



和田義弥

ラディッシュ

短期間で収穫の喜び

ラディッシュとは英語でダイコンのことですが、日本では特に小型品種を指していいます。代表的なのはピンポン玉ほどの赤い球状の品種です。ほかにも親指のような形のもの、10センチほどの細長いもの、白いもの、紅白のものなどさまざまな種類があります。

球状の品種は一見するとカブと勘違いしそうですが、葉っぱを見るとダイコンの仲間なのがわかります。カブと違いギザギザの切れ込みがあるのが特徴です。

原産地はヨーロッパで、日本には明治時代に伝わりました。日本名はハツカダイコンです。これは種まきから20日程度で収穫できることからついた名称です。実際は、春夏の暖かい時期でも30～40日かかりますが、それでも野菜の中ではもっとも栽培期間が短いもののひとつです。

プランターでも育てやすいので、初めての野菜作りで収穫の喜びを味わうのにもおすすめです。

育て方

比較的冷涼な気候を好む野菜ですが、真夏と真冬を除けば、ほぼ一年中栽培することができます。

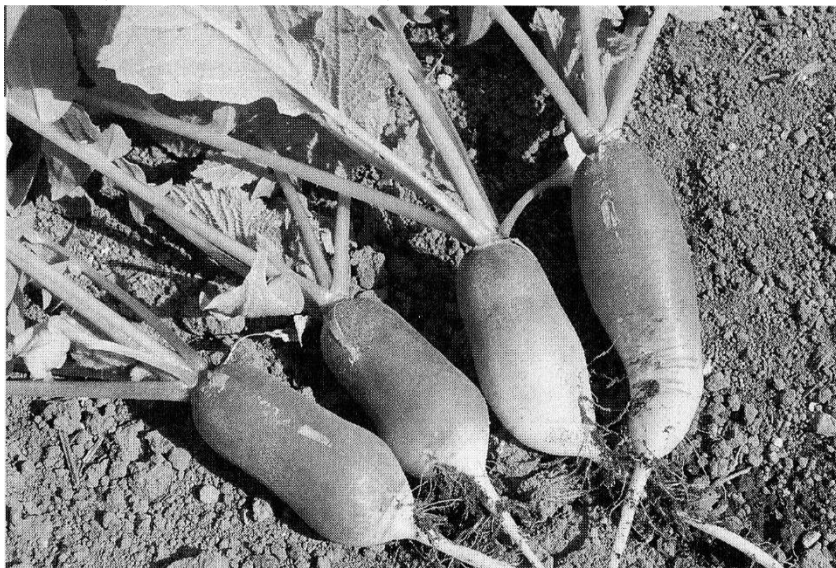
春は3月以降の種まきがよいですが、暖かい地域なら2月下旬でも大丈夫です。種まき後、不織布をべた掛け（直接覆う）すれば防寒になります。

種は幅60～90センチの畝に、条間10～15センチで筋まきしてください。覆土は1センチほどです。種まきの2週間前までに、元肥として適量の堆肥を畝に施しておきましょう。栽培期間が短いので、肥料分はこれで十分です。

発芽後、本葉1～2枚で1回目の間引きを行い、隣の株と葉が重ならない程度にしてください。本葉3～4枚で2回目の間引きを行います。間引き菜はサラダやみそ汁などでおいしく味わえます。

暖かくなってくるとアオムシやコナガなどの害虫が出てきますので、見つけたら取り除いてください。

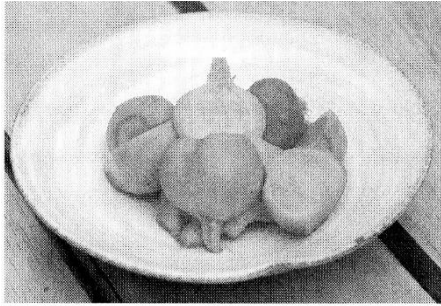
種まきから30～40日で根が肥大したものから収穫します。取り遅れると生育が進み、スが入りスカスカになってしまいますので気を付けてください。



甘酢漬けも簡単

ラディッシュは生食向きの野菜で、鮮やかな赤色がサラダなどの彩りに最適です。葉っぱも食べられます。

甘酢漬けも簡単にできてオススメです。材料は100グラムのラディッシュに対し、酢・水各大さ



爽やかな酸味があり、お酒
のおつまみにもぴったり

じ3，砂糖小さじ1，塩小さじ二分の一程度です。

作り方は，まずラディッシュを皮つきのまま2～4等分に切ります。その他の材料は混ぜて火にかけ，ひと煮立ちさせて冷まします。できた甘酢に一晚ラディッシュを漬けておくだけ。きれいな赤色に染まり，食欲をそそります。