

# ダイコン 畑は小石を除き、よく耕す

ダイコンのピリツとした辛味はイソチオシアネートで食欲を増進します。消化酵素のジアスターゼは胸焼け、胃もたれを解消してくれます。葉にはビタミンC、葉酸、カルシウムと食物繊維が豊富。家庭菜園では新鮮な葉も利用しましょう。

## 品種

青首ダイコンが全盛で、「耐病総太り」(タキイ種苗)、「冬自慢」(サカタのタネ)は若取りから利用でき、太くなくてもス入りしにくい品種です。煮物用には「大蔵大根」(サカタのタネ他)などもお勧めです。また、地方固有の品種を作るのも家庭菜園ならではの楽しみです。

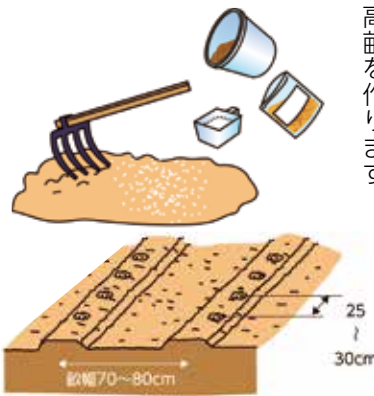
## 栽培時期

生育適温が20度前後なので、一般地での種まきの適期は9月、収穫期は11~12月となります。

## 畑の準備

畑を深く耕して、土を細かく砕き、1平方m当たり苦土石灰100gを土とよく混ぜ、その後、化成肥料(N-P-K11-10-10%)100gを施用します。根の下に障害物があると枝根や曲根のもとになるので堆肥は与えません。畝幅は70~80cmで、

畝は排水が良く耕土の深い畑では平らにしますが、耕土の浅い畑は高畝を作ります。



## 種まき

株間25~30cm、まき床にくぼみをつけ、1カ所5~6粒まきます。

## 間引き

1回目は本葉1~2枚のときに子葉が不整形な株、葉が重なる株を抜いて土寄せします。2回目は本葉4~5枚の頃しっかりした株を1本残します(株定め)。



## 追肥・土寄せ

1回目は株定めの後に土寄せし、2回目は本葉10枚ぐらいたまにそれぞれ1平方m当たり化成肥料50gを畝の片側に施して土寄せします。



## 病害虫の防除

小さいときの害虫の被害は甚大なので、初期防除に重点を置きます。アブラムシ、コナガなどには虫よけネットを被覆したり、土壌施用農薬「GFオルトラン粒剤」を種まき前に使用して予防します。

## 収穫

青首ダイコンは首の太さが8cm、重さ1kg程度が適期です。若取りして、若い葉も利用しましょう。



※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。

## ダイコンの

## 野菜づくり



**Q** 黒いすが中心から放射線状にはいります。



**A** 土壌水分が多く、排水不良により根の活力が弱くなると被害が拡大するので、排水対策を十分に行い、葉や根部に傷をつける害虫の防除に努めましょう。生育中期以降の肥料不足で生育が衰えた時にも発生しやすいので、肥料切れにならないよう注意し、密植を避けて過繁茂にならないようにし、アブラナ科野菜の連作に気をつけましょう。

**Q** 黒い斑点ができません。



**A** 秋冬野菜は、ホウ素の吸収が著しく低下するため、基肥にB入り(ホウ素入り)肥料を使用することで症状の軽減が出来ます。