

用途	求められる品質・規格等	
サラダ、ツマ、おろし用等*	<ul style="list-style-type: none"> ・肉質が白いもの ・肉質が緻密で硬いもの ・尻づまり等の円筒形等 	2L以上が基本
加熱調理用** (煮物、おでん用等)		
(家計消費用)	<ul style="list-style-type: none"> ・形状、色つや等の外観の良さ 	Lが基本

* ツマ、おろし用の場合、白さが大切なので、白首のほか、青首品種でも内部まで青くならない品種がよい。サラダ用については、甘みがあるものを求める実需者もあり。

** 煮物用では白首だいこんも使用。おでん用の場合、一定の直径、厚さのものを、一定数くり抜く（たとえば、直径5.5cm、厚さ3cm等）ため、利用する部分が直径7cm以上、長さ30cm程度の一定の太さのものが求められる。

求められる品質・規格等の留意点

① 用途別ニーズに適合した品種選定と規格

用途別ニーズに合った品種選定を行い、実需者の求める規格とすることが重要です。

基本的には、「肉質が白いもの」、「肉質が緻密で硬いもの」が求められています。

ツマ、おろし用の場合、特に白さが大切なので、白首のほか、青首についても内部まで青くならない内部着色しにくい品種が求められています。また、サラダ用については、甘さがあるものを求める実需者もいます。肉質の緻密さや硬さが求められるのは、肉質が軟らかいとカットする時やカットした後の脱水時に途中で崩れてしまい、歩留まりを悪くする原因になるからです。

おでん用等については、煮崩れしにくい品種であるとともに、一定の直径、厚さのものを、型抜きできるよう、2L以上で円筒形のものが強く求められます。

このため、品種選定や規格については、実需者別・用途別にきめ細かな協議が必要です。

② 大型規格が基本

上記に示した品質のだいこんを2L以上のサイズで収穫するためには、在圃性が高く「ス入り」しにくい品種を選定することも重要です。



用途別規格・品種での多収生産による対応

(産地例)

	単収 ^(注1,2)	収穫～荷造り作業量 ^(注3) (1人1時間当たり)
加工・業務用 大型規格	約7t (家計消費用の約1.4倍)	約220kg (家計消費用の約1.8倍)
(家計消費用)	約5t	約120kg

(注1) 単収については、関東地域の秋まき・秋冬どり栽培を想定。加工・業務用は畝間60cm、株間30cmで約5,500本/10a栽植し約1.5kgで収穫、商品化率9割として試算。家計消費用は畝間60cm、株間24cmで約6,900本/10a栽植し約1.0kgで収穫、商品化率8割として試算。

(注2) 単収は秋冬どり栽培に比べて、夏どり栽培では約20%のダウン、冬は約30%アップになる。

(注3) 関東地域の秋まき・秋冬どり栽培の事例。加工・業務用は、収穫時に首を落とし洗浄して通い容器に詰めるが、家計消費用は葉を切り作業場で箱詰めの際に再度、葉の長さを調整して出荷。

加工・業務用の場合、選別は大きさのみで等級分けが不要のため、家計消費用に比べて選別・荷造り作業が省力化。

生産現場の声

- ・在圃性の高い品種を選べば、加工・業務用の大型規格のだいこんを作ることが出来る。
- ・出荷期間の長期化が、産地に対する実需者からの信頼感を高めることになる。このため、出荷時期に応じて複数の品種を選定し、実需者から求められる品質のものを長期にわたって安定出荷する必要がある。
- ・家計消費用の場合、等階級別の仕分け、ダンボール詰めに時間がかかるが、加工・業務用の場合、一定規格以上のだいこんを一緒にコンテナに詰めるだけなので、選別・荷造り作業が省力化できる。



加工・業務用だいこんの生産・出荷のポイント

- 用途別ニーズに適合した品種選定と規格
- 計画生産・計画出荷により安定経営が可能
 - ・加工適性の高い品種による生産
- 大型規格が基本（在圃期間の長い品種・広い株間）
- 出荷期間の長期化による安定需要の確保