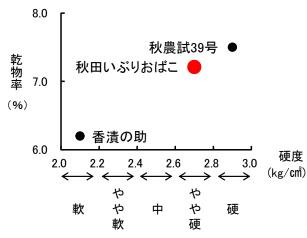
# "いぶりがっこ"に適した、やや硬い加工用ダイコン新品種!

# 秋田いぶりおばこ

20m @詰・1 @詰

### 育成経過

肉質の硬い「山形」と軟らかい「耐病干し理想」から選抜した系統をもとに育成した、 肉質のやや硬い Fi 品種です。





## 特長

- ●漬け物加工専用の白首のダイコン。
- ●根長50cm未満、根径6cm位、根重1~1.2kgに良く揃います。
- ●根形は"中ぶくれ"、尻形は"ややつまり"で、比較的抜きやすい練馬型です。
- ●葉の量はやや多く、葉色は黄緑色です。
- ●曲がりが少なく、ひげ根(細根)も少ないですが、ひげ根のくぼみはやや深く生じます。
- ●す入りや空洞が発生しにくく、収穫時の裂根もありません。
- ●肉質はやや硬く、漬込み後の歩留りが高く、加工後の日持ちも良好です。
- ●根の肥大は「香漬の助」よりやや遅いが「秋農試39号」より早く、"中生"です。肥大が緩やかなので、穫り遅れによる太りすぎは少ないです。

#### 栽培要点

株間20~25cm程度、畝間は70~80cm程度とし、排水の良い圃場を選んで播種します。

#### 播種日と収穫日の日安

	早まき							普通まき							遅まき									
播種日	8/11	8/12	8/13	8/14	8/15	8/16	8/17	8/18	8/19	8/20	8/21	8/22	8/23	8/24	8/25	8/26	8/27	8/28	8/29	8/30	8/31	9/1	9/2	9/3
収穫日	10/13	10/14	10/16	10/17	10/19	10/20	10/21	10/23	10/24	10/26	10/28	10/29	10/31	11/2	11/4	11/6	11/8	11/11	11/13	11/16	11/18	11/20	11/24	11/28
収穫までの日数	63	63	64	64	65	65	65	66	66	67	68	68	69	70	71	72	73	75	76	78	79	80	83	85

秋田県平坦部