

だいこん

アブラナ科：地中海沿岸、東南アジア等

栽培暦

月 旬	7			8			9			10			11			12		
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
主 な 作 業	<p>○ ~ ~ ~ (寒冷しや被覆)</p> <p>○ —————</p> <p>○ —————</p> <p>播間 間追 間追 除土 引 引肥 引肥 草寄 種き き き せ</p> <p>←————— 病害虫防除 —————→</p> <p>収 後 穫 始 末</p>																	

■栽培のポイント

1. 8月中旬以前の早播きでは、モザイク病の発生に注意する。
2. 病害虫防除は予防散布に努める。
3. アブラナ科野菜との連作はできるだけさける。

■特性 発芽適温は広く 15~30℃、生育適温は 20℃前後である。土壌は、耕土が深く膨軟で、保排水性に優れる土壌が適する。

■品種・種子量 耐病総太り（生食用）、干し理想（加工用）、辛丸（辛味だいこんで根は丸型）。早播きでは、モザイク病・軟腐病が多発するが、8月下旬播き以降は安定して作れる。種子量 60 ml/a。

■播種期 8月17日（寒冷しや被覆で8月10日が限界）～9月7日。

施肥 基肥は窒素成分で a 当り 1.5 kg をめどにし、全層施肥とする。土壌酸度を測定し、酸性の場合は苦土石灰等を施用して pH 5.5~6.8 に矯正する。

耕起・うねづくり 土壌条件によって根部の形状が大きく左右されるため、できるだけ深く、細かく耕起し、幅 70 cm の高うねを作る。

■播種 株間 25~30 cm（煮物用等では 30 cm、辛味葉で 25 cm）、1 穴 4~5 粒の点播とし、1 cm の覆土を行う。また、畑が乾燥している場合、十分かん水してから、播種する。

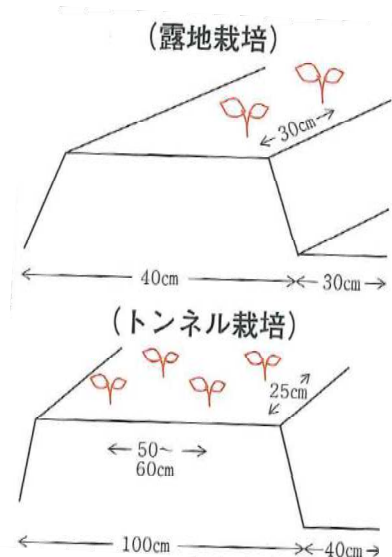
■間引き 発芽揃い時に子葉の奇形や、混み合っている場所、劣勢なものを間引き、1 週間後本葉 2~3 本立てとし、展開葉 6~7 枚時に 1 本立てとする。薬剤を用いた場合は間引いたものを食用にしない。

施肥例

(a 当り)

うねつくり

肥料名	基肥	追肥	備考
MMB14号	10kg	—kg	成分量
BMようりん	6	—	窒素 2.0kg
苦土石灰	4	—	リン酸 1.4
燐硝安加里 S604	—	4	加里 1.9
または NK化成 808			



- 追肥 追肥は窒素成分で a 当り 0.7 kg を 2~3 回に分けて施すが、最終追肥は、播種後 25 日までに終わらせるようにする。
- 除草・中耕・土寄せ 最終追肥後に、大きい草を削り取って中耕し、土寄せを行い、根部のグラツキを防ぐ。
- 病虫害防除 夏から秋にかけて高温乾燥の年には、アブラムシの発生が多くモザイク病（カブモザイクウイルス・キュウリモザイクウイルス等）が多発するため、防除を徹底する。特に早播きする場合、幼苗時に寒冷しゃ被覆が必要である。コナガ防除は、若齢幼虫時に作用性の異なる薬剤を組み合わせる。
- 収穫・出荷 1.2~1.4 kg を基準に収穫するが、用途に合わせて収穫時期を決める。但し収穫時期が遅れると、す入りとなりやすく、強い霜、あるいは低温によって凍結する恐れがあるため、早めの収穫が安全である。目標収量は a 当り 400 kg。

ちょっと一服

野菜の栄養

野菜には、体内でビタミンAに変わるカロチンやビタミンC、そしてカルシウム、カリウム、鉄分といったミネラルが豊富に含まれています。

緑色や黄色の濃いこまつな、ニンジン等の緑黄野菜にはカロチンが多く含まれ、肌荒れや風邪予防のほか、最近ではビタミンAの抗ガン作用が注目を集めています。だいこん、キャベツ、トマト等のその他の野菜は、ビタミンCの供給源として病気への抵抗力のアップや、骨折予防など働きがあります。野菜には、体の円滑な機能と成長のために必要な微量栄養素が含まれ健康維持に欠くことのできない食品です。