

# 野菜ソムリエ『KAORU』さんから見た ダイコン『長香太』の感想

野菜ソムリエ  
kaoruさんより

野菜ソムリエとしてマスコミ、セミナー、イベント等でご活躍中のKAORUさんに弊社自慢のダイコン品種『長香太』を見て、調理し、食べていただいた感想をご紹介します。

## 1. 実際の『長香太』を見て

見た目の大きさ、長さにびっくりしました。スーパーなどでは小型の野菜やカットされた野菜が陳列されていることが多くなる中、最近では珍しい大型のダイコンです。形は太さが上から下まで揃っているため円状のままの料理でも形、大きさを整えやすく、使い勝手が良い印象を受けました。さらに根の下まで肉付きが良く無駄が無く経済的に使えるように思います。加工・業務用としても歩留まりが高いように思われました。

## 2. 調理してみると

使ってみると、とてもジューシーでダイコンの持っている特有の青臭さや辛味も少なく感じました。長時間煮込んで加熱しなくてもダイコンの甘みを簡単に引き出すことが出来るため調理時間も短くて済むと思います。おでんやふろふきダイコンのように煮込む料理の場合は米のとぎ汁などにより下湯でして灰汁や辛味を取り除きますが『長香太』は下拵えしなくても美味しく調理できるダイコンです。また一般的なダイコンは味を染込みやすくするため厚めに皮を剥く必要がありますが『長香太』は外側の皮も軟らかいため、薄く剥くだけで使うことができますし、そのまま使っても皮だけが口に

残ることが少なく皮付きのダイコン料理のレパートリーも広がります。

サラダとしても美味しく頂けます。ダイコンサラダは辛さを抑えるため水にさらすことが必要となり、さらす時間によってはダイコンの旨みが出てしまうこともあります。『長香太』は辛味が少なく、甘さを持っていますので、水にさらすことも少なくすみすし、ジューシーなダイコンです。口の中で噛んだ瞬間に水々しさが広がります。サラダとしては最適なダイコンです。また付け合せの生野菜としても良いと思います。肉料理、魚料理はジューシーで軟らかいため、付け合せの野菜は硬いものよりも軟らかいものの方がバランスが良いとされます。その点からも軟らかい肉質の『長香太』はメイン料理を邪魔することがないと思います。

## 3. 流通の視点から

スーパーではダイコンをハーフカットし個包装する販売が多くなっています。一家庭では一本を食べることができない、持ち帰りが大変、冷蔵庫に入らない等からカットされたダイコンが店頭によく並ぶようになりました。カット販売の問題点はダイコンの下部（先の方）よりも上部（葉の付いている頭の部分）の方が売れることです。下部は細くなっている、筋張っているイメージがあり、また辛さも強いこともあり売れ残る傾向にあります。『長香太』は上から下まで太さが揃っていますので均一なピースを取ることができますし、また長さもありますので一

般ダイコンに比べ多くのピースを取ることができます。

## 4. 最後に

『長香太』は見た感じ、とても大きく食感が硬そうな感じを受けましたが、水々しく、軟らかく、甘みがあり、口当たりの良い美味しさを感じるものの出来るダイコンでした。ダイコンの食味の嗜好が青臭くなく、辛さ控えめに変わってきている中で現代のニーズに合っている感じを受けました。また消費者は元より加工、流通、販売にも配慮した魅力的な可能性を感じさせる品種と思っています。



### 【プロフィール】

名前：KAORU

FMラジオ局で報道キャスターを務める傍ら、野菜ソムリエの資格を取得。全国で第一号の野菜ソムリエとなる。