

様式 6

通し番号	4 4 9 8
------	---------

分類番号	22-2B-12-03
------	-------------

(成果情報名) 白首総太りのダイコンF ₁ 系統「WML12×ON」の育成	
[要約] 根部が白首で総太り性のダイコンF ₁ 系統「WML12×ON」を育成した。根部は甘味が強く、調理、加工（漬け物）に加え、生食にも適している。さらに葉の生長が旺盛で葉の利用も可能な系統である。	
(実施機関・部名) 農業技術センター・野菜作物研究部	連絡先 0463-58-0333

[背景・ねらい]

ダイコンは、現在、県内で1,240ha、102,000t の生産がある市場出荷型の主要な野菜である。品種は青首総太り型が主流であるが、三浦だいこんに代表される白首ダイコン品種については、需要は安定しているものの、根部が長く、中央部が肥大する「中ぶくら」型を呈するため、収穫に多大な労力を要し、生産は少量にとどまっている。そこでダイコンの生産の拡大を目的に、根長が40cm程度で、調理、加工（漬け物）に適する白首ダイコンの総太り品種の育成を目指し、横浜植木と共同で、平成20年からF₁交雑を実施し、有望系統を選抜する。

[成果の内容・特徴]

- 1 26交雑組合せ中「WML12×ON」は、約4cmの白色抽根部を有する白首ダイコンである。収穫適期の根長は約40cmで、根中央部の根径が8cm程度の総太り性を示し、根上部（首部）の張り及び先端の肥大（尻つまり）性が高い（図1，表1）。
- 2 葉の生長は旺盛であり、葉ダイコンとしての利用も可能である（表1）。
- 3 成分面では、根部の遊離糖含量及び総アミノ酸含量が高い（表2，3）。

[成果の活用面・留意点]

- 1 葉の生長が旺盛であることから、耐寒性が高く、厳寒期に受ける葉の障害が少ない。
- 2 葉が枯れあがると、抽根部が着色することがある。

[具体的データ]



図1 ダイコン F₁ 品種WML12×ON

表1 ダイコンF₁系統の諸形質

品種・系統	根長	葉長	根 径			根重	葉重	葉枚数
			首部	中間部	先端部			
	cm	cm	mm	mm	mm	g	g	枚
WML12×ON	33	60	69	79	70	1660	475	22
健白	37	36	67	77	67	1713	238	22

注 健白は、タキイ種苗の白首だいこん

表2 ダイコンF₁系統の遊離糖含量

品種・系統	根部	葉
	%-FW	%-FW
WML12×ON	4.66	2.19
健白	4.11	2.36

表3 ダイコンF₁系統の根部アミノ酸含量

品種・系統	ASP	GLU	GLN	GABA	ARG	総アミノ酸
	mg/100g	mg/100g	mg/100g	mg/100g	mg/100g	mg/100g
WML12×ON	9	20	112	11	30	245±22
健白	9	17	109	14	3	194±41

ASP:アスパラギン酸、GLU:グルタミン酸、GLN:グルタミン、GABA:γ-アミノ酪酸、ARG:アルギニン

[資料名] 平成22年度試験研究成績書 (野菜)
 平成22年度試験研究成績書 (経営情報)
 [研究課題名] ダイコン白首総太り系統の育成
 ダイコン選抜系統における品質特性

[研究期間] 平成15年～

[研究者名] 北浦健生・太田和宏・吉田誠・曾我彩香・北宜裕