

「ハッピーベジタブル」を農業女子プロジェクトメンバーに実際に栽培してもらいました。
つくって、売って、食べて。どんな発見があったのでしょうか？

農業女子的 栽培手帖

～紅化粧・ころっ娘・あやめっ娘～

秋から冬にかけての売場づくりに欠かせないバラエティーダイコン。ハッピーベジタブルでは「紅化粧」「ころっ娘」「あやめっ娘」をラインナップしています。近年とくに、各社からユニークなダイコンが発表されている中、この3品種の農業女子的ポイントはどんなところにあるのでしょうか？



色、いろ、イロ…

彩りは農業女子にとって最重要ポイントのひとつ！

LINEUP



紅化粧



ころっ娘



あやめっ娘

赤皮の「紅化粧」、青首の「ころっ娘」、赤紫首の「あやめっ娘」。それぞれ彩りが鮮やかで、またミニサイズで扱いやすいことからハッピーベジタブルに取り上げられました。野菜の彩りは、育てて、売って、食べて、笑顔になれる重要なポイントです。3品種の中でも、農業女子の支持を集めているのが、「紅化粧」の鮮やかな赤色です。ほかの品種にはない、光沢のある明るい赤色は売り場で目を惹くこと間違いなし！出荷先での人気は抜群のようです。



とくに年末は赤いダイコンがよく売れる！紅白のおめでたい色みとなます需要でしょうか。(愛知県 住さん)

直売所店頭で



香港で販売に挑戦！



香港ではダイコンをサラダで食べる習慣がないので、正直苦戦しましたが(笑)、客層によっては一日で売切れてしまった店舗もありました。(埼玉県 榎本さん)



凍害による腐りが少ない、抽だいが遅い…
在圃性があって冬中出荷できるハピベジダイコン

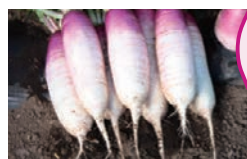
直売やレストラン出荷の多い農業女子にとって、一斉収穫・一斉出荷よりは、同じ商品を少しずつ長い期間出荷できることも経営上のメリット。昨年の試作では、「ころっ娘」「あやめっ娘」は他の品種と比較してトウ立ちの遅さ、在圃性のよさが確認できました。さらに秋まきだけでなく春まきが可能な点も重要なポイントです。

暖冬の年は3月まで収穫できました！とくに「あやめっ娘」はトウ立ちが遅く在圃性がよいですね。(三重県 吉川さん)



「あやめっ娘」裏話

「あやめっ娘」は、農業女子プロジェクトの活動を通して商品化された品種です。品種名を決定するときも、農業女子の意見を参考に名づけられました。「あやめっ娘」は赤紫色と白色のグラデーションが美しい品種。しかし農業女子メンバーの試作では、つくる人によって色の出方が違うという報告が！同じ品種でなぜ色の出方が違うのでしょうか？秘密は「光が当たると赤紫色になる性質」と、それぞれの栽培環境にあるようです。農業女子からは「つくる人によって顔が変わるのが不思議」「ピンクのグラデーションがかわいい！」とポジティブな反応です。



色の出方の違いは、栽培時のマルチの有無や土質、株間、葉のサイズなど様々な要因が考えられます。また、収穫後に光が当たると色も乗ります。あなたはどの色みが好みですか？

全体にピンク色が回っているのもかわいい！



株間を変えて好みのサイズで収穫！ 販売先や用途に応じてカスタマイズ

いずれの品種も一般的なダイコンの株間(20~25cm)で栽培すると、根長20~30cm程度になりますが、密植してもっとミニサイズに仕上げることも可能です。株間10cmの極密植では、かわいらしい手のひらサイズに！レストラン、マルシェ、個配…販売先が多様な農業女子ならではの工夫です。

宅配用途で



ミニダイコンは根の長さが手ごろで箱に入れやすいので、個配セットで重宝しています。ダイコンの葉も、ボリューム感が出るので必ず同梱しています。何より喜ばれますね！
(兵庫県 浅川さん)



農業女子PJのサポートをおこなっている「たねとファーム」でもハピベジダイコンを密植栽培しています。ひとつひとつを小さく仕上げてアソートセットにして販売しています。1本ずつばらばらで販売するより、セットのほうが彩りが増え、色の組み合わせもかわいらしいため直売所での動きがいいですよ！

【通常】株間20~25cm



根長
20~30cm

【密植】株間10~15cm



根長
10~15cm



ASSORT
SET



外見の華やかさだけでなく！中身もハイスペック！

最近、内部も鮮やかな色のダイコンも人気ですが、ハピベジダイコンの内部は白色です。「皮をむいてしまったら普通のダイコンなのでは？」いえいえ！それぞれの品種の味や肉質もおすみつきをいただいています！

「紅化粧」はみずみずしくてしゃきしゃきした食感がサラダにすると絶品。「皮ごと切干しにすると鮮やかな差し色が入ります。(吉川さん)」という素敵なアイデアも！また「ころっ娘」「あやめっ娘」は煮込んでも煮崩れしにくいのに中は味がしみてジューシー！とくに「あやめっ娘」は肉質がしっかりしていて水分が少ないので、ダイコンおろしに最適！皮も一緒におろせば、何とも上品な色合いです。レストランとのつながりも多い農業女子からは、「シェフから、色に関係なく、味がいいと言われた」と、料理のプロからの評価もいただきました。まさに、「彩食兼美」なダイコンたちなのです。

もちろん、せっかくの美しい色みも生かさなくてはもったいない！品種それぞれの色みの違いや特長を生かして、食卓を華やかに彩りましょう。工夫次第でさまざまな楽しみ方が可能です！



皮ごと型抜きしたものをピクルスに。



「紅化粧」はスライスするだけでもこんなに華やか。



煮崩れにくいと料理の仕上がりの美しさも抜群！

工夫次第で使い方もいろいろ！



おろし
せん切り

野菜を手軽にせん切りにできる「しりしり器」で皮ごとせん切りにすると、簡単でキレイです！
(榎本さん)



「あやめっ娘」は肉質がしっかりして水分が少ないため、ダイコンおろしにしたときに余計な水分が出ず使い勝手がよいです。
(神奈川県 宮本さん)

