ダイコン臭さがなく、黄変しない漬物用ダイコン

PVP 一代交配

品種登録番号： 第26230号
育成者権者： 国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構、渡辺農事株式会社
登録品種期限満了： 2042年8月21日
海外持出禁止（農林水産大臣公示有）

悠白（ゆうはく）

よいタネ ワタナベ®

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。

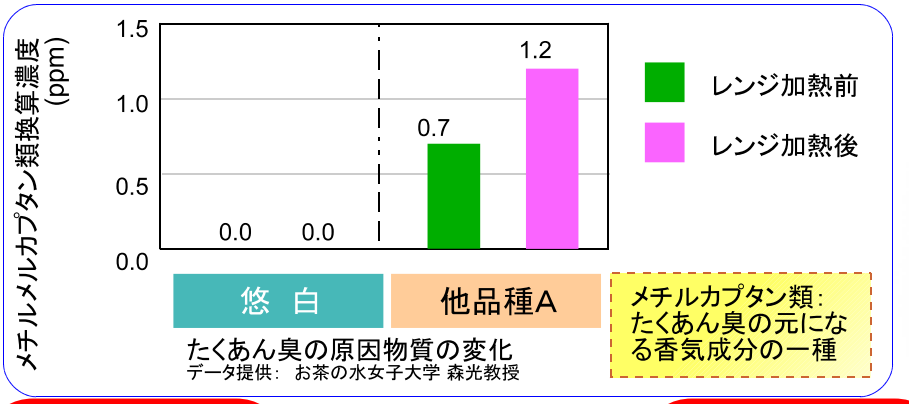
加工特性

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生じ、色が黄色に変色する(黄変)等、消費者にとって好ましくない状態となっていました。

悠　白　　他品種A

塩蔵8ヶ月後の黄変程度の比較
写真提供：山義工業食品㈱

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)という成分がメチルカプタン類に変化することにより起こります。
「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加熱した際に移り香も起こしにくく、画期的なダイコン漬けを作ることができます。

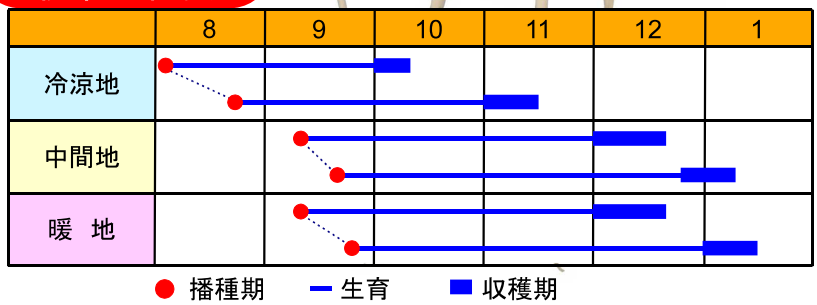


たくあん臭の原因物質の変化
データ提供： お茶の水女子大学 森光教授

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も高まるため、根重量1.2kg程度で収穫する。
⑤ 早まきすると葉が出来過ぎたり、根部が割れたりする不具合がでる危険が高まるため、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。実際の栽培に当たっては貴産地の気候条件に照らして、最適と思われる作型で栽培して下さい。
※ 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ございません。

PVP このマークは種苗法の登録品種を表示するマークです。登録品種の種苗を育成者権者の許諾なくして業として利用（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。

※　この商品は、特許第5979779号(黄変および硫黄臭が発生しない大根加工食品の製造方法)の使用を許諾された商品です。

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

食から日本を考える。NIPPON FOOD SHIFT