

ダイコン漬物加工会社から見た ダイコン『長香太』の感想

後藤漬物、野崎物産の事例より

はじめに

漬物は多種多様であり、全国各地でそれぞれの風土に合った野菜、漬け方により昔から受け継がれてきた栄養と食物繊維を蓄えた保存食品です。近年では時代の流れから家庭で作られてきた漬物もスーパーや量販店で購入することが多くなり、漬物加工会社の管理（味、健康面、安全面）の下に作られる商品に移り変わりました。その中においてダイコンは漬物野菜の代表格であり、たくあん漬けを中心に以下の3種類が現在主流となっています。また、ここ数十年の間にヘルシー嗜好から日持ち性を重視した、たくあん漬けよりも浅く漬けたべったら漬けや糖しぼり漬けの流通が多くなってきています。

● たくあん漬け（塩押し）

数週間、寒風にさらして干し上げたダイコンを塩、米糠漬けして水分を減らし、風味付けした伝統的な漬物。干さずに生のままのダイコンを塩、米糠漬けする製法もある。

● べったら漬け

皮を厚く剥き、浅く塩漬けしたダイコンを米麴に漬けた漬物。ばりばりした歯ごたえと甘い味、白さが特徴。

● 糖しぼりダイコン

荒漬けをし、冷蔵下で味入し、熟成期間をおいてダイコンの新鮮さを保ち、水あめのまるやかな甘さを持たせた製品です。

今回は九州の加工ダイコンを代表する二大産地の鹿児島県と宮崎県内で『長香太』を利用して頂いております

漬物製造販売会社に栽培～製品・販売に至るまでの評価を頂戴いたしましたのでご紹介いたします。

1. 後藤漬物株式会社（河野代表取締役より）

● 会社概要

後藤漬物は鹿児島県東部、大隈半島北部に位置する曾於郡大崎町に所在する漬物製造販売会社です。地元鹿児島県の生産農家を中心に契約栽培をおこない1年を通して国産ダイコンで製造をおこなっている国内でもめずらしいこだわりを持った漬物会社です。後藤漬物のこだわりはダイコンの生産段階から始まります。播種期に合った品種を半月単位で設定し、また圃場や栽培

方法を厳密に検討し最高の原料を作ることを目指しています。その原料を使い塩分をできる限り少なくした独自の製法で漬け込んだ漬物を食卓に届けています。

● 『長香太』の評価

ダイコンの播種時期は9月上旬～3月上旬で特性に合わせて20あまりの品種を使い分けています。『長香太』の栽培は10月上旬播種からのマルチ栽培で70～75日かけて年明けからの収穫となり、長めの品種ではありますが栽植密度は葉がコンパクトであることから通常のダイコンと同じ設定となっています。生産面、加工面、製品面（べったら漬けに適する）からの『長香太』の利点は次項のとおりです。



▲ 鹿児島の企業であることをPRする後藤漬物(株)ののぼり



◀ 糖しぼりダイコンに加工中



▶ 米麴に漬ける前のべったら漬け原料

～ 生産面 ～

根長が50cm程度と長いので収量性が高い。根長、太さの揃い性が良い。長めのダイコンなのに曲がりが少ないことから歩留まりも良い。

～ 加工面 ～

べったら漬けなどの打ち抜き加工の場合は根径7.5cm程度の太さが必要となるが、問題のないレベルである。1カット約350gに調整するため14～15cmに切り分けるが青首が薄く、戻つまり良く、根長が長いので3～4カットと多く取ることができる。

～ 製品面 ～

べったら漬けは製品の白さが大切であるが『長香太』は漬け込み時の色のくすみが多く、白さが保てる。

2. 有限会社野崎農産（野崎代表取締役より）

● 会社概要

野崎農産は宮崎県宮崎市に製造工場を持つ「糖しほり大根」と「べったら漬」の一次加工をメインに製造している漬物製造販売会社です。宮崎県は全国有数のダイコン産地であり、特に秋



▲ 皮剥き後に塩蔵されたダイコン（べったら漬けは製品の白さが重要）

冬系の漬物ダイコンの生産量は全国一位です。宮崎県の冬場の風物詩になっている竹で組んだ大きなやぐらにダイコンをかけて並べた「ダイコンやぐら」に象徴されるように過去からの生産技術や漬物に対する熱意が漬物業界に根付いています。その中で育まれた野崎農産の漬物は冬期間の温暖な宮崎の気候を活かした生産技術と蓄積された漬物製造技術により販売先、消費者からも好評を得るに至っています。

● 糖しほり加工に向く『長香太』

『長香太』を発売当初より利用していますが栽培面での収量性の高さ、収穫物の揃い性の良さは評価しており、生産者に対しても勧めることのできる品種です。また加工適正、製品の品質も良く、特に糖しほり加工に向きます。糖しほりの1カット300g・350gの製品の場合、一般のダイコンは2～3カット分取ることが標準となりますが『長香太』は4～5カット取ることができ、製品歩留まりは2割程度向上しています。品質面ではダイコンの繊維質の多少、肉質が重要となります。硬く、繊維質が多いダイコンよりも肉質が滑らかで水々しい『長香太』は糖しほりに向く品種です。また外皮、果肉とも軟らかく、糖しほりダイコンの独特の歯ごたえをより引き出すことができます。

さいごに

二社とも共通にお話いただいたことはダイコンの品種特性を如何に引き出して生産性と品質の向上に結びつけるかを熱心に探求している点です。『長香太』についても適正な評価をしていただいております。今後ともこの品種が営農、経営に少なからずとも役立つことを期待しております。



▲ 有限会社 野崎農産



▲ 加工場内の野崎代表取締役