

まきどき・植えどき・収穫どき
どきどき情報8月

種まき	栽培のポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・ホウレンソウ ・コマツナ ・シュンギク ・ハクサイ ・ダイコン ・カブ <p>など</p>	<p>大根</p> <p>品種の多さ、生産量、消費量ともに、日本が世界のトップを誇る野菜、ダイコン。古くからなじみ深い野菜のひとつで、練馬、三浦、桜島、聖護院、守口といった、土地の名前を冠した品種があります。これは、漬物を筆頭に、各地の食文化との結びつきがあって、つくられてきた野菜であることを物語っています。秋まきの栽培だと虫が少なくなり、栽培がしやすくなります。これからまきには、耐暑性のある品種が求められ、宮重系の「耐病総太り」「YRてんぐ」などが中心品種です。煮物用として「聖護院」「三浦」があり、漬物用には「八州」が適します。中国系の青丸紅心ダイコンは芯赤くて甘味があり酢の物、サラダなどに適します。また、支那青首はおろしにすると緑色で糖分が多く美味です。</p>
<p>定植（植付け）</p> <p>野菜</p> <ul style="list-style-type: none"> ・イチゴ ・キュウリ ・ブロッコリー ・キャベツ ・レタス <p>など</p> <p>花き</p> <ul style="list-style-type: none"> ・キンギョソウ <p>など</p>	<p>種まき前の準備</p> <p>①タネまきの3週間前までに、苦土石灰を1㎡当たり100～150gをまいてよく耕します。</p> <p>②2週間前に、1㎡当たり完熟牛ふん堆肥を2kg、粒状肥料をまき、土を砕くようにしてまんべんなく混ぜ、ふかふかで通気性のよい土をつくるようにします。</p> <p>・大根は、大きな根が地中深くに入っていくので、畑の中に石や土の塊などがあつたりすると、タコ足状態になってしまったり、曲がってしまう原因になります。大根栽培の準備は「大根十耕」といわれ、とにかく深く充分に耕し、小石や土の塊を取り除きます。</p> <p>・元肥の、たい肥や米ぬか、鶏ふんなどが、根に触れてしまうとタコ足の原因となってしまうので、根に触れない位置で、どの深さにも肥料が行き渡るよう、まんべんなく混ぜます。</p> <p>種まき（概ね8月下旬～9月中旬が目安）</p> <p>ダイコンは直根性のため、直まきにします。花芽分化が起きる気温の前に、根を十分肥大させることが必要なので、種まき時期を守りましょう。幅60cmの畝を立て、株間30cmをとって、底が平らな缶やビンを土の表面に押しつけて、深さ1cmほどのまき穴をあけます。まき穴1つにつき、4～5粒のタネをまき、覆土をしてたっぷり水やりしましょう。覆土した上に、腐葉土やもみ殻をかけておくと、乾きを予防できます。畝全体に不織布を張ってもよいでしょう。</p> <p>水やり タネが発芽するまでは、乾かさないように管理します。発芽後は、乾いたらたっぷり水やりします。ダイコンの表面にすじ状の褐変が水平方向に見える（横しま症）は、生育初期の土壌乾燥が要因となるので、深耕や堆肥の施用により、保水性を高め、マルチの使用や播種前、間引き前後にしっかり灌水します。</p> <p>間引き・追肥・土寄せ（間引きは2～4回に分けて行います）</p> <p>①本葉が1～2枚のころ、生育のよいものを残して1か所につき3本に間引きます。間引いたら、株元に軽く土を寄せておくと、倒れるのを予防できます。</p> <p>②本葉3～4枚のときに2本に、③本葉6～7枚のときに1本立ちにします。なお、間引き菜は根を摘み取って、お浸しや汁の浮き実として利用できます。（は種時に殺虫剤等を使用している場合は利用できない。）④本葉が5～6枚になったら、土寄せ、追肥を行います。窒素（N）、加里（K）の成分で、各約5g/㎡を3回に分けて2週間に1回追肥をしましょう。⑤3回目のときに追肥をするときは畦の肩部にやり、このとき土寄せもしましょう。</p>

今月号は大根の特集です

栽培ポイントの紹介で品種、種まきの準備、種まきなどを掲載してありますが、実際、栽培されている生産者の方の栽培の様子をご紹介します。

栽培方法の紹介を生産者 腰越地区の清水一成さんをお願いいたしました。

ビタミン大根(青首おろし大根)について

清水一成

信州では秋収穫する大根として知られていますが、10年前より夏に作り初め、やっとお盆に採れるビタミン大根が収穫できる様になりました。

お盆に収穫できる栽培方法を紹介いたします



- 種 (株) トーホクのビタミン大根(青の蜜)を使う コメリに売っていたが現在は無いのであさつゆに仕入をお願いしている(秋)
青の蜜は今まで使用した中で収穫時の形が良い 種は大小あるが大きい種から大根が大きくなるので収穫期間が長い
- 種の保管 秋購入した種を新聞紙に包み、冷蔵庫に入れ春まで入れておく(春には大根の種が売っていないので)
- 種蒔き 種を蒔く一週間前に冷蔵庫から取り出し常温にしておく
腰越地域では6月15日以降に種を蒔く(この日より早く種を蒔くと全部花が咲く)
要注意
- 肥料 苦土石灰 化成肥料 堆肥
- 消毒 大根は白い部分がセン虫(キスジノハムシ)によって(あばた)になりブツブツに黄変し見た目が悪く売れないものが多い
種蒔いて アルバリン粒剤 畝にパラパラ
その後 アルバリン水溶剤 2回位
上記をなくすため
- 収穫 現在出荷しているものは6月16日、種を蒔いたもので 7月25日頃から出荷をしています
夏に採れる大根は秋に採れる大根に比べ先端が少し細い 秋に採れる形と同じ様に作りたいが非常に難しい 夏、秋同じ形のものが収穫出来る様考えたい
- ビタミン大根調理法
おろし大根として使用されていますが、
このビタミン大根を天ぷらとして揚げてみるとすこし辛味がありました

あさつゆ連絡

電話番号: 0268-41-1062
FAX: 0268-41-1063

技術事項作成協

上小巻県改良普及センター
電話番号: 0268-25-7156(直通) FAX: 0268-23-2161