

だいこん類 葉だいこんの特性（5品種）

品種名	草姿	葉片の 特性	葉色	根形	根長 (cm)	根径 (cm)	根色 (上/下)	根の 尻形	根の 肉色	根重 (g)	収穫日 (月・日)	食味 辛味成分	食味 評価	草丈 (cm)	葉幅 (cm)	葉数 (枚)	全重 (g)
葉大根	立	普通	緑	長円錐	17.6	2.9	青首/乳白	尖り	灰白	79	10・18	やや低い	中	42.6	12.3	18.6	294
葉大根美菜	中	普通	緑	長円錐	17.6	3.0	乳白	尖り	灰白	68	10・18	やや低い	中	42.4	13.4	17.6	304
美菜葉大根	中	普通	緑	長円錐	20.6	3.1	乳白	流れ	乳白	86	10・18	やや低い	中	43.0	14.7	18.8	384
小瀬菜大根	中	全縁	緑	長円錐	-	-	乳白	尖り	灰白	511	11・26	中	中	62.0	23.0	19.0	2,441
小瀬菜大根（可稔型）	開	普通	緑	中ぶくれ	-	-	乳白	尖り	灰白	986	11・26	低い	中	38.0	18.0	25.0	1,900

※は種日：9月14日

※食味方法：1%の食塩で揉み1昼夜漬け、小瀬菜は5%食塩で揉み1ヶ月漬けた。