

白首総太りのダイコン品種「湘白」

青首ダイコンと異なり根の全体が白く、また根の先までまっすぐなダイコン（総太り型）の品種を育成しました。

○特 性

- ・「湘白」は、根の全体が白い白首ダイコンで、大根おろし・なますなどの色が重視される料理の材料として好適です。
- ・根の直径が根の先付近まで8cm程度とまっすぐな形状をしていますので、輪切りにしたときの利用部分を広く取れます。
- ・肉質がしっかりしており、煮くずれが少なく、煮物に適しています。
- ・甘味が強く、生食用にも加熱加工にも適しています。
- ・葉の生長が旺盛で、葉が大きくなるので、葉大根としての利用も可能です。

神奈川県内では、1,240ha、102,000tのダイコンが生産されていますが、そのほとんどは根の肩部が緑色をした青首ダイコンです。

白首の「湘白」が普及すれば、ダイコンの需要をさらに拡大することも考えられます。

○育成経過

県では、平成15年から白首総太りダイコンの育成を県内の生産者と共同で開始しました。固定種として形質が揃った平成20年からは、さらに横浜植木株式会社と共同で、一代交雑手法を用いて新品種の育成に取り組み現在に至っています。

○栽 培

9月中下旬に播種を行い、収穫期は12月～1月になります。
(地域によって若干変動はあります。)

