

ダイコン臭さがなく、黄変しない漬物用ダイコン

一代交配



PVP

悠 ゆうはく 白

農林水産省種苗登録：出願 第30433号

ダイコン

特徴

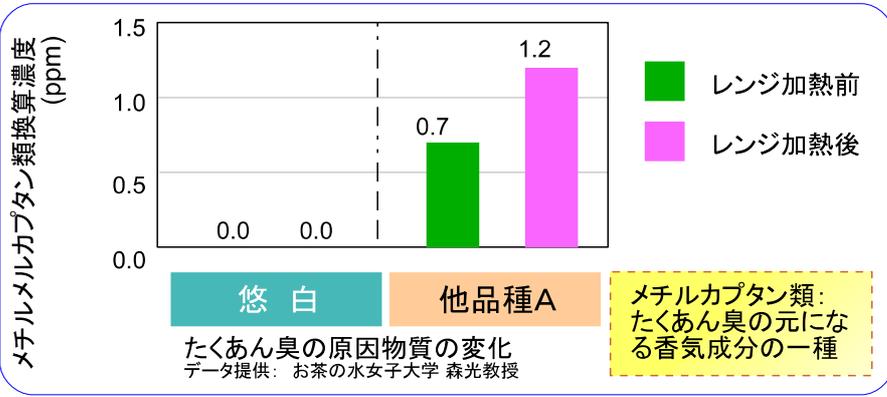
- ① 白首で、肉色が白く、肉質は緻密で漬物に適する秋冬ダイコン。漬物にして長期保存しても臭気が生じず、色が黄変しない。
- ② 葉は旺盛でやや開帳性、根形は長細い形状で、根長は36cm前後。
- ③ ス入りが遅い。

加工特性

従来のダイコン品種では漬物にすると独特なたくあん臭を発生し、色が黄色に変色するなど、消費者にとって好ましくない状態となっていました。

この現象は大根に含まれる4-メチルチオ-3-ブテニルグルコシノレート (4MTB-GSL) という成分がメチルカプタン類に化学変化することによって起こります。

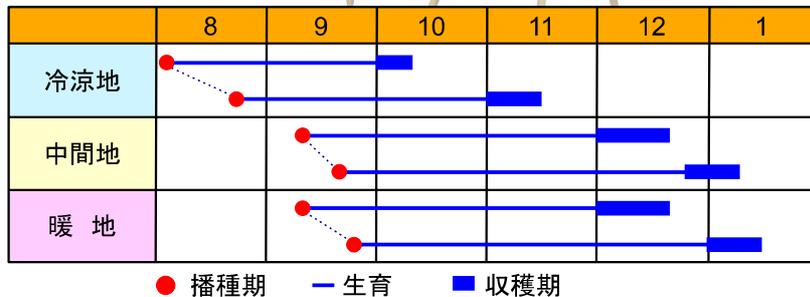
「悠白」は4MTB-GSLを全く含まないため、加工時にたくあん臭や黄変が生じず、保存時や電子レンジで過熱した際に移り香も起こりにくく、画期的な大根漬けをつくることができます。



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 肥大が進むと形状が下膨れになりス入りの危険があるため、根重量1.2kg程度で収穫する。
- ⑤ 早播きすると葉が出来過ぎたり、割れが出たりなどの不具合の発生する危険があるため推奨播種期を守る。

栽培の目安



※ 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。

※ 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

170223_050
 国産の消費拡大に向けた国民運動
 FOOD ACTION NIPPON

野菜づくりは品種がきめて!!