

家庭菜園コーナー

※肥料・農薬等は、JA営農資材センター（岩見沢市桜木1条1丁目）でご購入できます。



ダイコン

時期	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月
春まき	▲							
夏まき								
晩夏まき								

▲=植え付け ■=収穫

性質

生育適温は17~20℃、発芽適温は15~35℃。10℃以下と40℃以上では発芽不良となります。北海道の夏秋期は、ダイコン栽培に適しています。発芽時に13℃以下の低温に遭遇すると、とう立ちを起こしやすくなります。

品種

播種時期により栽培できる品種が異なります。種子の袋に記載されている時期をよく確認して適した品種を栽培しましょう。多くの品種が青首系の品種ですが、漬物などにする場合は首の白い品種もあります。聖護院ダイコンのように球型の品種もあります。

栽培のポイント

- ①発芽して1週間で直根が30cm伸びるので、耕した土の深さを25~30cm程度は確保し、水はけの悪いところでは高畦にする。
- ②2~3葉時に1本立ちとなるよう間引きする。
- ③連作をすると土壤病害が出やすいので輪作とする。

1 畑の準備

前作が片づきしだい、石炭をまいて耕しておく
(1㎡当たり)
完熟堆肥 5~6握り
化成肥料 大さじ2杯
油粕 大さじ4杯

種まきの半月以上前に良質の完熟堆肥と肥料を与え、30~35cmの深さによく耕す

未熟堆肥は、また根の原因になるので与えない

石や木片など根の伸長の障害となるものは取り除く

2 種まき

1か所に4~5粒ずつ種をまき、1~1.5cmの深さに覆土する

大型品種は、株間を広くとる

直径5~6cm

60cm

25~30cm

鍬幅で深さ3cmほどのまき溝をつくる

3 間引き・土寄せ

発芽揃い

第1回

本葉1枚のころ3本に。間引いた後、株元へ手先で軽く土を寄せる

間引きのとき子葉の形のよいものを残す

生育初期に子葉の形が整ったものは根形がよく、整わないものや大きすぎるものは根の形も崩れやすい

第2回

第3回

本葉6~7枚のころ1本立てにする

本葉3~4枚のころ2本に。株元へ軽く土を寄せ、ふらつかないようにする

ジュースの缶などを押しつけ、地面にできた円の型にそってまけば、種が片寄らない

4 追肥

(1株当たり)
化成肥料 小さじ1杯
油粕 小さじ1杯

第1回

第2回間引き後、株のまわりにばらまいて、軽く土と混ぜ合わせる

第2回 (1株当たり)
化成肥料 大さじ1杯
油粕 大さじ2杯

第3回間引き後、畝の片側にばらまき、鍬で土と混ぜる

第3回

(1株当たり)
化成肥料 大さじ2杯

第2回追肥の半月後、反対側にばらまき畝を形づくる

5 病害虫防除

害虫を寄せつけないための方法

防除資材をトンネル掛けあるいはベタ掛ける

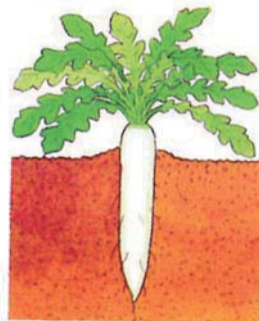
シルバー、白黒、ダブルの反射性フィルムを地面にマルチして、穴をあけて種をまく

シンクイムシとウイルスを伝播するアブラムシが大敵。注意して、発見したら早めに薬剤散布を。

葉の裏側も入念に

6 収穫

上方に向かって勢よく伸びていた葉が開き気味になり、外葉が垂れるようになったら収穫の適期。収穫が遅れると“す”が入る(空洞化してしまう)ので注意が必要



種子のお求めは… 営農資材センター

タモイ交配
たいひょうそうぶと
耐病総太り
320円(税込)

カネコ交配
ふゆびしん
冬美人
280円(税込)

食のはなし ダイコン

胃腸の働きを整え食欲アップ

現在は肉質が柔らかく、甘みが強い青首ダイコンが主流ですが、京都の伝統野菜の聖護院(しょうごいん)ダイコン、水分が多く大型の三浦ダイコン、薬味に使われる辛味ダイコンなど、独自の種類があります。シャキシャキとした食感を生かし、生のままサラダや和え物、大根おろしとして食べたり、加熱すると甘味が増し、だしのうま味を閉じ込めるので、ぶり大根、おでんなどの煮物や煮込み料理、スープにしたりと、いろいろな料理でおいしくいただけます。葉の付け根の部分は甘く、先端(しっぽ)ほど辛味が強くなるので、料理によって使い分けるのがポイント。生で食べるときは葉に近い部分、煮物など加熱する料理には真ん中の部分、先端はみそ汁などに使うとよいでしょう。ダイコンに含まれる辛味成分は、がんの予防に効果があるといわれ、ビタミンCも豊富です。その他、消化を助け、胃腸の働きを整え食欲をアップさせるジアスターゼも含まれています。ジアスターゼは加熱すると壊れてしまうので、生のまま食べる方が効果的です。脂っぽいものを食べる時に大根おろしを添えると、消化も良く、さっぱりします。選ぶときは、太くて重いもの、皮に張りがあるものが新鮮です。葉が付いているものは、そのまま置いておくと、葉から水分が失われスカスカになってしまうので、葉を切り分けて保存します。使いかけのものは、乾燥しないように切り口をラップで覆い、ポリ袋に入れて、野菜室へ。葉の部分は茹でて刻んで冷凍しておくと、みそ汁の青味や煮物の彩りにもなり、便利です。

SPOT LIGHT

炙りや GOEMON

JA本所より徒歩1分の場所にある隠れ家のような焼肉屋さん「炙りやGOEMON」を紹介します。オーナーは元々洋食を専門としていましたが、知人の焼肉屋を手伝ったことがきっかけで焼肉の魅力にはまり2013年にこのお店をオープン。オススメのメニューは、稀少部位である、和牛ロース芯や黒毛和牛ザブトンなど。注文を受けてから愛情を込めて切るため、少々お時間はかかりますが、より新鮮なものを提供したいというオーナーのこだわり。飲み放題や宴会コース(最大24名まで)などもご用意しております。ここで贅沢な時間を過ごしてみたいいかがですか~

営業時間 17:00~23:30 (L.O)
定休日 月曜日
住所 岩見沢市3条西1丁目2
2F
電話 0126-20-2233
駐車場 無



栗沢支所: 鈴木編集担当
アットホームなお店で、居心地が良かったです。お肉は口の中で溶けてしまう美味しさでした。

