

～株式会社 加賀屋農園の産地紹介～

『肉質に惚れた・・・』

ダイコン新品种「長香太(ながかった)」を栽培して

新潟市

株式会社 加賀屋農園

代表 石川一男

1. はじめに

新潟市は日本海側に位置し、信濃川と阿賀野川の恩恵を受けた平野が広がっており、水稲栽培が中心であるのは言うまでもありませんが、黒埼地区を中心とした茶豆の栽培や梨などの果樹の栽培も盛んです。また、新潟の夏には欠かせない十全ナス（丸ナスで漬物などに使われる）も盛んに栽培されています。また株式会社 加賀屋農園（以降 加賀屋）のある新潟市西区は水田以外の農耕地はほとんどの土壌が砂地で、春からはスイカ・メロンの露地栽培や葉たばこの栽培、秋は青果及び加工向けのダイコン栽培が盛んな地域です。

加賀屋は農業を始めて230年の歴史があり、新潟県エコファーマー認定を受け、自家栽培漬物製造卸販売を行っています。栽培に関しては勿論の事、味や加工に関してもこだわりを持って差別化商品の販売に努めています。夏はナス加工品、秋から春にかけては加工ダイコン及び漬菜を中心に、新潟県下を中心に販売し、近年はインターネット販売もおこない、全国各地よりご注文を頂いています。中でも『十全ナス漬け』と『べったら漬け』に関しては長年に渡りご愛顧頂いています。

2. 「長香太(ながかった)」を導入して

今回の「長香太（試作系統番号：RA205）」は、7年前の新潟県農業総合研究所園芸研究センターでの8月上旬播き青果用ダイコン品種試験品種

▶ 右が筆者、左が栽培担当の石川亮男さん



▲ 砂のような土壌で灌水設備も備わっている

の中にあつたもので、その時期にしては、青首部分がほとんど青みを帯びてなく、通常のダイコンに比べ50cmと長く、太さも均一の円筒型で歩留まりが良さそうで、肉質も粘りのある柔らかさだったので、どちらかと言うと青果用というよりは「べったら漬け」の加工に適しているのでは・・・とひらめき、付き合いのある種苗会社に相談をし、試作を数年行ってきました。

3. 栽培について

前述の通り、圃場は砂地のため肥料は流亡が多く、日照が続くと灌水を行い、また長雨になると土が締まり一筋縄ではいかない条件となります。土をなじませるために作付けの前年に堆肥の施用を6～7トン/10a行い、肥料切れを起こさないように追肥をし、品質維持のためしっかり手を加えました。

農薬防除も最低限に抑えて、栽植密度も「長香太」に合わせた栽培を行ってきました。また新潟市の砂丘地はダイコンの播種が早い農家で7月末から行いますが、加賀屋での「長香太」播種は例年8月10日以降に段播きで行い、10月中下旬より収穫を始め、春先まで圃場に置いて、加工使用できる品種であることがわかりました。

4. 加工について

仕上がったダイコンを加工すると、調味液とのなじみが既存の品種より早く、柔らかい中にも歯ざわりのよい食感があり、「べったら漬け」には大変合った品種であることを感じました。そのほかの加工として「浅漬け」や「キムチ風たくあん “キムタク”」に

加工しても、大変漬かりが良いので、色々な商品にも使えること、円筒型の品種で青首も薄いため、ほとんどの部分がロスなく使用できるので、商品歩留まりが大変高い点が加工する上での魅力でもあります。

5. さいごに

本年も含め、異常気象の年が続き、いくら優れている品種でも栽培を困難にする事がしばしばあります。生産者も細心の注意を払い栽培技術との組み合わせで生産を行っていますが、気象変動に強く、生産者が作りやすい品種が今後増えていくことを期待しています。また、加工の面からも歩留まりは勿論の事、加工適性の高い肉質の品種が今後品種化されることを期待しております。



◀ 根長が長く根茎の太い「長香太」



▲ 「長香太」の栽培風景