(市販品)								0.11
青首大根(市販品)								0.05

注1)標肥:窒素成分量1.2kg/a 多肥:窒素成分量1.2kg/a + 1.2kg/a (追肥)

2)地際から根の先端部へ向かっての位置

3) 発表論文等

コゼナダイコン根部の生育及び辛味成分量 東北農業研究第53号