

糸巻きダイコンの優良系統選抜

糸巻きダイコン（米良ダイコン）は、西米良村で古くから栽培されてきたダイコンで、根の表皮に赤紫色の糸を巻き付けたような横条線が入ることから「糸巻きダイコン」といわれている。

味は辛みがあるが、糖度が6.0%前後と普通のダイコンより2.0%程度高い傾向がみられ、肉質は緻密で煮くずれしにくく、食感もカブのようにやわらかいなどの特性を持っている。

長年自家採種により保存・栽培されてきたため、交雑・変異により、根色・根茎ともに多種多様となり形質が一定していなかった。

そのため、糸巻きダイコン本来の、優良な形質を取り戻すための優良系統選抜を行い、4系統を選抜した。

選抜した系統の外観

系統名	根形	根色	葉色
赤地紡錘型	紡錘形	薄い赤紫色で赤条線が鮮明	葉柄赤
赤地丸型	丸型	赤紫色で赤条線が鮮明	葉柄赤
白地紡錘型	紡錘型	白色で赤条線が鮮明	葉柄緑
赤地長型	長形	赤紫色で赤条線が鮮明	葉柄赤



赤地紡錘型



赤地丸型



白地紡錘型



赤地長型