



あなたも
チャレンジ

家庭菜園



園芸研究家
成松次郎

ニンジンの冬期トンネル栽培 とう立ちさせない温度管理を

図1 種まき

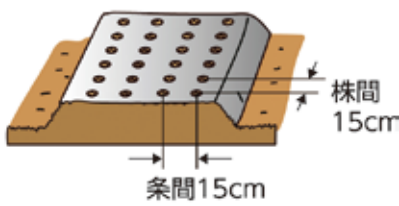


図2 トンネルの設置

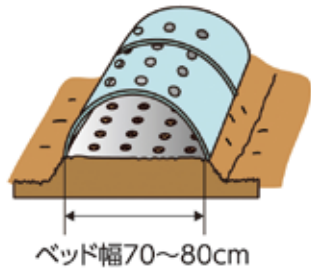


図3 間引き



図4 土寄せ



図5 収穫



種まき2週間前に1平方m当たり
苦土石灰100gをまき、30cm程

「畑の準備」

春まき用にはとう立ちがしにくい
品種を選びましょう。どんな土壌に
も適し、作りやすい「向陽二号」(タキ
イ種苗)、草勢が強く、芯まで鮮紅色
になる「ちはま五寸」(横浜植木)など
があります。なお、暖地向きの「黒田
五寸」はこの立ちの早い品種です。

「品種」

ニンジンの発芽適温は15〜25度で
発芽には10度以上、生育適温は18〜
21度です。緑植物春化型といい、あ
る程度の大きさになり、低温に遭遇
すると花芽が形成され、その後の長
日と高温でとう立ちが始まる野菜で
す。

換気作業を省力化するには穴開き
のトンネル資材(農ポリ)を選ぶと良

「トンネルの設置」

温暖地では1〜2月から種まきが
できますが、家庭菜園では3月まき
が安心です。穴開きマルチでは、1
穴に5〜6粒まきます(図1)。

「種まき」

度深さに耕します。1週間前に、
化成肥料(NPK各成分で14%程度)
100〜150gと完熟堆肥2〜
3kgを施し、土とよく混ぜておきま
す。

条間15cm、株間15cmなどの穴開きマ
ルチ資材の規格に合わせた70〜80cm
のベッド幅を作ります。マルチは早
めに張って地温を上げておきまし
ょう。

「間引き」

1回目は本葉2〜3枚のときに2
〜3本、2回目は5〜6枚のときに
一本立ちにします(図3)。

「土寄せ」

間引きと同時に土寄せを行い、さ
らに収穫期近くには、根の肩の部分
にさらに土寄せして、根が緑に着色
するのを防ぎます(図4)。

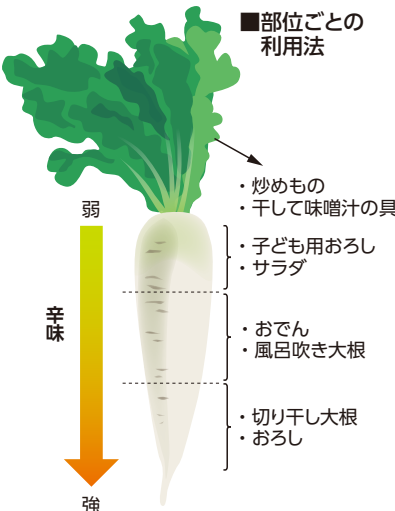
いのですが(図2)、普通の農ポリで
は生育に従って裾を上げて換気をし
ます。さらに、トンネル内の茎葉が
茂り、いっぱいになればトンネルを
外します。

「収穫」

5月ごろ根の径が4〜5cmに肥大
した株から順次抜き取ります。太り
過ぎて裂根しないうちに収穫をし
ます(図5)。裂根は急激に肥大する生
育後半、畑が乾燥または過湿となる
水分条件で起きやすいものです。

※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。

■部位ごとの 利用法



- ・炒めもの
・干して味噌汁の具
- ・子ども用おろし
・サラダ
- ・おでん
・風呂吹き大根
- ・切り干し大根
・おろし

『日本農業検定1級テキスト第一版(139ページ)より

「日本の「農」と「食」を学びたい」
●日本農業検定事務局

問題

ダイコンに含まれる成分

ダイコンに含まれている成分についての説明で、
正しいものは次のうちどれですか。

- ① 辛味成分のイソチオシアネートは、ダイコンの葉に近い上部に多く含まれている。
- ② でんぷん分解酵素のジアスターゼは、ダイコンの下部の方に多く含まれている。
- ③ でんぷん分解酵素のジアスターゼは、加熱に強い。
- ④ 繊維質は葉に近い上部に多く、下に行くほど少ない。

解答

正解は②です。

解説：辛味成分であるイソチオシアネートは、唾液分泌促進、味覚刺激、アミン臭の消去や殺菌の働きをします。また、でんぷんを分解するジアスターゼという消化酵素が含まれているので、餅と一緒に食べることで消化を助けてくれます。このジアスターゼは熱に弱いので、胃もたれ・胸やけにはおろしでの利用が一番です。さらに部位によって味が違うのも特徴で、葉に近い上部は甘く下部に行くほど繊維質が多く辛味が強くなります。これは成長していく根の先に食べられないようにするためです。なお、ジアスターゼは下部の方に多く含まれています。