

⑰ダイコンを育てる

毒性低い農薬で初期防除

ダイコンはアブラナ科ダイコン属の野菜として広く栽培されています。主に肥大した根を食用とするほか、種子から油を採ることもあります。

ダイコンは日本では品種・調理法とも豊富です。世界一大きくて重い桜島大根、世界一長い守口ダイコンなどの種類があり、日本人の食卓（鍋料理・おでん等）には欠かすことのできない野菜となっています。春の七草のひとつ「すずしろ」もダイコンのことです。

葉はビタミンAを多く含み、青汁の原料として使われます。汁はビタミンCやジアスターゼを多く含んでいます。

①畑の準備

種まきの2週間ぐらい前に、苦土石灰を1平方メートルあたり150グラム全面に施し、20センチ位の深さによく耕します。この時、小石や前作の残根などは取り除きます。

②種まき

幅60～70センチのうねを作り、肥料は種まきの1週間前に堆肥を1平方メートルあたり3キログラム施します。化成肥料（成分15・15・15）は、1平方メートルあたり100グラムを施して、よく耕し、株間25～30センチに1カ所5、6粒の種を点まきして、覆土して軽く押さえませます。

③間引き

1回目の子葉が開いたとき「正ハート形」のものを残して、1カ所3、4本にします。2回目は本葉が2、3枚のころ、成長の早いものや遅いものを間引き、1カ所2本にします。3回目が最終間引きで、1カ所1本にします。

④追肥・土寄せ

1回目の間引きのあと、茎が倒れないように軽く土寄せします。2、3回目の間引きのあと、うねの片側に1平方メートルあたり追肥用化成肥料（16・0・16）30グラムを施し、軽く土寄せします。

⑤病害虫防除

病気は、軟腐病、モザイク病などが発生します。害虫では、ウイルス病を媒介するアブラムシ（ヌイ）やアオムシ、シンクイムシ、キスジノミハムシなどが発生します。シンクイムシの発生が多い時は、最終間引きは遅らせます。防除は毒性の低い農薬で初期防除に努めます。

⑥収穫

秋採りダイコンは、80～100日で順次収穫します。春、夏採りダイコンは、ス入りが早いので60～70日で収穫します。



(鹿児島市都市農業センター)