



ダイコン

味いちばん紫

甘酢漬けで！サラダで！

品種の特長

- ー 表皮には紫色、内部は淡紫色の「味いちばん」タイプの短太大根です。
- ー 甘酢に漬けたり、サラダにしてお酢の入ったドレッシングなどをかけると鮮やかな濃い桜色にかわります。
- ー 根長 20cm 前後、根重 700g～1kg で収穫します。
- ー 葉は短くコンパクト。葉軸、葉縁が紫色。

要点・注意

- ー 品種の特性として、白い大根が数パーセント混ざります。
- ー 必ず 2～3 粒播種し、間引き時に葉や地ぎわが紫色の株を残して下さい。
- ー 施肥設計は通常の青首大根より少なくし、葉勝による肩割れを防ぎます。
- ー 「味いちばん」より耐暑性は強くないので、高温期の栽培には向きません。

作型

🕒 播種 ■ 収穫

* 作型は代表的なものです。目安としてご利用下さい。



syngenta®

シンジェンタ ジャパン株式会社

本社

〒104-6021
東京都中央区晴海1-8-10 オフィスタワーX 21階

www.syngenta.co.jp

成田シードセンター

〒289-2304
千葉県香取郡多古町高津原 401-2
TEL:0479-75-3111 FAX:0479-75-3122

®はシンジェンタ社の登録商標 TMはシンジェンタ社の商標 2013年7月作成(CR/HK)

TM