

コゼナダイコンの浅漬け加工技術

農業センター

1 取り上げた理由

コゼナダイコンは繊維質に富み、生長するに従って硬くなる。このため、現地ではコゼナダイコンを古漬け加工し、保存食として用いている。近年、漬物は浅漬けに需要があることから、コゼナダイコンの浅漬け加工に取り組んだ。その際、色調の保持と食感の改善のため、漬け込み前処理と漬け込み温度を検討したところ、有効な加工方法を確認したので、参考資料とする。

2 参考資料

- 1) 品質の良い浅漬けコゼナダイコンを作出するには、沸騰水で 30 秒ブランチング後、5℃冷蔵下で漬け込みを行う。
- 2) 更に、包装 7 日後の微生物検査でも、最も衛生的である。

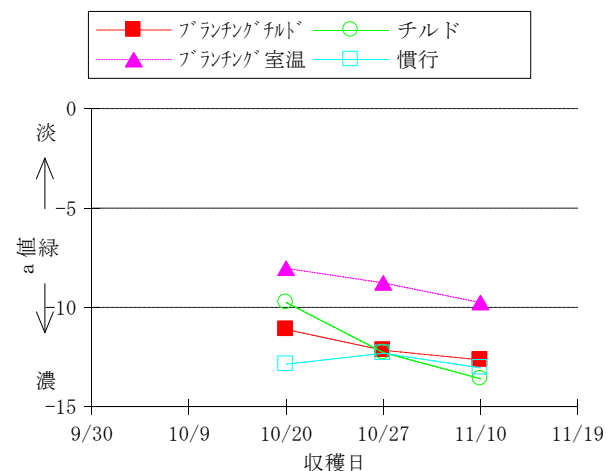
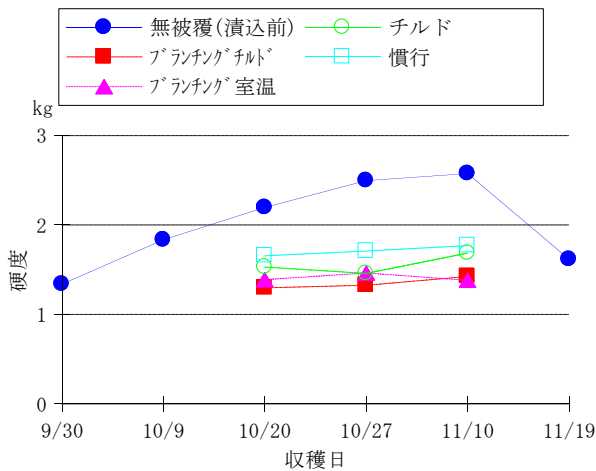


図1 浅漬けコゼナダイコンの硬度変化

図2 浅漬けコゼナダイコンの緑色変化

3 利活用の留意点

なし

(問い合わせ先：農業センター営農機械部 電話022-383-8129
産業技術総合センター 食品バイオ技術部 電話022-377-8700(代))

4 背景となった主要な試験研究

1) 研究課題名及び研究期間

中山間地域の特性を生かした畑特作物高生産性栽培技術体系の確立
 コゼナダイコンの加工適性：平9～11年度

2) 参考データ

試験1 漬け込み方法の検討

1) 試験区の構成

試験区	前処理*1	漬け込み温度
ブランチングチルド	ブランチング 30 秒	5℃
ブランチング室温	ブランチング 30 秒	室温*2
チルド	—	5℃
慣行 (対照)	—	室温

*1:ブランチングは沸騰水で行った。*2:平均気温 15.3℃

2) 漬け込み開始 10 / 21, 10 / 28, 11 / 11

3) 漬け込み時間 48 時間

4) 漬け込み重量 5 kg

5) 食塩濃度 3 %

6) 重石重量 8 kg (16 時間後 1.5kg に変更)

試験2 品質変化の検討

1) 試験区 試験1と同様

2) 漬け液食塩濃度 3 %

3) 保存期間 7 日間

4) 保存温度 5℃

表1 浅漬けコゼナダイコンの硬度変化及び官能評価 (包装7日後)

試験区	包装前		差	官能評価コメント
	(kg)	(kg)		
ブランチングチルド	1.43	0.78	-0.65	軟らかい, 歯切れがよい
ブランチング室温	1.38	0.54	-0.84	最も軟らかい, 酸味がある
チルド	1.69	1.01	-0.68	最も硬い, スジっぽい, 十分に漬かってない
慣行	1.77	1.03	-0.74	やや硬い, スジっぽい
(参考) 市販野沢菜	—	0.74	—	

表2 浅漬けコゼナダイコンの緑色変化 (包装7日後)

試験区	a 値		差
	包装前	開封後	
ブランチングチルド	-12.6	-9.3	+3.3
ブランチング室温	-9.8	-7.0	+2.8
チルド	-13.6	-12.4	+1.2
慣行	-13.0	-12.2	+0.8

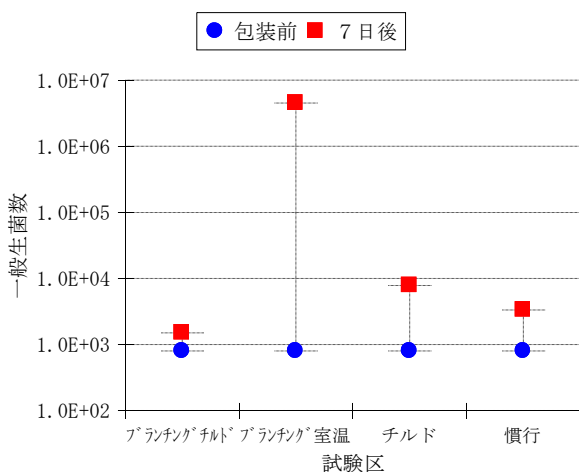


図3 漬け液の一般生菌数の変化

3) 発表論文等