

[普及事項]

新技術名：根部が紫色の辛味ダイコン新品種「あきたおにしぼり紫」（平成9年～27年）

研究機関名 農業試験場 野菜・花き部 園芸育種・種苗担当
担当者 椿 信一・佐藤友博

[要約]

「あきたおにしぼり紫」は、辛味成分含量が多く、市販品種と比べて水分が少なく糖度が高いため、「あきたおにしぼり」と同様に差別化できる辛味ダイコンである。また、根の内部まで淡紫色に着色するため、むらが少なく均一な紫色の“おろし”ができる。

[普及対象範囲]

伝統野菜の松館しぼり大根が栽培される鹿角市八幡平地域

[ねらい]

秋田県伝統野菜の一つ、松館しぼり大根（品種名「あきたおにしぼり」）は、根部が白色の辛味ダイコンであるが、他県の伝統野菜や市販品種の中には、アントシアニンにより、根部が紫色に着色した品種もあり、そのきれいな色から一般消費者や市場でも人気が高い。そのため、松館しぼり大根の生産者からは、赤色や紫色に着色した「あきたおにしぼり」の育成に対する要望がある。そこで、「あきたおにしぼり」を素材とした有色系辛味ダイコンの品種育成を図る。

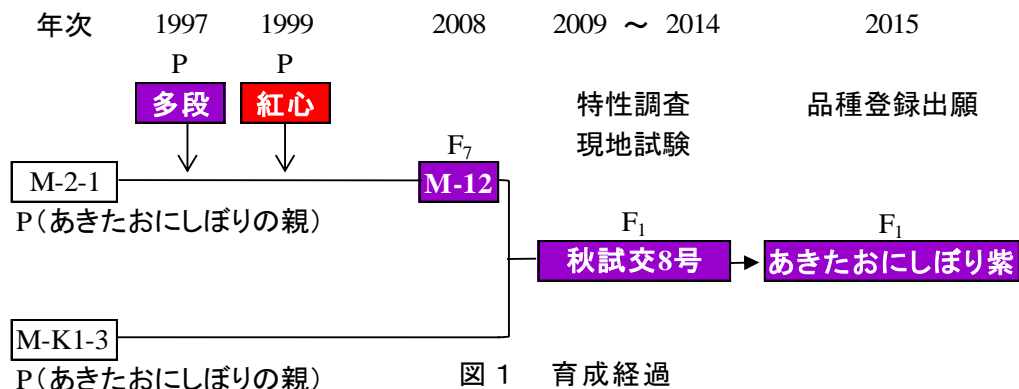
[技術の内容・特徴]

1. 「あきたおにしぼり紫」は、「あきたおにしぼり」の親系統（「M-2-1」）を紫色化して育成した親系統（「M-12」）と、「あきたおにしぼり」のもう一方の親系統（「M-K1-3」）を自家不和合性利用して組み合わせた正逆交配のF1品種である（図1）。
2. 「あきたおにしぼり紫」は、表皮、皮層および木部柔組織を含め、根部全体が淡紫色に着色する（図2、図3）。そのため、濃さむらの少ない均一な“おろし”を作ることができる。（図3）。
3. 「あきたおにしぼり紫」は、アントシアニンの着色が認められる以外は「あきたおにしぼり」とほぼ同様の特性を持つ。すなわち、辛味成分（イソチオシアネート）含量が高く、食味官能試験による辛味評点が4.6と極めて辛味が強い。また、一般的なダイコンより水分が少なく糖度が高い（表1）。
4. 「あきたおにしぼり紫」は、市販の紫色系品種「からいね赤」（渡辺採種場）と比較して、根重は小さいが、根部乾物率および糖度が高く、味が濃厚な紫色系の辛味ダイコンとして差別化できる（表1）。

[成果の活用上の留意点]

1. 着色系品種の特性上、数%の頻度で白色個体が出現する。そのため、間引き時に、胚軸や子葉が紫色に着色している個体を残すようにする。
2. 種子は、2016年より県内許諾先から鹿角地域限定で販売される予定。

[具体的なデータ等]

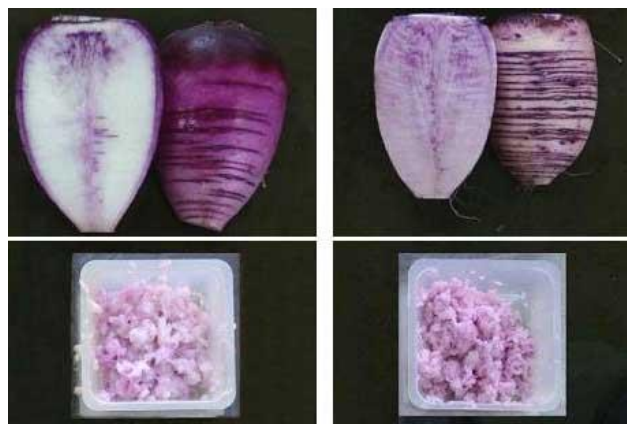


「多段」は新潟県の地方品種、「紅心」は中国系品種 品種名の塗りつぶしは着色していることを表す



「からいね赤」「あきたおにしぼり紫」「あきたおにしぼり」

図2 品種別の植物体 bar=10cm



「からいね赤」「あきたおにしぼり紫」

図3 品種別着色

上段は縦断面と外皮、下段は“おろし”

表1 育成地における主要特性(2014年 秋田市)

品種名	葉形	根重 (g)	T-R 率 ^z (%)	根長 (cm)	根径 (cm)	イソチオシアネート含量 ^y (mg/100ml)	辛味 評点 ^x	根部 硬度 ^w (kg/cm ²)	根部 乾物率 (%)	根部 糖度 (°Brix)
あきたおにしぼり紫	全縁葉	549	159	12.5	8.4	99.8	4.6	7.2	14.8	9.5
あきたおにしぼり	全縁葉	659	133	13.0	9.1	93.2	4.5	7.2	14.6	9.9
からいね赤	普通葉	855	67	15.0	9.9	— ^v	4.3	4.6	9.5	7.3

z: 葉重/根重×100 y: 辛味成分 x: 辛味の程度を1(無)、2(弱)、3(中)、4(強)、5(極強)の5段階とした農試職員10名による官能試験の平均値 w: 直径5mmの円形プランジャー使用 v: 未調査

[発表論文等]

秋田県「あきたおにしぼり紫」品種登録出願 2015年9月4日(第30439号)