

揃いの良い加工用ダイコン新品種「秋試交2号」の育成

椿信一・檜森靖則・菅原久春*

(秋田県農業試験場・*秋田県総合食品研究所)

Breeding of a New Processing Radish Cultivar "Akishiko-2" with High Uniformity

Nobuichi TSUBAKI, Yasunori HIMORI and Hisaharu SUGAWARA*

(Akita Agricultural Experiment Station, *Akita Research Institute of Food and Brewing)

1. はじめに

秋田県の特産品として知られている「いぶりたくあん漬」の原料には、含水率が低く肉質の硬い加工専用品種が適している。長年にわたって主力品種であった「秋田」や「改良秋田」は、根部の肥大が遅く収量も低いことなどから、近年は肥大力が旺盛な「山形」が用いられるようになってきた。「山形」は根重が大きく「ス」が入りにくいなどの長所がある反面、根形が不揃いで商品化率や商品収量がやや低い。そこで肥大力が旺盛で揃いも良く、収量の高い加工用ダイコンの育成を図った。

2. 育成経過

「秋試交2号」は、1987年に秋田市内より収集した在来種「秋田」の後代選抜固定系統(AK-1)と、1995年に導入した市販品種「山形」の後代選抜固定系統(YM-1)を、組合せて交配育成したF1品種である(図2)。本品種の採種には、自家不和合性を利用している。

3. 特性概要

(1)根外部特性

肥大が旺盛で、「山形」より根長が長く、根重がやや大きい。根形は先流れ型で、中ぶくれ型の「山形」と異なる形状である。根肌に細根や「横すじ」が少なく、綺麗で加工に適する(図1、表1)。

(2)根内部特性

硬度が高く、「山形」より硬く「改良秋田」とほぼ同等である。肉質は緻密で、「いぶり」に適しており、含水率は「山形」と「改良秋田」の間に位置する。甘味と共に辛味も強い。収穫が遅れると軽度の「ス」が入ることがある(表1)。

(3)商品化率

商品化率が85%と高く、収量は「山形」や「改良秋田」より高い(図3)。商品の揃いも良く、根長、根径および根重の変動係数(CV)は、「山形」や「改良秋田」より小さい(表2)。

(4)加工特性

乾燥後の歩留りが高く、その後漬込んで製品となった製品歩留り(重量)は30.5%と「山形」より高く「改良秋田」と同程度である。製品の硬さは中程度で、パリッとした歯触りで食感は良好である(表3、図4)。

4. 栽培上の留意事項

根部の肥大は「山形」よりやや早く、晩播適応性が高い。播種期は県内平坦部で8月中～8月下旬である。

収穫遅れは「ス入り」を招きやすいため、根重900～1000gを目安に、播種後70～80日(10月下～11月中旬)に収穫する。

5. まとめ

「いぶりたくあん漬」への加工適性が高い加工用ダイコン新品種「秋試交2号」を育成した。このF1品種は、商品化率が85%以上と高く、既存品種と比較して15～25ポイントの増収が期待できる。また、根部の揃いが良く、根肌が綺麗で加工に適している。製品加工後の歩留りが高く、食感も良好である。(種苗登録申請中)。

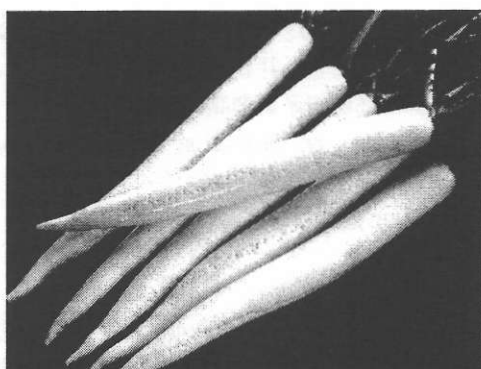


図1 '秋試交2号'の外観(2002年 秋田農試)

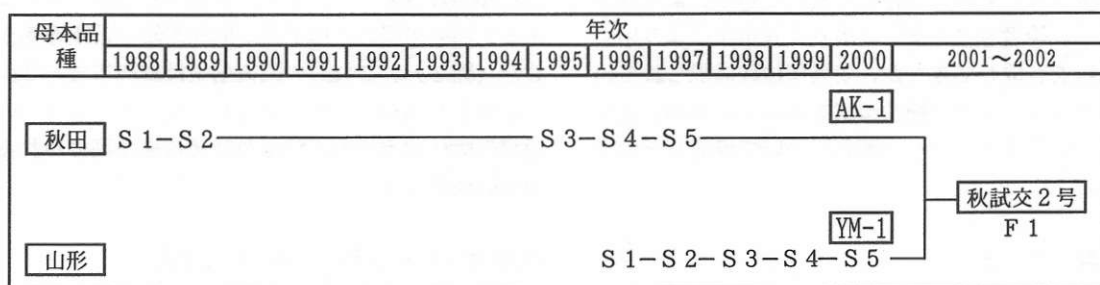


図2 育成経過(世代)

S: 自殖、数字は世代数

表1 根部特性(2002年 秋田農試)

品種・系統名	抽根長 (cm)	根長 (cm)	根径 (cm)	根重 (g)	TR比	根形	細根	横すじ	硬度 (Kg)	含水率 (%)	糖度 (Brix)	辛味 程度	ス入り 株率	ス入り 程度
秋試交2号	18.7	51.3	6.2	1181	0.70	先流れ	少	少	3.9	93.0	7.0	4	16	1
山形(対照)	14.2	47.4	6.2	1015	0.85	中ぶくれ	少	多	3.3	94.0	6.7	4	0	0
改良秋田(参考)	11.2	46.4	5.1	698	1.02	先流れ	多	多	4.0	92.4	6.9	4	0	0

注) 耕種概要: 8月23日播種、11月11日収穫、生育期間80日、1区20株全個体調査
 抽根指数: 抽根長/根長、TR比: 葉重/根重
 硬度、糖度(Brix)の測定部位は根中央部、硬度計は直径5mmの円柱形プランジャーを使用
 辛味程度: 0(無) 1(微辛)~5(極辛)、ス入り程度: 0(無)、1(微少、商品化可能)~5(甚大、商品化不可)

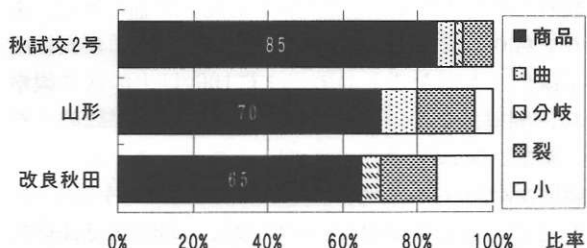


図3 規格別割合(2002年 秋田農試)

表2 商品根の特性(2002年 秋田農試)

品種・系統名	根長		根径		根重	
	平均 (cm)	CV (%)	平均 (cm)	CV (%)	平均 (g)	CV (%)
秋試交2号	51.9	7.1	6.2	5.1	1197	12.0
山形(対照)	50.5	10.4	5.9	12.3	1139	23.0
改良秋田(参考)	48.3	12.0	5.1	11.2	746	17.8

注) 耕種概要は表1と同様 CV: 変動係数

表3 加工特性(2001年 秋田総食研)

品種・系統名	加工前		乾燥後		製品(漬込み後)		
	根重 (g)	根重 (g)	歩留り (%)	根重 (g)	歩留り (%)	硬さ	食感
秋試交2号	814	416	51.1	249	30.5	中	良
山形(対照)	706	334	47.3	185	26.2	中	良
改良秋田(参考)	526	256	48.7	164	31.2	中	良

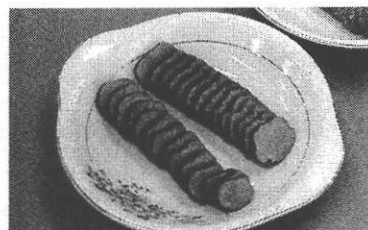


図4 '秋試交2号'を使用した「いぶりたくあん漬」