

[普及事項]

成果情報名：加工用ダイコン有望系統「秋試交 13 号」の育成

研究機関名 農業試験場野菜・花き部園芸育種・種苗チーム
担当者 宮腰開・堀内和奈・他 2 名

[要約]

「秋試交 13 号」は、現在の主力品種「香漬の助」より緩やかに肥大し、収穫遅れのリスクが低い。“いぶりがっこ”に加工した際の肉質は、軟らかい「香漬の助」と硬い「秋田いぶりおぼこ」の中間の硬さで、近年の消費者の嗜好に適合する品種として導入が期待できる。

[キーワード]

加工用ダイコン・いぶりがっこ・F₁ 品種・品種特性

[普及対象範囲]

県内全域

[ねらい]

秋田県の伝統食品“いぶりがっこ”の原料用ダイコンは、消費者の嗜好の変化により、「秋田いぶりおぼこ」などの硬い肉質の品種から「香漬の助」のような軟らかい民間品種に移行しつつある。一方「香漬の助」は、収穫時期に肥大が進みやすく収穫遅れしやすい点や、“いぶりがっこ”としては軟らかすぎる点が指摘されていた。そこで、「香漬の助」より収穫遅れのリスクが低く、“いぶりがっこ”として適度な軟らかさを持つ県オリジナル品種を育成する。

[成果の内容及び特徴]

- 1 「秋試交 13 号」は、「香漬の助」((株) トーホク) 選抜系統と「耐病干し理想」(タキイ種苗(株)) 選抜系統を 2019 年に組み合わせて育成した F₁ 品種である (図 1)。
- 2 ダイコンの重さは“やや大”であり、「香漬の助」と同等で、「秋田いぶりおぼこ」より重い (表 1)。ダイコンの形は針形であり、肉の主な色は“不透明な白”である (表 1、図 2)。空洞症、曲根、裂根の発生率はいずれも“無又は極少”であり、収穫特性に優れる (表 1)。
- 3 収穫期は 65 日程度である (表 1)。「香漬の助」よりやや緩やかに肥大するため、同時期に播種した「香漬の助」より収穫に適した期間が数日長い (図 3)。
- 4 “いぶりがっこ”に加工した後の硬さ (破断強度) は「香漬の助」と「秋田いぶりおぼこ」の中間である (表 1)。
- 5 “いぶりがっこ”の食味官能評価は「香漬の助」と比較して、香り・総合評価で優れている (表 2)。

[成果の活用上の留意点]

- 1 播種適期は県内平坦部で 8 月中旬～9 月上旬である。収穫適期は 10 月中～11 月上旬 (播種後 65 日前後で根重 1,000g 程度) である。
- 2 「香漬の助」と組み合わせた栽培により、長期間に渡って原料用ダイコンを収穫・供給できる。また「秋試交 13 号」のみの栽培でも、播種時期をずらすことで収穫期が拡大できる。
- 3 本試験は、農業試験場内露地ほ場 (非アロフェン質黒ボク土) で 2020 年から 2023 年にかけて実施した。
- 4 本試験の施肥は基肥のみ (N-P₂O₅-K₂O 各 10kg/10a) で、栽植密度は 400 株/a (株間 25cm、条間 1m) であった。
- 5 加工特性調査および食味官能試験には、総合食品研究センターで加工した“いぶりがっこ”を供試した。
- 6 令和 9 年度から本品種の種子販売を予定している。

[具体的なデータ等]

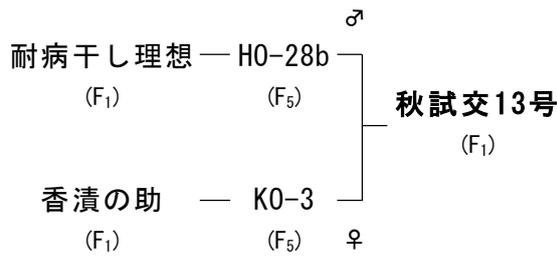


図1 「秋試交13号」の育成経過

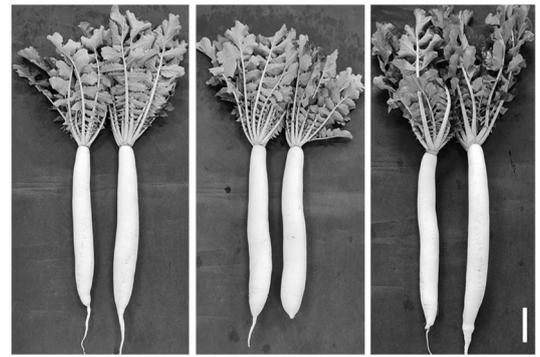


図2 植物体の写真

注1) 左から「秋試交13号」、「香漬の助」、「秋田いぶりおぼこ」
注2) 図中の白棒：10cm

表1 「秋試交13号」の特性一覧

系統名・品種名	秋試交13号		香漬の助		秋田いぶりおぼこ	
地上部特性						
葉の姿勢	やや水平		やや水平		半直立	
葉の長さ	中	38.1cm	中	36.0cm	長	46.8cm
葉身の色	緑		緑		淡緑	
葉身の小葉の数	中		中		中	
地下部特性						
ダイコンの長さ	やや長	43.1cm	やや長	43.0cm	やや長	44.2cm
ダイコンの直径	中	5.9cm	中	6.1cm	中	5.4cm
ダイコンの重さ	やや大	952.8g	やや大	1037.6g	中	818.9g
ダイコンの形	針形(先流れ)		長方形(ややつまり)		針形(先流れ)	
ダイコンの肩の形	丸形(流れ)		丸形(流れ)		丸形(流れ)	
ダイコンの先端の形	鈍形(流れ)		丸形(ややつまり)		鈍形(流れ)	
ダイコンの肉の主な色	不透明な白		不透明な白		不透明な白	
収穫特性						
収穫期	早	65日	早	65日	中	70日
空洞症発生率	無又は極少	1.3%	無又は極少	1.3%	中	5.7%
曲根発生率	無又は極少	0.0%	無又は極少	0.6%	少	3.1%
裂根発生率	無又は極少	1.2%	少	4.3%	無又は極少	1.1%
加工特性						
“いぶりがっこ”の破断強度	9.4N		8.4N		11.0N	

注1) 秋田県農業試験場(育成地)における成績(2020~2023年)

注2) ダイコン種審査基準(農林水産省、2022年)に準拠

注3) 加工特性における“いぶりがっこ”の破断強度は総合食品研究センターにて以下の条件で測定した。(2023年)

サンプル上部、中部、下部の3カ所を約1.5cm厚で切り出し、その円柱面の3点を測定(1品種あたり9点×3本=計27点)

表2 “いぶりがっこ”食味官能試験(2023年)

系統名・品種名	官能評価値				
	外観	香り	食感	味	総合評価
秋試交13号	0.041	0.265*	0.224	0.082	0.304*
秋田いぶりおぼこ(参考)	-0.204	-0.367*	0.102	-0.327*	-0.413*

注1) 香漬の助(基準)の評点を0とし、相対評価として回答を得た(n=49)。

注2) 評価方法は7段階の採点法(3(良い)~0(基準と同等)~-3(悪い))とした。

注3) 基準以外で1標本のt検定を実施(帰無仮説:母平均 $\mu=0$ 、母分散不明のため不偏標本分散で検定、両側検定、有意差5%の場合右側に*を表示)

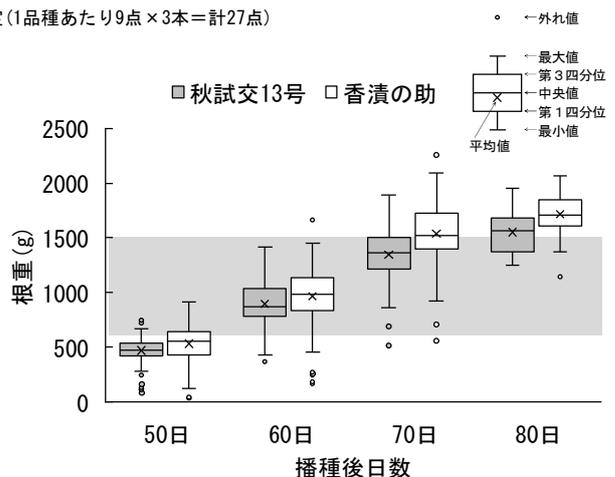


図3 根重の推移(2022年、2023年)

注) 網掛けは出荷規格の範囲を示す

[その他]

研究課題名：秋田オリジナル品種の育成と親系統等の増殖

研究期間：令和2年度～令和6年度

予算区分：県単

掲載誌等：令和7年2月 品種登録出願