

花の咲いた大根はかたい？

花芽の付いた大根は食べられる？

今年の春大根は、5月初旬に出荷が終わりでしたが、畑には巨大に成長した花付きの大根が残っています。大根は、花芽が伸びてくると根(大根)がかたくなって食べられないと言われていたのですが、花芽が伸びた大根が沢山あるので、試しに食べてみたところ、少しかためではあるものの筋が多くて食べられないといったことはありませんでした。特にぶり大根のように、長く煮たものはやわらかく、花芽が伸びていた大根とは思えない食感でした。ある程度大きく成長した大根は、花芽が伸びてもかたくはならないのでしょうか？



たくさん花を咲かせている大根

畑のこぼれ種の菜っ葉の中には、いろいろな種類の大根もありますが、これらには太った大根はできておらず、細くてかたい根がついています。この違いはどこから来るのでしょうか？



太くなった根の直径は 15cm くらい。

今回は、菜の花畑の要因となる、野菜が花芽を付ける仕組みについて、調べてみました。

花芽ができる条件は？

植物は、一定の条件が揃うと、生長点に花芽ができます。これを「花芽分化」といい、栄養生長から生殖生長への転換点となります。そのため、生育初期に花芽分化してトウ立ちすると、キャベツは結球しなくなったり、根菜類では根が太らなくなったりします。

葉菜類や根菜類の多くは、ある程度の低温に一定期間おかれると花芽分化します。このことを「春化」(バーナリゼーション)といい、花芽分化するタイミングの違いから、「種子春化型」と「緑植物春化型」の二つのグループに分けられます。

種子春化型は、タネが吸水し、芽が動き出した段階から低温に感応するもので、ダイコンやハクサイなどがこのタイプです。タネをまく時から低温にあわせないことや、晩抽性品種(低温感応性が低い品種)を選ぶことが大切です。

緑植物春化型は、一定の大きさになってから低温に感応するもので、キャベツやタマネギなどが一例です。緑植物春化型の植物では、小さな株の状態越冬させて、気温が高まる春に大きく育てることにより、トウ立ちを防ぐことができますが、暖冬などで定植した苗が大きく育ってしまうと、その後の寒気でトウ立ちする危険もあります。

春化に及ぼす低温の影響は、昼間の気温を高くすることで打ち消され、「脱春化」といわれます。効果的な温度は 25~30℃程度で、時間が長いほどその効果は高くなります。私たちは、春大根をハウスの中で作っているので、昼間ハウスのサイドの開閉を調節して、ハウス内の気温を比較的高く保つようにしています。

色々調べてみたのですが、抽苔した大根が太く成長すると報告された文献を見つけることができませんでした。なぜ、花を咲かせた大根が、太く成長し軟らかいままなのか、品種の特性なのか不思議な気がします。

要 因		野 菜 名	
日 長	長 日	ハウレン草、春菊、ラッキョウ、ニラ	
	短 日	シソ、里芋、サツマイモ	
温 度	低 温	種子春化型	大根、白菜、小松菜、エンドウ豆、ソラマメ
		緑植物春化型	キャベツ、ブロッコリー、タマネギ、ネギ、人参、ニンニク、ゴボウ
	高 温	レタス	
栄養(中生植物)		トマト、ナス、ピーマン、キュウリ	

野菜類の主な花芽分化要因