

ダイコンを使った漬物の商品化に向けた支援

農業技術センター普及指導部

実施期間:令和6年～7年

課題・目的

■ダイコンを使った漬物は「たくあん漬」が主流だが、近年の消費量は減少し、新たな商品が要望されている。米麹と砂糖を使った甘みのある「べったら漬」は、食味の違いから新規性があると考えられ、製造面でも「たくあん漬」に比べ短期間で漬かるため回転率もよい。

そこで、今回は試作を通じ「べったら漬」に適した各種原料の選定を支援した。

活動内容

■「べったら漬」商品化に向けた原料の検討

・ダイコン品種の選定

外観が優れ、消費者が手に取りやすいようダイコンの首部分まで綺麗に漬けることを念頭に試作した結果、神奈川県で育成された白首総太り品種の‘湘白’が優れていた。

・漬け原料の選定

‘べったら漬’に求められる風味、甘みを際立たせる漬け原料を試作した結果、甘酒(米麹利用)のみで漬けたものが、しっかり風味が浸み込み、最も食味が優れダイコンの色も保たれた。

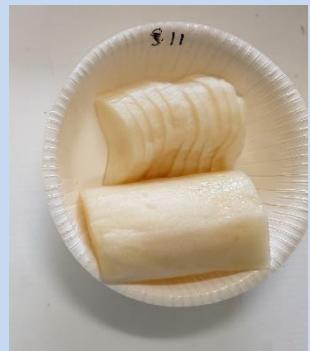
これら結果より‘湘白’を用い、甘酒で漬け込んだ‘べったら漬’の商品化を本格的に検討していくこととなった。



漬込み作業



漬替え作業



完成品

今後の展開

- 製造工程マニュアルの作成や、商品化に向けた支援を継続していく。
- メリットを広く周知し、新たに‘べったら漬’に取り組む生産者に対し支援を行っていく。