

島大発の新香辛野菜，出雲原産の「出雲おろち大根」

“Izumo Orochi Daikon” ; new savory and pungent local radish released from Shimane Univ.

研究者紹介

小林 伸雄 (生物資源科学部・教授)
Nobuo Kobayashi (Professor, Faculty of Life and Environmental Science)

概要

「出雲おろち大根」：品種名 ‘スサノオ’ は、出雲地域の宍道湖畔などに自生するハマダイコンを品種改良した辛味大根で、島根大学が育成した出雲産の新香辛野菜です。現在、紫系および赤系の「出雲おろち大根」の育成も進めています。

“Izumo Orochi Daikon” cv. ‘Susano-o’ is newly developed savory and pungent radish based on wild radish genetic resources of local lake Shinji-ko. The seeds of this regional condiment vegetable are released from Shimane University. Currently, new breeding programs to improve those of purple and red root varieties are also running.

特色
研究成果
今後の展望

「出雲おろち大根」は、出雲地域に自生するハマダイコンを選抜育種により品種改良した辛味大根で、島根大学の育成品種（農林水産省登録品種名：‘スサノオ’，登録番号：第 20879 号）です。ヒゲ根の多い形状は出雲神話の「八岐大蛇（ヤマタノオロチ）」を彷彿させ、「オロシ(チ)」で、食べると強烈な辛味があることから「出雲おろち大根」と命名しました。青首大根の3～5倍の辛味成分イソチオシアネートに加えて旨味があり、「出雲そば」をはじめとして、各種肉・魚料理の薬味に最適です。島根の美味しい食材とのまさに“味の縁結び”，島根大学から発信する『島根ブランド』として、地域ならびに全国レベルでの普及が進行中です。また、現在、紫系および赤系の「出雲おろち大根」の品種改良も行っています。



キーワード

出雲おろち大根，辛味ダイコン，辛香料野菜，地域資源，地域伝統野菜，地域活性化，イソチオシアネート

リンク

<http://www.ipc.shimane-u.ac.jp/ikushu/kobayashi.htm>