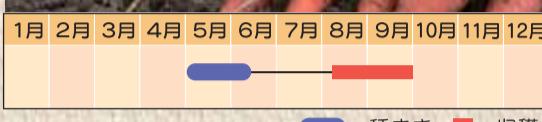


家庭菜園コーナー

※肥料・農薬などは、JA営農資材センター（岩見沢市桜木1条1丁目）で購入できます。



性質

生育適温は18~23°Cで、高温(28°C以上)になると根の肥大や着色不良となります。

は種後50日ごろまでに根の長さが決まります。その後、直根の上部が太り始め、100日ごろまで肥大します。収穫が遅れると裂根の発生が多くなるので、170~200g程度で収穫しましょう。

品種

・向陽2号 ・ひとみ五寸 ・夏時鮮紅 など

栽培のポイント

- 排水性がよく、作土層が深い畑づくりを行う(作土層は25cm以上が理想)
- 根が伸びる先に小石や未分解バーク堆肥、有機物などがあると岐根になりやすい(1cm以下の土壤団粒が理想)
- は種は適水分で覆土1~1.5cmとし、発芽を良好にする
- 4~15°Cの低温に25日以上遭うと生長点に花芽を作り、その後の高温や長日により抽苔(※1)が促進されるので注意(べたがけ資材(※2)で被覆することもある程度回避することもできる)
- 4~5葉期までに間引きを行い、揃った株を残す
- は種後50~55日の追肥後、中耕除草を兼ねて仮培土を行う
- 7~8葉期頃までに肩の上1cm程度の厚さを目安に株元に土寄せをする
(※1)抽苔:花芽をつけた茎が伸びだすこと
(※2)べたがけ資材:保温、防霜、地温上昇などの効果がある被覆資材

障害根の発生要因

○裂根

- 初期生育が不良で、その後急激に肥大が進んだとき
- 生育前半に乾燥に遭い、生育後半に土壤水分が多くなったとき
- 収穫の遅れによる過熟のとき

○岐根

- 古種子など種子の活力が弱いとき
- 生育初期の湿害
- 主根直下の土壤団粒が大きかったり、小石等が多いとき

食のはなし ニンジン



ニンジンは根の短いヨーロッパ系と細くて長い東洋系があります。東洋系は、おせち料理などの日本料理用に「金時ニンジン」が関西の味として流通している程度で、市場に出回るほとんどがヨーロッパ系の「五寸ニンジン」です。

暑さに弱いので、夏場店頭に並ぶ大半が北海道産であり、年間収穫量も北海道が全国1位です。

ニンジンの代表的な成分であるβ-カロテンはニンジン中サイズ1/2本で1日の必要量を摂ることができます。β-カロテンは体内でビタミンAに変わり、疲れ目の回復や風邪などの細菌感染への抵抗力を高める効果があります。また、活性酸素の働きを抑えてガンや生活習慣病、老化を予防する効果も注目さ

今回の家庭菜園は… **ニンジン** です!

1 畑の準備



<1m当たり>

完熟肥料 4~5握り
石灰 大さじ3杯

なるべく早めに、25cmの深さによく耕す。石ころや木ぎれなどは取り除き、土壤団粒を細かくすることがポイント

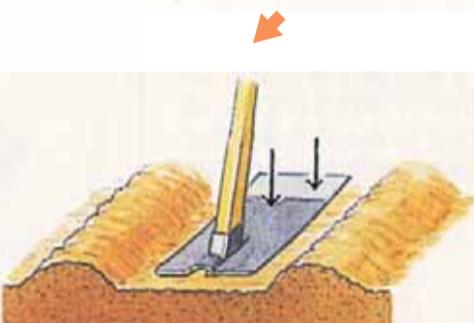


元肥に土をかけたら、鍬を前後に動かし、土を碎いて底面をきれいにならす

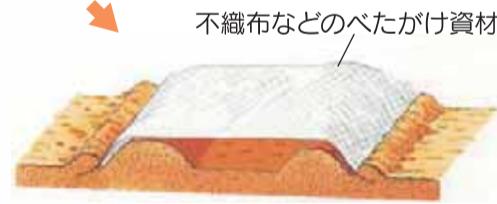
2 種まき

土壤が乾燥している場合は水やりをし、べとつかないようになってからまき溝をつくり種をまく

3粒まきとし、
株間6~8cm、
畝間30cmとする



覆土1~1.5cmの厚さに土をかけてから、鍬の背で軽く押さえる
発芽までは乾燥しないように、時々水やりをする



不織布などのべたがけ資材 /
不織布などで被覆し、乾きや雨にたたかれるのを防ぐ2.5葉~4葉期もしくは20°C以上の気温になつたら取るのがポイント

3 除草・間引き

間引き前にまでに除草を行う初期の生育が遅いので雑草に負けやすい。生えしだい、こまめに抜き取る



間引き前は本葉4~5葉期ごろまでに終わらせる。
遅くなると根を痛めてしまう
生育の悪いもの、良過ぎるものを間引き
生育が揃った株を残す

4 追肥・土寄せ

<畝の長さ1m当たり>

油粕 大さじ2杯
化成肥料 大さじ2杯



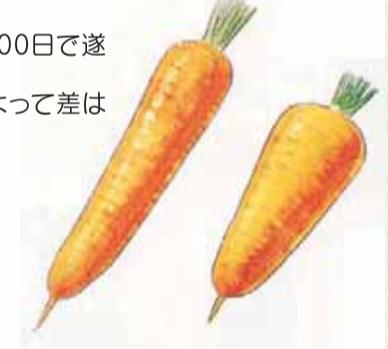
追肥は間引き後畝間に施し、
軽く培土する

7~8葉展開時期に株元に土寄せする



5 収穫

は種後、90~100日で遂次収穫する
(は種時期によって差はあります)



べたがけ資材で被覆した様子



かけ布くんジュニア
1.8m×10m
1,426円(税込)

※3月1日現在価格
べたがけ資材はJA営農資材センターでお取扱いしていますので、ご利用ください

れています。

ニンジンを買うときは、オレンジ色が濃く、表面がキレイなものを選びましょう。葉付きのものは、葉がみずみずしい状態かをチェックし、葉の付け根の直径が小さいものを選びましょう。

保存方法

ニンジンは湿気に弱いので、冷蔵庫に保存する場合は新聞紙などで包みましょう。土付きの場合は土を取りらずに新聞紙で包み冷暗所や冷蔵庫で保存します。

切ったニンジンは切り口から傷み始めるので、ラップで包んで冷蔵庫で保存し、3~4日で使い切るようにしましょう。