



～生産者プロフィール～

氏名：石毛 淳雄
地域：千葉県銚子市
栽培品目：ダイコン、小玉スイカ、加工トマト他
使用品種：ダイコン「小太りくん」「春夏」他

1.「小太りくん」愛用の理由

★ミニダイコンを作り始めた理由は？

◆15年程前、雪印種苗から「葉根っ子」というミニダイコンを紹介され、「これからはミニダイコンの時代が来る!」とピンと来ました。市場がどんな反応をするか楽しみに、たくさん栽培して持ち込んだのですが、当時はミニダイコンへの需要がそこまでなく、まったく売れませんでした。

でも状況が一転したのが3年前でした。ある出荷グループから「石毛さん、以前ミニダイコン作っていたよね?最近問い合わせが多いから、頼むわ!」と栽培を依頼されました。

★ミニダイコンに人気が出てきた理由は？

◆丸ごと1本で販売できるメリットが理解され始めたのだと思います。最近はセット野菜に使用しやすい点も好評です。パッキング業者はダイコンを上下にカットする手間が省けるし、消費者も上下どちらを購入するか迷わないで済みます。

★ミニダイコンには様々な品種があるが、特に「小太りくん」を選ぶ理由は？

◆尻づまりが早く、早期から「小太りくん」の形状に成るところです。肌が綺麗で栽培しやすいのもありがたいです。

2.「小太りくん」の栽培

★耕種概要は？

◆マルチは210cm、株間19cm、4条、畝間は25～30cmで、栽植密度は約1万本/10aです。銚子市の通常ダイコンの標準栽植密度が7～8千本/10aだから、密植できるのが特徴です。

★通常ダイコンと比べ、栽培しやすい点は？

◆何といても、抜きやすいことです。軽いので一輪車に乗せて運ぶのも楽々で、作業面でもメリットが大きいです。女性でも扱いやすいと思います。

★逆に、栽培で注意している点は？

◆施肥量は通常の半分程度にしています。葉を作りすぎると根の形状が整わないので施肥量には注意が必要です。害虫防除は、通常ダイコンと変わりません。

★播種～収穫の目安と出荷時期は？

◆秋獲りは播種後60日程度、春獲りは50日程度で収穫して、5月下旬～6月下旬と、11月～2月、週に5日出荷しています。重量は550～800g位が好評です。



▲ 洗いあがりの「小太りくん」

★重量を活かした、おすすめ調理法は？

◆ミニサイズを活かした、1本丸ごとたくあんがおすすめです。特に小太りくんは、緻密な肉質でコリッとした食感が漬物にぴったりです。煮ると、出汁の染みこみが最高で、おでんにも使いやすいです。

3.今後、ミニダイコンに求める特性

★ミニダイコンは引き続き需要が見込まれるが、今後求める特性は？

◆晩抽性です。今は他産地とリレー出荷をしていますが、銚子エリアで、あと1～2週間栽培期間を前後に延長したいと考えています。小太りくんのように、尻づまりの良い形状だと嬉しいです。

4.おわりに

ミニダイコンは生産者、消費者、双方にメリットがあり、とても魅力的な品目と言えます。今後のミニダイコンの動向にご注目下さい。



▲ 「小太りくん」圃場



▲ コンテナ出荷時の「小太りくん」