

# 揃いの良い辛味ダイコン新品種 「あきたおにしぼり (秋試交5号)」の育成

椿信一・佐藤孝夫・篠田光江

## 1. ねらい

秋田県鹿角市在来の「松館しぼり大根」は、極めて辛味が強く、おろし専用の地ダイコンとして秋田県を代表する地域特産野菜の一つとなっている。しかし、地元で自家採種によって維持されてきたため、異品種との交雑等により、根形や辛味の強さで不揃いが目立ち、普及拡大を妨げる要因となっていた。そこで揃いが良く、高品質で安定供給可能な商品性の高い辛味ダイコンの育成を図った。

## 2. 育成経過

「あきたおにしぼり」は、1989年に収集した「松館しぼり大根」在来系統から育成した自殖2系統間の、正逆交配によるF<sub>1</sub>品種で、在来系統以外の血が入っていない純粋種である(図2)。なお、本品種の採種には、自家不和合性を利用している。

## 3. 特性概要

### (1)地上部(葉部)特性

カブに似た刻みのない“板葉”で、一般のダイコンと比較して葉部の割合が大きい。しかし、在来系統と比較するとやや立性で葉が短く、葉重も小さくコンパクトである(図1、表1)。

### (2)地下部(根部)特性

根形が短円筒形で、“横スジ”が入る。在来系統より根形が揃っており根重も大きく、商品化率が高い(図1、3、表1)。

### (3)おろし特性

在来系統と同様に水分が少なく、糖度が高い。食味官能試験でも極めて辛味が強い(表1)。辛味成分(イソチオシアネート)量で示した辛味度は、平均で青首ダイコンの3.7倍と在来系統より高い。辛味成分の個体間差が小さく、内部品質でも揃っている(図4)。

## 4. 栽培上の留意事項

栽培方法は、在来の「松館しぼり大根」に準ずる。

耐暑性が弱く、辛味は気温の日格差が大きいほど増すとされるため、秋田県内陸の中山間地での7月下旬～8月中旬播種を厳守する。

## 5. まとめ

秋田県在来の辛味が強い「松館しぼり大根」から、根形が揃う辛味ダイコン新品種「あきたおにしぼり」を育成した。このF<sub>1</sub>品種は在来系統の特徴を維持しつつ、外観の均一性に優れ、辛味成分の個体間差も少ない(品種登録申請中)。

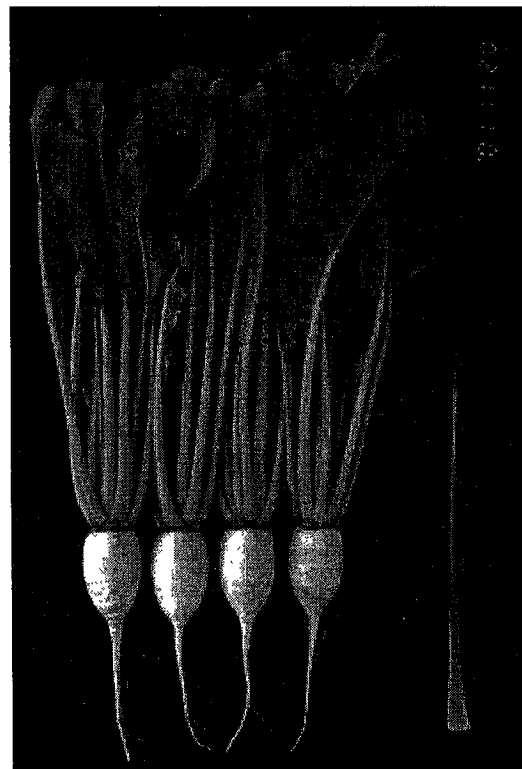


図1 「あきたおにしぼり」の外観  
(2001年 育成地)

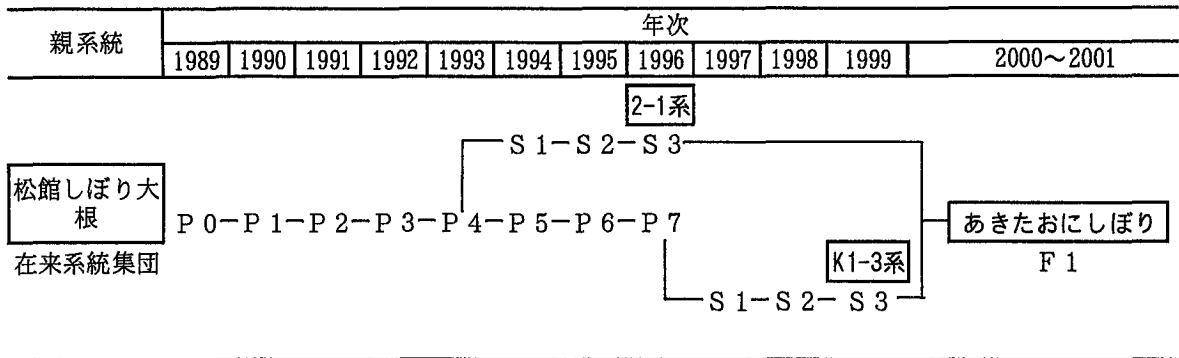


図2 「あきたおにしほり」の育成経過(世代)

注. P: 集団選抜、S: 自殖、数字は世代数

表1 「あきたおにしほり」の特性 (2001年 秋田農試)

品種・系統名	地上部特性			地下部特性				おろし特性				
	草姿	葉長 (cm)	葉重 (g)	根重 (g)	T/R 比	根長 (cm)	根径 (cm)	縦/横 比	根形	乾物率 (%)	糖度 (Brix) (%)	辛味程度
あきたおにしほり	やや立	71.0	838	380	1.21	12.3	7.7	1.59	短円筒	11.3	9.2	極辛
在来系統	中	75.7	952	318	1.99	14.0	6.6	2.13	円筒	10.5	8.2	極辛

注. 播種 (8月28日)、収穫 (11月20日)、生育日数83日、畝幅70cm、株間25cm 於農試圃場

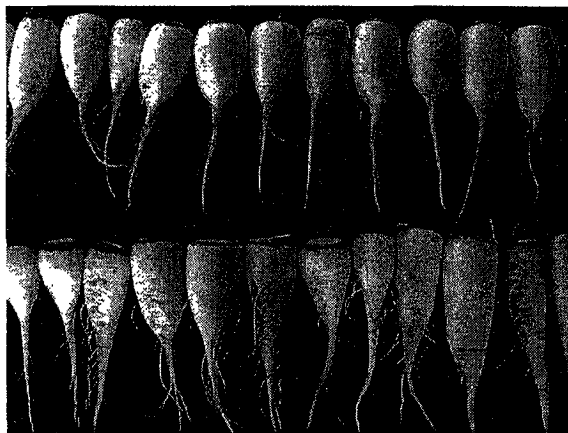


図3 根部の揃い比較 (2001年 育成地)  
あきたおにしほり (上段)、在来系統 (下段)

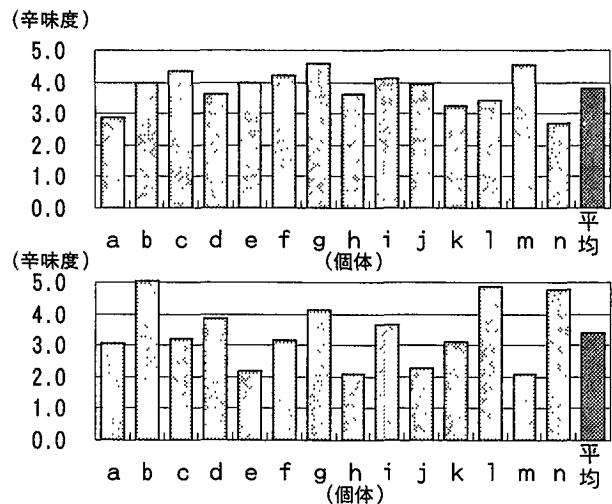


図4 辛味度の揃い比較 (2001年 育成地)  
あきたおにしほり (上段)、在来系統 (下段)

注. 辛味度は、ガスクロマトグラフィー分析によるイソチオシアネート (辛味成分)のピーク面積を用い、青首ダイコンを1とした比で表した。調査部位は、最も辛味が強いとされる根下部を用いた。