

業務加工用に最適！ 秋ダイコン『長香太（ながかつた）』のご紹介

～ 漬物加工業者、野菜ソムリエ、料理家からの感想 ～

ダイコンは1年を通して各地の気象に合わせて生産される作付面積、生産量、消費量とも国内トップの野菜です。ただし日本国民一人当たりの野菜消費量は食生活の多様化などにより減少傾向にあり、ダイコンについても20年前に比べると20%程度も消費量が減少していると言われています。内容的には重量野菜であるダイコンは一本まるごとの青果物としての家庭購入量が減少し、逆に一次加工品（カット、ツマ等）や加工品（漬物、おでん等）の購入は増加しています。消費の約6割は加工されたダイコンが利用されていることが現状となっています。今後のダイコンの消費拡大は、より簡易的に調理できる一次加工品や美味しさ、栄養価を保持した加工品開発がポイントとなると思われます。

2年前より本格的に栽培が始まりました『長香太』は業務加工用に向くダイコンとして開発され、根の長さ・形、薄青首、肉質などから様々な加工に適した秋どり品種として評価されています。以下に『長香太』の利点と漬物加工業者、野菜ソムリエ、料理家の各視点から感想を頂きましたのでご紹介いたします。

『長香太』の利点は

- 根長が長く、加工に向く形

漬物やおでんの用途ではくり抜き加工が多く、一定の根径の太さと尻の部位まで円筒形となる長さが必要となります。『長香太』は根長42～50cm、根径6.5～7.5cmで尻つまりの良い円筒形です。加工サイズが良く揃い、曲が

りが少なく歩留まりは高い傾向にあります。



加工に向く『長香太』

- 青首は薄く、肉色は白い

『長香太』は青首が薄く、内部に青が入る内部着色は少ない傾向にあります。また肉質は白い特徴を持っていますので煮炊き、漬物（べった漬け等）その他の加工に最適です。

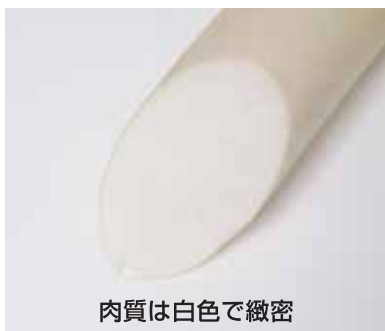


一般のダイコン

『長香太』



一本のダイコンを根径7cm以上の部位より厚さ6cmでカット



肉質は白色で緻密

- 肉質は緻密で、食味は甘みを持つ

『長香太』は肉質が緻密であり、程よい硬さです。ダイコンの持つ特有の青臭さや辛味も少なく、ダイコンとしては甘みも強い方ですので生食としてサラダやスティック状に調理しても美味しいダイコンです。