

ダイコン臭なく、黄変せず加工歩留まりの高いダイコン

一代交配

PVP

サラホワイト

登録番号：第26231号

よいタネ ワタナベ

ダイコン

特徴

- ① 加工してもたくあん臭が生じず、黄色くならない秋冬ダイコン。
- ② 肉質は硬く緻密で、水分が少なく、乾物率が高いため、加工歩留まりが高い。
- ③ 根形は首がやや細く、総太り型に近い形状となる。根長は38cm前後。白首で肉色が白い。
- ④ 葉は旺盛でやや開帳性。
- ⑤ 根の肥大は緩慢で、ス入りが遅い。

加工特性

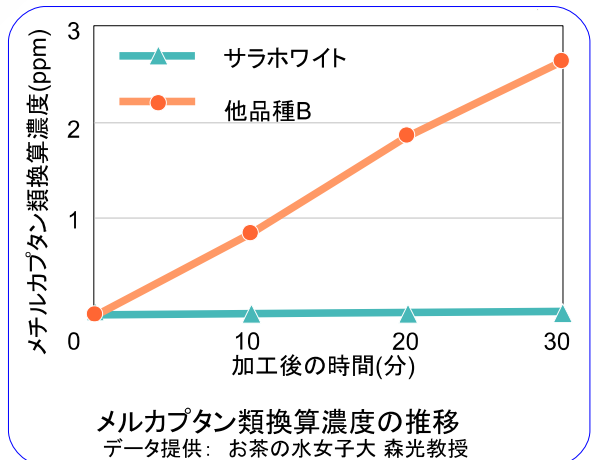
業務用大根おろしや切干大根などの加工品は、従来では長期冷凍保存中の黄変やたくあん臭の発生で品質が大きく低下していました。

この現象はダイコンに含まれる4-メチルチオ-3-ブテニルグルコシノレート(4MTB-GSL)という成分が香気成分：メチルカプタン類に化学変化することにより発生します。

「サラホワイト」は4MTB-GSLを全く含まないため、加工品を長期保存してもたくあん臭や黄変が発生しない、画期的な品種です。また、肉質が硬く、乾物率が高いため、おろしやツマ、切干大根などで歩留まりが高くなるという利点も備えています。



メチルカプタン類：
たくあん臭の元になる
香気成分の一種



栽培のポイント

- ① 葉が旺盛なため、株間は27～30cmとやや広めにする。
- ② 葉が出来過ぎないように元肥は抑える。
- ③ 圃場の排水性を良くし、病障害の発生を抑制する。
- ④ 晩抽性ではないので、暖地では2月中旬までに収穫する。
- ⑤ 早播きすると葉が出来過ぎる、割れのが生じる危険があるため推奨播種期を守る。

栽培の目安

	8	9	10	11	12	1	2
冷涼地	●	●	■				
中間地		●	●	■			
暖地		●	●	■	■		

● 播種期 — 生育 ■ 収穫期

※ 作型表はあくまでも目安です。実際には貴地の気候に応じて栽培して下さい。

※ 収穫物の写真は、実際に収穫される野菜が写真のように完全に再現されることを保証するものではありません。

※ PVPマーク：種苗法による登録品種を表示するマークです。このマークの付いている種苗を、育成者の承諾なしに業として利用(増殖、譲渡、輸出入など)する行為は、損害賠償、刑事罰の対象となる場合があります。

野菜づくりは品種がきめて!!

※ 本品種は農研機構野菜花卉研究部門との共同育成です。

渡辺農事株式会社 × 農研機構

一般社団法人
日本種苗協会
会員番号 12-041号

国産の消費拡大に向けた国民運動
FOOD ACTION NIPPON