キムチ加工に最適！ 食感しっかりハクサイ



野菜種子

51 オモニ

■お問い合わせ
タキイ種苗㈱
〒600-8686 京都府下京区梅小路通猪熊東入
☎075-365-0123　http://www.takii.co.jp/

日本の食卓に欠かせない漬物。中でもたくあんや浅漬けといえば、幅広い年代に愛され、どんな定食屋に行っても出会うことができる定番中の定番だ。日本の食文化を代表する存在といっても決して過言ではないだろう。

ところがその漬物界にも、グローバル化の波が押し寄せている。食品需要研究センターの統計によると、2006年に日本国内で最も消費された漬物は、たくあんでも浅漬けでもなく、なんとキムチだというのである。かつては「辛すぎて日本人の味覚には合わない」と敬遠されていたキムチだが、88年のソウルオリンピックや02年の日韓共催ワールドカップを機に人気が上昇。さらに昨今の韓流ブームや、研究が進むにつれて美容と健康に役立つことがわかってきたせいもあり、すっかり日本の食卓に定着してしまった。たしかにスーパーの漬物コーナーを見ると、売り場面積の占有ぶりから、人気のほどがうかがい知れる。キムチを使った料理も普及し、居酒屋などの外食業界で定番化したメニューも少なくないだろう。

しかし、本場の韓国産と比べると、日本産の原料を使用したキムチには課題が残されていた。それはハクサイの「歯応え」である。シャキシャキ感を身上とするキムチには、薄くて硬めの肉質を持ったハクサイが最適だが、これまで日本にはそんな要求にベストマッチする品種がなかったのである。

そこで開発されたのが、今年5月に発売される新品種、タキイ種苗㈱の「オモニ」シリーズだ。葉数型結球で葉肉が薄く、硬めの肉質でしっかりとした歯応えを有しているため、本格キムチ加工に最適である。食感だけでなく、ハクサイ本来の甘みやうまみにも富んでいるので、キムチ以外の用途にも適している。

早生種の「オモニ65」、中早生種の「オモニ75」、中晩生種の「オモニ90」の3品種がラインナップされているが、いずれも石灰欠乏症（縁腐れ・芯腐れ）やゴマ症などの生理障害の発生が少なく、各種病害に強い性質を持っている。

個別の特長としては、「オモニ65」は球揃いが良いために収穫歩留まりが高く、また球内色の色落ちが遅いことから、収穫期の幅を広げられるメリットがある。

「オモニ75」は、収穫適期以降の球肥大が比較的緩やかであり、過熟になりにくいため、やはり収穫するタイミングの融通が利く。

また「オモニ90」は、耐寒性に優れ、球色が濃緑色のため、低温期でも色褪せが少ない冬季向けの品種。球内の芯伸びが遅いため、これも在圃性に優れている。

こうした栽培上のメリットはもちろんだが、「オモニ」の開発コンセプトでユニークなのは、やはり消費者のニーズを反映している点にある。食感の向き不向きもさることながら、安心を求めるキムチファンにとってもその登場は歓迎されるはずだ。3年前に中国産ハクサイの寄生虫騒動があってから、ほとんどのキムチのパッケージに「国産ハクサイ使用」のキャッチコピーが表示されるようになっており、同品種がマーケットで果たす役割は非常に大きいと思われる。

マーケットから逆算する品種開発が盛んな今、作付けする品種の選定はこれまで以上に重要な問題になってくる。ただ「作りやすいから」という理由だけでなく、最終的な消費形態に相応しい品種を見極めることも、顧客満足の高い商品を生み出す条件だろう。

（土井 学）