



チャレンジ家庭菜園

No. 37

薬味、おろしに最適な「辛味ダイコン」

平成19年 8月 2日
神奈川県農業共済組合

「辛味ダイコン」は各地に地ダイコン（地方品種）として伝統的に栽培され、そばやうどんなどの郷土料理に利用されてきました。

一般的に「辛味ダイコン」は青首系ダイコンより収穫時の根の長さが短く、根の形は一見カブの形やミニダイコンみたいなものもあります。水分が少なく辛味が強く、すり下ろしてそばの薬味やおろし汁をつけ汁に加えることがあります。

辛味ダイコンはそのまま食べても辛味は感じないが下ろし金でおろすと辛味がでできます。辛味成分には食欲増進効果があり、根の水分が少ないので収穫後も保存がきき家庭菜園で重宝な辛味野菜です。

1. 種子の購入

大手種苗会社や地元の種苗店から販売されています。

2. 土づくりと施肥

完熟堆肥を1㎡当たり50kgを施用し、十分に耕しておきます。施肥量は窒素、リン酸、カリを成分で1㎡あたり50～70gを施用します。

3. 播種時期と方法

播種時期は8月下旬～9月下旬で収穫時期は10月中旬～11月中旬です。播種の間隔は条間20～25cm、株間15～20cmで1穴に2～3粒まきにします。播種後は水分が不足して発芽が不良にならないように注意します。

4. 間引き

根の肥大が始まる前の本葉が4～5枚の時期に害虫に食べられた株や発育が不良な株を間引きします。その後除草を兼ねて株元に土を寄せます。

5. 病虫害防除

害虫の発生が多くなります。よく畑を見て早めの発見と薬剤散布を行いましょう。

6. 収穫

小さめで試し抜きをして辛味を試しながら収穫を判断して下さい。根の太さが6～8cmが収穫のサイズです。

（参考文献：2006.3 はなとやさい）