

ダイコンのあれこれ

朝晩の寒さが身に染みる時期になりました。夜も更けると、東の空から宮沢賢治の「よだかの星」に出てきたオリオン座の星々や、おおいぬ座のシリウスが昇ってきます。古代エジプトでは、シリウスは農耕の神の星とされていたそうです。おでんもおいしい季節となりましたので、今回は重要な具材である「ダイコン」についてのお話をしたいと思います。



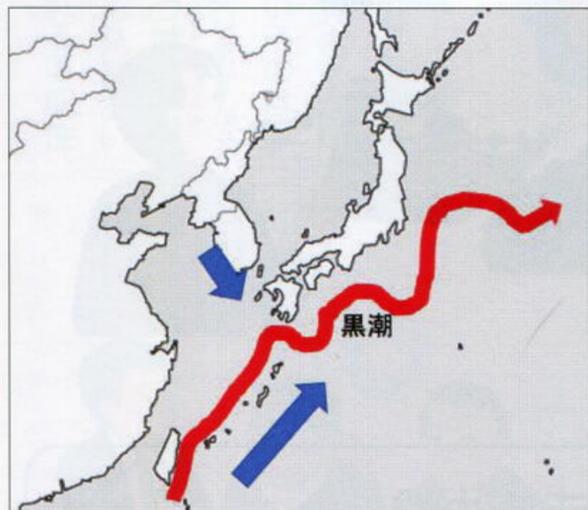
技術顧問 原 康明



オリオン座の三つ星の下にあるM42星雲です。空が澄んでいれば横浜でも肉眼で光芒を見ることができます。この星雲の中には、「星の種」があり、若い星が次々と生まれているそうです。(金沢区で撮影)

1. ダイコンの起源

ダイコンの原産地は地中海沿岸から中央アジアとされており、古くは約4000年前に古代エジプトや中国で栽培されていたそうです。日本へは奈良時代に大陸から伝来したとのことですが諸説あり、南方の琉球弧経由



【図1】ダイコンの渡来経路

で伝来した系統も存在し、現存する系統の一部はこの交雑系統であるという説もあります(図1)。

現在日本

で栽培されているダイコンの品種が、市販されている1代雑種(F₁)および地方の固定種を含め、極めて多彩な特性を有していることは、上記のような来歴が関係しているのかもしれない。

2. ダイコンの代表的な系統

日本で栽培されているダイコンは、直径2cmのハツカダイコンから、一般的な青首ダイコン、ずんぐりとした聖護院ダイコン、重量4kg以上になる三浦ダイコン、長さ120cm以上になる守口ダイコン、重量が20kg以上になる桜島ダイコンなどがあります。

現在、横浜市近辺で入手可能な品種や系統を以下にご紹介します。

(1) 青首ダイコン

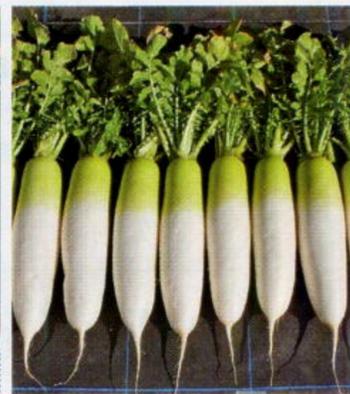
昭和49(1974)年にタキイ種苗が発売した「耐病総太り」が青首ダイコンの先駆けとされています。三浦半島では昭和54(1979)年10月の台風被害をきっかけに、

従来の「三浦ダイコン」から栽培日数が短くて済む青首ダイコンに大幅に移行した経緯があります。円筒形で青首部分が地上部に出ているため収穫が楽で、従来のダイコンより甘い品種が多く使い勝手が良かったため、現在栽培されている品種の多くを占めています。

一口に青首ダイコンといっても、収穫時期に合わせて多くの品種があり、食味もさまざまです。直売所等で品種名が分かる場合は確認して味見してみましょう。



品種名：耐病総太り

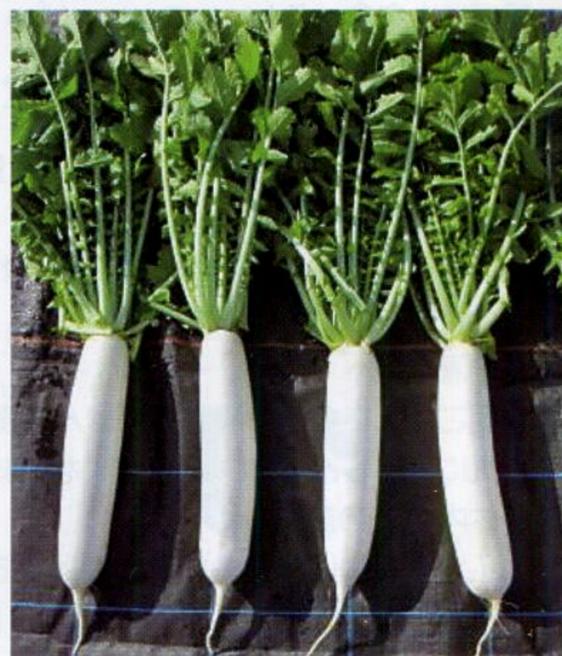


品種名：青誉

(2) 白首ダイコン

大蔵ダイコンや練馬ダイコンが有名ですが、一般的に辛みが強く、肉質が緻密で煮崩れしにくいいため、煮物や漬物に向くとされています。

そばの薬味としても重宝されます。本県では神奈川県が横浜植木株式会社と共同で育成した「湘白」が栽培されており、甘みが強く肉質が緻密な特徴を持っています。



品種名：湘白

(3)三浦ダイコン

主に三浦半島の温暖な気候を生かして栽培されている大型の白首ダイコンです。緻密な肉質を生かした煮物、なますに向き、お正月食材として年末を中心に出荷されます。



(4)ハツカダイコン

種まき後20日程度で収穫が可能です。根の色は赤、ピンク、白、黄色、紫色などがあります。サラダ以外に酢の物や加熱調理にも利用されます。



(5)聖護院ダイコン

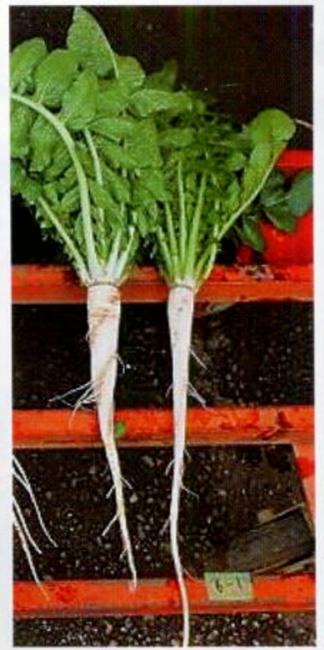
京都の伝統野菜として有名です。固定種ですが各種苗会社から入手可能です。直径15~20cm、重さ2kg前後になります。煮崩れしにくく甘いため、煮物やおでんに使われますが、漬物にも向きます。



(6)鎌倉ダイコン

鎌倉の銭洗弁天の隣にある佐助稲荷神社の由来として「鎌倉ダイコン」に関する説話があります。鎌倉では「鎌倉ダイコン」が日本各地の海辺に自生している「ハマダイコン」の選抜種ではないかという仮説に基づき、有志による復活に向けた取り組みが行われてきました。

「ハマダイコン」の種子を包む^{さや}莢は表皮に泡状の空洞があり、水に浮かびやすく、一般的な栽培種のものとは違う独特の構造を持っています。沖縄地方に現存する「島ダイコン」も同様の特徴があることから、「ハマダイコン」の祖先は黒潮に浮かんで流れ着いた「島ダイコン」と同じ祖先であり、日本への南方渡来経路ではないかという想像が膨らみます。



鎌倉ダイコン
(ハマダイコン)

3. おわりに

世界のダイコン生産量・消費量のおよそ90%を日本が占めているそうです。ダイコンには今回取り上げたものの以外にも多くの系統や品種があります。特徴を生かして食生活を豊かにするとともに、健康にも寄与する野菜として上手に利用したいものです。

また、今回ご紹介したダイコンの中で栽培してみたいものがあれば、ぜひ来年チャレンジしてみてください。

ダイコンは「自然の胃腸薬」ともいわれ、胃腸を元気にする効果が期待できます。いろいろな調理方法で楽しめるのも魅力です。



技術顧問の担当..... 野菜 山田良雄・原康明 花・植木 福井英治 果 樹 北尾一郎・青木隆
技術顧問連絡先..... 営農経済センター ☎(805)6612

令和7年度営農相談体制 メルカート窓口営農相談日(相談時間9~16時)

メルカート	月	水	木	金	土
きた		第1・3・5		毎週	第1・2・3・5 第4
みなみ		第1・3・5	毎週		第2・4・5 第1・3
いそご	毎週	第2・4			
つおか	毎週			第1・3・5	
かながわ	毎週	第2・4			
田 奈		毎週		第3 第1・5	

- は営農技術顧問、
■は(有)サカタテクノサービスが
対応します
- ・隔週で対応する曜日もあります
のでご注意ください
- ・窓口相談は、お休みや相談時間
を変更する場合があります