

本当においしいダイコンとは？

ミニダイコン

『葉根っ子』の導入事例

雪印種苗（株）

畑作園芸本部 営業課



1本ずつFG包装された『葉根っ子』と出荷箱

群馬県太田市薮塚地区は、古くからスイカ栽培の地域として知られています。その歴史は古く大正時代から始まりトンネル栽培により作期の前進と品質向上が図られ、昭和42年から「紅こだま」品種が導入されブランド化されました。

現在、担い手不足や高齢化に伴い小玉スイカが減りホウレンソウ等の葉菜類に移行しています。また、この地域では古くから漬物用のダイコン栽培が盛んでしたが、スイカと同じく高齢化と担い手不足で減少しています。

この度、大根栽培50年のベテラン



大根一筋50年の小暮高司さんと『葉根っ子』

小暮高司さんが従来の青首大根からミニダイコン『葉根っ子』に取り組み始めた事例を紹介いたします。

小暮さんが『葉根っ子』に出会ったきっかけを作っていたのは、地元根ざして品種、栽培指導を行っているたねのオーエス大竹社長より「葉も食べられて、おいしいミニダイコンがあるよ。」と聞かされたのがきっかけでした。

ここ数年、青首ダイコンも価格が取れなくなり、重量野菜としての不満が少しずつ募っていた矢先のことでした。「おもしろいかもしれない！」とためしに家庭菜園用に『葉根っ子』を栽培して食してみました。

「比較的作りやすいし、軽いし、とにかく従来のダイコンとの食感がまったく違っててあまくておいしいことに驚きました。」と小暮さん。実際に当社の社員の間でも『食べるなら葉根っ子』と言われるくらい味に人気のある品種となっています。

なんとかこの品種特性を活かして販売していけないか、たねのオーエス大竹社長と担当の大橋店長に相談を持ちかけました。そこで、提案されたのが従来のダイコンとの違いを出すために葉付で出荷することと、その鮮度保持のために一本ごとにFGで袋詰めすることでした。

ダイコンの袋詰めは手間がかかるかな？と思いましたが、既存のダイコンとの違いをわかってもらうには、その手しかないかと思い試みることにしました。

播種時期は、11月下旬から順次播種していき3月下旬までハウスとトンネル栽培で試みました。昨年の年末から例年にない寒さであったため、やや生育に日数を要しましたが、2月中旬から5月下旬まで出荷しました。従来のダイコンよりかなり密植栽培が可能な品種で、春先は10aあたり8,000



『葉根っ子』に取り組んだ、たねのオーエスのみなさん

本から10,000本近くまで密植できました。苦勞した点は、葉を付けて初めて『葉根っ子』となるので、葉の痛みには神経を使ったそうです。特にトンネル栽培では、強い霜が降ると葉が痛むので、苦勞したとのことでした。

市場は首都圏の横浜、地元近隣の高崎や足利へ出荷し、思った以上の評価を得ることができました。今回の小暮さんの『葉根っ子』は一本ごとにFG袋に入れたことにより『従来のダイコンとは違う』というイメージをもたせることができ、成功につながったのではないかと思います。

各地でこのような事例が積み重なってきていることにより、『葉根っ子』は、これからの商材として注目され始めて来ています。しかしながらその根長や容姿などから、従来の長いダイコンのできそこないとして見られる場合が多く、食べてみて初めてその価値が評価されるところに普及の難しさがあります。まずは、消費者の皆様にとってももらうことから始める必要があります。その手段のひとつとして、FG袋への一本詰めを試みました。

「まだまだ、この品種の良さが知られていないので、今後が楽しみ！」と今後も『葉根っ子』栽培に取り組み拡大していく意欲満々の小暮さんでした。