

抜きたてを かぶつと食べてみて!

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。



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？

品種開発担当者のこと。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。

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、まるで果物のカキのよう。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的の風味があり、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

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

「二刀」は秋に作るのがおすすめ!
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。

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。

今号
注目の
野菜

小カブ 二 刀

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と日々奮闘中。

「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。最初にドカツと施してしまふと、後で取り除くことができません」(西川ブリーダー)



小カブ **ニ刀**

[アブラナ科 | 中早生種] 耐寒 中 20~25°C
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		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

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

病気に強い

ゆっくり
生育するので
とり遅れの
心配が少ない

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。

カブの重要病害である白さ
び病、根こぶ病、萎黄病に
に対する耐病性があります。

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

「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」はこんなふうに食べてみて!

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、お刺し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/>