

# ダイコン 秋農試 39号

(秋田県農業試験場育成 農林水産省品種登録 第22660号)

20ml 詰



“いぶりたくあん漬”に適した硬質の加工用ダイコン品種！

## (特長)

- 1 漬け物加工専用の白首ダイコンです
- 2 根長55cm、根径6cm位、根重1.2kg前後で、良く揃います
- 3 根形は中ぶくれ型で、ほっそりとしています
- 4 根肌が白く綺麗で、加工に適しています
- 5 肉質は硬く緻密で、含水率が低く、いぶりに適しており、甘味と共に辛味も強いです
- 6 乾燥後及び漬込み後の歩留りは、ともに高いです
- 7 加工品はパリッとした歯触りで、食感と日持ち性が良好です
- 8 ス入りや空洞はほとんど発生しないので、在圃性が高いです

## (栽培のポイント)

- 1 根部の肥大は「山形」よりやや遅いため、晩播（9月以降）はできません
- 2 播種期は、県内平坦部では、8月中～下旬です

### 適作型

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12
露地					○	----	□		
					○	-----	□		

○播種期 □収穫期

販売：公益社団法人 秋田県農業公社 農業振興部 種苗センター (TEL 0185-45-2322)  
品種・栽培に関するお問い合わせ先：秋田県農業試験場 (TEL代表 018-881-3330)

水分が少なく濃厚な紫色の辛みダイコン

# あきたおにしぼり紫

(秋田県農業試験場育成 農林水産省品種登録第 26070 号)

20ml 詰

## (育成経過)

「あきたおにしぼり」を素材とし、交雑育種により、紫色の辛味ダイコン F<sub>1</sub> 新品種を育成しました。

## (特長)

- 小型のダイコンで、根長 12cm、根径 8cm 位、根重 400~600g に良く揃います。
- 植物色素アントシアニンを持ち、根部が美しい紫色となります。また、根内部まで着色するため、濃さむらの少ない「おろし」を作ることができます。
- 根色以外は「あきたおにしぼり」と同様で、辛味成分（イソチオシアネート）と糖含量が高く、水分が少ないので、薬味に適します（ソバつゆに最適）。
- 肉質が非常に硬く、貯蔵性が高い（冷蔵保存で冬期間貯蔵できます）。
- 草姿は、やや立性です。葉は板葉で葉長が 70cm 前後と長く、葉色が紫色です。



## (栽培のポイント)

- 排水の良い土壌を選び、畝間 80cm、株間 25cm 程度に 3 粒前後を点まきします。
- 子葉が紫色で生育の良いものを残して間引きを行い、本葉 4 枚までに 1 本とします。
- 極端な早播きは、品質の低下や抽だいの原因となります。
- 着色系品種の特性上、数%紫色にならないものがあります。上記の間引き方法に従って対処してください。

### 適作型

8月			9月			10月			11月		
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
○								□			
		○									□

○ 播種期      □ 収穫期

生産販売元:(公社)秋田県農業公社 農業振興部 種苗センター TEL 0185-45-2322

品種・栽培に関するお問い合わせ先:秋田県農業試験場 TEL 018-881-3330