

加工時に臭わず黄変しない

ダイコン新品種

ゆうはく

**悠白** PVP 農林水産省種苗登録出願 第30433号

**サラホワイト**

PVP 農林水産省種苗登録出願 第30434号

予告品種



悠白



サラホワイト

ダイコンのたくあん臭や黄変は、ダイコンに含まれる4MTB-GSLという成分が化学変化し、臭気成分(メチルメルカプタン等)や黄色色素が形成されることで生じます。

「悠白」、「サラホワイト」はたくあん臭や黄変の原因である4MTB-GSLを含まないため、加工・長期保存時にたくあん臭や黄変が発生せず、フレッシュ感が持続する画期的な品種です。これら2品種は弊社と農研機構野菜茶業研究所との共同研究により育成しました。

「悠白」

○品種特性

- ・中間地9月10~20日播種の秋冬ダイコン
- ・白首で肉色も白い
- ・肉質は緻密で、たくあん漬けに適する

○栽培上の注意点

肥大が進むと形状が下膨れになりス入りの危険性があるため、根重1.2kg程度で収穫することを心掛ける。



「悠白」



従来品種

塩蔵8ヶ月後の黄変程度の違い

提供 山義食品工業株式会社 様

「サラホワイト」

○品種特性

- ・中間地9月10~20日播種の秋冬ダイコン
- ・白首で肉色も白い
- ・肉質は硬く緻密で、水分が少ないため大根おろしやツマに最適

○栽培上の注意点

晩抽性ではないので、2月中旬までに収穫することを心掛ける。



「サラホワイト」



従来品種

12ヶ月間冷凍保存した大根おろしの比較

提供 農研機構野菜茶業研究所 様

栽培のポイント

両品種とも葉が旺盛なため、株間は27~30cmとやや広めにし、葉が出来過ぎないように元肥は抑える。早播きすると葉が出来過ぎたり、割れの発生といった危険があるため推奨播種期に播く。