

大根のご紹介

11 月ごろから翌年 3 月にかけて、いろいろな種類の大根を収穫します。
今年栽培している大根をご紹介します。

青首大根



春いずみ (中原採種場)

極晩抽性で低温肥大性に優れる春ダイコン。12 月頃ハウス内に種まきをして、翌年の 3 月頃収穫します。
青首の大根で、根長は 40cm くらい、重さは 1kg くらいになります。
春蒔きもできますが、生育期間にアオムシなどの食害があるので、冬から春にかけての栽培だけをしています。

辛味大根



からいね大根・からいね赤大根 (渡辺採種場)

からいね大根は、根全体が白色の品種で、からいね赤大根は表皮が赤紫色をしています。
からいね大根は、肥料が沢山あると辛味が少なくなるので、ほかの大根の半分の元肥で育てています。肉質は硬めで、ダイコンおろしにしてもあまり水分が出ません。
からいね赤大根は、からいね大根よりも水分が多く、辛味も少ないので、食べやすいです。



辛丸 (サカタのタネ)

カブのような丸い形をした大根。水分が少なく、大根おろしにしても水分が出てこないで、皮ごとおろしてソバの薬味、ダイコンおろしとして利用します。

★辛味は、辛い順に からいね大根 > 辛丸 > からいね赤 となります。

ミニ大根



紅化粧 (サカタのタネ)

表皮の色は鮮やかな紅色、果肉は中心も含め白色です。
辛味はほとんどなく、みずみずしくラデシッシュと同じような食感で、ほんのり甘味があります。
生のままサラダなどで食べるのに適しています。



ころっ娘、あやめっ娘 (サカタのタネ)

ころっ娘は、青首の、あやめっ娘は、赤紫色と白のグラデーションが綺麗なミニ大根です。
どちらも、使い切り、食べきりサイズの根長 20cm ほどの大根です。
肉質は緻密で、サラダ、浅漬け、おろし、煮物など幅広い用途に利用できます。

赤大根 (中も赤い大根) 今年初めて作りました。



紅くるり (松永種苗)、もみじスティック (ナント種苗)

外皮だけでなく中の果肉も鮮やかな紅色をした赤大根です。
肉質は柔らかく、色を活かし生のままサラダや漬物にすると、美味しく綺麗です。
煮物では色が抜け、綺麗な色に仕上がらないので、向いていません。

黒丸大根



Black Spanish Round (輸入種子)

ヨーロッパから入ってきた大根です(種も輸入されたものでした)。根塊の大きさは直径 8~10cm 程で、表面の皮はザラザラした肌で真っ黒ですが、中は真っ白です。果肉部分は水分が少なく、辛味大根のような肉質です。
生のまま薄くスライスしてサラダに加えると綺麗です。輪切りにして大根ステーキ、天ぷらにしても美味しいです。

紅心大根



天安紅心大根 (サカタのタネ)

根形は直径 7~8cm ほどの球形で、表皮は白や赤のものが有ります。内部の色は鮮紅色、緻密で硬めの大根です。サラダ、浅漬け、などに使います。紅色の成分はポリフェノールの一種「アントシアニン」です。
厳冬期には、凍ってしまうので、露地栽培では冬の早い時期までに収穫を終わるようにしています。

二十日大根



レッドチャイム(サカタのタネ)

他の大根と同様に、春夏は虫害がおおいので、冬から早春の栽培をしています。
暖かい時期は、種まき後 20 日前後で収穫できるようですが、冬に栽培すると種まき後収穫まで 50~60 日かかります。