

宇治交配

# 桜あかり (MKB-275)

## 秀品率、在圃性に優れたF1 日野菜かぶ

### 特性

- ① 滋賀県の特産野菜で漬け物にして美味しい日野菜かぶの交配種です。
- ② 草姿は極立性で、葉軸は紅紫色を呈します。早太り性にも優れ、適期栽培では播種後 40～45 日で根径 2～2.5cm、根長 30cm 前後となります。
- ③ 抽根部は濃い紅紫色で、地下部は純白色となりコントラストの美しい品種です。また、曲りにくく、よく揃い秀品率は抜群です。
- ④ ス入りは遅く在圃性も高く、日野菜としては晩抽性に優れますので、晩秋～春にかけての栽培も可能です。
- ⑤ 栽植密度の目安は、株間 10cm、条間 15cm です。
- ⑥ 桜漬けの他、糠漬け、酢漬け、粕漬け、麴漬けなど様々な漬け方にして美味しくいただけます。



### 固定種の日野菜と曲がり比較!

「桜あかり」にはほとんど曲がりが見られない。



↑「日野菜」固定種

↑「桜あかり」

下記標準栽培表を参考に貴地の気候に合わせて栽培してください。

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
関東		●	●	■	■	■	■	●	■	■	■	■
関西	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

● 播種    — 生育    ■ 収穫

### 日野菜の楽しみ方

#### 「桜あかりのベーコン巻き」

- 太さが 10 円玉くらいまでの桜あかりを用意し、根を蛇腹切りにします。(歯ごたえを残しつつ、火が通りやすくなります。)
- ベーコンを巻き付け、つまようじ等でとめておきます。
- 中火でベーコンがこんがり焼けるまで火を通します。
- ベーコンから出た油で、葉もこんがり焼いて、ベーコン巻きに添えます。(焼き海苔のように香ばしくなり美味しく食べられます。)



#### 「桜あかりのかき揚げ」

- 桜あかりの根と葉を適当な大きさに切ります。
- ちりめんじゃこ、てんぷら粉を加えざっくりと混ぜ合わせます。
- 適量の水を入れて具材をまとめ、約 180 度の油でカラッと揚げます。
- 薬味に白髪ネギなどを添えて、天つゆまたは塩などで頂きます。



#### 間引き菜も出荷しよう!

間引き菜はベビーリーフとしてサラダに、根の太さが小指程度のものから、10 円玉程度のもので、用途に応じて収穫が可能で、汎用性が高いのも特徴です。直売所では、若獲りの『桜あかり』を葉付きで販売するのがおすすめです。