

### 1 目的

桜島ダイコンを、①鹿児島県が品種登録を行った「鹿児島5号」の生産拡大に向けて、農業大学校のほ場で栽培方法の検討を行う。

プロジェクトを行うことと併せて、栽培した桜島ダイコンと鹿児島県産の食材(ぶり、鶏、豚)との試食販売に取り組み、消費拡大を図る取り組みを行う。②桜島ダイコン「鹿児島5号」の採種にも取り組み、学生が、F1採種を本プロジェクトの中で取り組むことで、F1品種の育成方法を理解する。

以上の取り組みから、1~2月販売に対応できる桜島ダイコンの生産量拡大を、「鹿児島5号」を活用して行い、希少価値で売る桜島ダイコンから定時・定量・定質で取引のできる桜島ダイコン栽培の確立を目指す。

写真1 左：農大産桜島ダイコン「鹿児島5号」  
右：桜島産桜島ダイコン「農家自家採取」 2月撮影



### 2 実施状況

#### (1) 桜島ダイコン「鹿児島5号」の栽培実証の実施

8月播種は空洞症を発症し、廃棄することになったが、10月播種の栽培においては、桜島ダイコンとしては、小さい2~4kgの重さとなったが、空洞症は0%であり、生食用や加工業務用としては、使える桜島ダイコンが栽培できた。また、ペーパーポット育苗で栽培が可能なのも実証できた。

現在は、2月播種の新たな作型にも挑戦している。

写真2 11月定植の2月収穫時の桜島ダイコン



#### (2) 桜島ダイコン「鹿児島5号」の採種の実施

桜島ダイコン「鹿児島5号」の採取法についても、学びF1種子の作り方を実際実施しながら、行っている。現在、母株と父株の開花期が1ヶ月違い交配が3月中旬に入り、実施できた。5月に採種を行う予定である。

写真3 開花状況4畦の畦の左側が父株、右側の開花はじめが母株



#### (3) 県内産桜島ダイコンと鹿児島県産の食材(ぶり、鶏、豚)との料理レシピの試食会を実施。

(株)タイヨーと(株)明和食品に外食で利用できる桜島ダイコンのレシピを提供していただき、また料理した物の試食も実施した。プロの料理は素材をうまく生かしており外食産業で広く利用される桜島ダイコンの生産の可能性が広がった。

#### (4) 量販店、外食チェーンと連携し、県内産桜島ダイコン(鹿児島5号)のPRを行う。

鹿児島5号のPRを兼ねて試食アンケートを行った結果、本物桜島ダイコンには若干及ばないが、農大で作った桜島ダイコン鹿児島5号も高い評価を得られた。

写真4 試食会で提案された農大産桜島ダイコンを使った「桜島ダイコンのあおさソース」



まとめ：栽培・採取・試食・アンケートを通して、野菜を消費から育種まで幅広く学ぶことができた。

### 3 今後の課題、取り組み

実際に、外食産業で桜島ダイコン「鹿児島5号」が利用されることに期待したい。