

抜きたてを カブ

と食べて みて!

クセがない「二刀」だから、
抜きたてにかぶりつけば、
甘さと風味がダイレクトに。
サラダはもちろん、浅漬けにも。

※皮はむいています。

谷村ブリーダー

育種12年目の中堅ブリーダー。食味
へのこだわりは人一倍強い。

今号
注目の
野菜

小カブ 二刀

に
とう

ぜひ生で食べてみてほしい
甘い風味とフルーティーな味わい

既存の小カブを超えるおいしさを追求して育種された「二刀」。一口食べると甘い風味がふわりと広がります。硬過ぎず柔らか過ぎない歯応えは、まるで果物の力きのよう。甘くフルーティーな味わいさえ感じます。

「アブラナ科の小カブには独特の風味があり、それが苦手な人もいます。ところが『二刀』にはそのクセがほとんどありません。

んどありません。これまで小カブが苦手だった人にもぜひ試していただきたいです(西川ブリーダー)。
まさにそれは、新しい小カブの可能性を秘めた味わいです。

「二刀」は秋に作るのにおすすめ!
寒さでグッと甘みが増す

「二刀」は春秋用品種ですが、特に「秋まき年内どり」がおすすめです(温暖地:9月上旬〜10月上旬まき/寒冷地:8月下旬〜9月上旬まき)。その理由は、根が太る時期に気温が下がること。これによりぐっと甘みが増して最高の食味を得られるのです。



肌は滑らかな白色でテリがあります。割れにくく収穫後の肌の変色などに強いです。

ブリーダーとは?

品種開発担当のこと。新しい品種を開発するのがブリーダーの仕事です。開発する品種の目標に合った親の選抜を行います。優れた品種を生み出すために、選抜した親同士を組み合わせます。そのため、1年間で交配する組み合わせの数は数百にも及びます。

とてもおいしいカブなので、
ぜひご近所
にお裾分けしてみてください。
絶対喜ばれますよ！



西川ブリーダー

育種22年目の古参ブリーダー。
まだ若いけど(本人談)、若手には負けたくない日々奮闘中。

おいしいだけじゃない！ 作りやすさも魅力！

「二刀」の作りやすい3つの特徴

土質を
選ばない

カブは土を選ぶ性質がありますが、比較的どんな土質でも育てられます。

病気に強い

カブの重要病害である白さび病、根こぶ病、萎黄病に対する耐病性があります。

ゆっくり
生育するので
とり遅れの
心配が少ない

生育が比較的ゆっくりなので、とり遅れの心配も少なく安心。病気にも強いので畑に長く置いて、食べたいときに収穫できます。

「二刀」は比較的肥料の多い少ないに鈍感ですが、土壌の性質が分からないうちは、やや控えめに肥料を施すのがコツ。育ち具合や葉色を観察して、足りない場合は追肥して補えばOK。最初にドカッと施してしまつと、後で取り除くことができません(西川ブリーダー)



小カブ ^{にとう} 二刀

[アブラナ科 | 中早生種] 耐暑 中 20~25℃

株間 15cm

※タネ袋の表記と一部異なる場合があります。

栽培地	月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
温暖地													
寒冷地													

「二刀」の栽培のコツ

秋冬は害虫が少なくなりますが、虫よけに加えて軽い霜よけのためにも寒冷紗のトンネルは効果的。肥料は有機質肥料を中心とした、緩効性肥料が向いています。

みずみずしく
爽やかな甘みなので、
お酒を飲み過ぎた
翌日にもおすすめです



濱本ブリーダー

4年目の若手ブリーダー。「二刀」を超えるカブを作ろうと日々模索中。

「二刀」はこんなふうに使ってみて！

二刀のカルパッチョ たらこドレッシング

クセがなく甘い「二刀」は、お刺身のようにスライスして食べると、そのもののおいしさが楽しめます。たらこドレッシングが「二刀」の味を引き立たせます。

Comment

「二刀」は、カブ独特のクセがほとんどないので、甘さと食感を存分に楽しめるカブです。



レシピは「サカタキッチン」で公開しています。

レシピ提供：
新田美砂子 <https://courtyard.co.jp/>