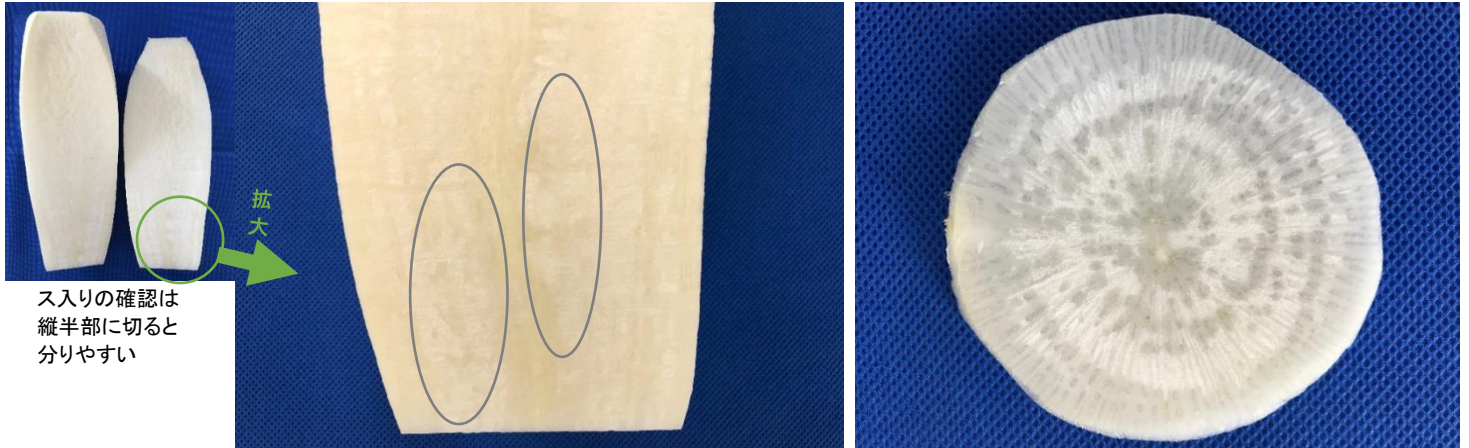


大根のス入りについて



ス入りの確認は縦半部に切ると分りやすい

白い気泡のようなものが「ス」になります。ポツポツとまばらにありますが大根の先に多く現れます。(分りやすくするため若干色が調整されています)

ス入り大根を輪切りにスライスしたものです。大根根の先で白く写っているところが「ス」になります。

原因と対策

原因はいくつかあるようですが、一番の理由は収穫遅れによるもののようです。ス入りは老化現象の一種で、ゴボウやきゅうりなどにも見られます。大根が老化すると葉が養分を作る力が弱くなり、根に十分な養分を送れなくなります。生きている植物は呼吸で養分を使うため、根の養分が奪われることによってス入りが発生します。また乾燥が続いたり、大根が急激に肥大する場合に養分の供給が間に合わずが入る場合があります。

対策としては適期に収穫することがベストです。時期や品種によってスの入りが進むものがありますのでそういったものを選ぶ必要があります。春先などどうしても畑に長くおいておかななくてはいけない時期のものに関しては、追肥などを行い肥料切れのないように注意します。

「ス」入りの大根の加工について

① 大根つま

大根つまの場合、比較的肉質の硬いものでないと元々つまにすることは難しく「ス」がほんのわずかな場合は切り刃を新しいものに交換するなどの対策は有効ですがそれ以外の対策はありません。「ス」入りの大根の場合、大根をカットする刃の部分で根詰まりのようになり、つまでなく大根おろしのようになってしまいます。

② 大根おろし

「ス」入りでも大根おろしは問題ないと思われませんが実際にすりおろすと白い泡が出てしまいます。決して品質の良い大根おろしではありませんので「ス」入りの大根は使用できません。

③ 大根千切り

3mmほどの千切りでしたらカットできますが「ス」入りの場合色が明らかに違いますので品質的によくありません。また大根千切りはシャキッとした食感が大切ですが、味も食感もよいものにはなりません。

まとめ

弊社では今のところ大根を煮たりするような加工は行っておりませんが、もちろん「ス」入り大根は煮物にもむきません。結局は「ス」入りは何にしてもダメ！というのが結論のようです。

「ス」入りがひどく進行したもの



「ス」入りがひどくなると空洞ができスカスカになります

根の養分は下のほうから抽苔する上部に移動するため「ス」入りは下部から始まります。また抽苔の早い品種は下部に隙間ができ、褐変してくることがあります。

株式会社中央フーズ

〒285-0844 千葉県佐倉市上志津原3番地

TEL 043-489-1287 FAX 043-461-7678

E-mail info@chuou-foods.com

中央フーズで検索してください

ホームページ <http://www.chuou-foods.com>