

藤田 智 **直伝!** プランター菜園

基本の キホン!

恵泉女学園大学 園芸文化研究所准教授
藤田 智

その⑧ ダイコン-日本を代表する野菜-

ダイコンは古くから日本に根つき、各地の食文化と結びつきながら、さまざまな品種が栽培されてきました。現在もダイコンを一番多く生産し、消費しているのが日本で、まさにわが国の代表的な野菜だといえます。

プランター栽培に向くのはやはり短形のダイコンですが、株間さえ広くとれば一般的な「耐病総太り」などの品種も作ることができます。いずれにせよ、深さのたっぷりあるプランターを選び、根を真っ直ぐ伸ばしてやりましょう。



漬物、煮物、生食など、日本人の食生活と深く結びついた栄養野菜ダイコン。

ダイコンの 原産地と伝播

ダイコンは学名を *Raphanus sativus* といい、アブラナ科ダイコン属の一年草で、主に肥大した直根や葉を食用にします。インドにはサヤダイコンと違って、未熟な莢を食する品種もあります。

ダイコンの原産地については、地中海沿岸とする説、西アジアあるいは中国とする説などがあり、決定は困難とされています。しかし、私は「地中海沿岸が原産地で、栽培品種が成立したのが中国である」と考えています。日本では『和名抄』(926~930)に

記載がありますが、栽培の歴史はさらに古いと推定されます。

ダイコンは英名を radish (ないしは Japanese radish) といい、和名は「大根」です。

日本人に最もなじみの深い野菜で、練馬・三浦・桜島・聖護院・守口のように土地の名前がついた品種があることから分かるように、古くから漬物など各地の食文化と結びついて生産されてきました。小さな二十日ダイコンから大型の、桜島大根、長さ120cmにも達する「守口大根」まで、その品種の多様さに加え、生産量、消費量ともに日本が世界のトップであることから、まさに世界に誇る日本の代表的な植物といえるでしょう。

ダイコンの特徴

ダイコンの根にはビタミンCが多く、栄養素として鉄分や食物繊維も含まれています。ダイコンおろしにして生食することが多いのは、ダイコンが熱に弱い消化酵素のジアスターゼ(アミラーゼ)を含むためで、胃腸にやさしい野菜だといえます。栄養上、注目すべきはダイコンの葉で、カロテン、ビタミンB・C・D・Eをそれぞれ多量に含み、たんぱく質も多いことから、最近では、葉を収穫対象とする品種も登場しています。

生育適温は17~20℃と、冷涼な気候

主な品種

●短形種

プランター栽培におすすめの品種は、やはり小型のダイコンです。根長28~30cmで病気にも強い「関白」「緑輝」、肉質緻密でおでんなどの煮物に最適な「でん太」のほか、変わりだねの辛味ダイコン、辛之助、中国ダイコン、青

おすすめダイコンあれこれ

短形種



‘関白’
根長28〜30cm。病気に強く作りやすく、食味もよいので家庭菜園に最適。



‘緑輝’
根長30cm。少し短めの青首総太りダイコンで、耐寒性に優れ、ス入りも遅い。



‘でん太’
根長30cm。肉質緻密で食味がよく、特に煮食に向いている。



‘辛之助’
根長7cm。ピリッとした辛みをもち、薬味、おろしに最適な小型丸ダイコン。

辛味ダイコン



‘青長大根’
根長20〜25cm。内部も緑色を帯び、浅漬け、おろし、サラダに向く中国ダイコン。

中国ダイコン

普通種



‘耐病総太り’
根長38cm。青首ダイコンの定番で、栽培適期も広く、さまざまな料理や用途に使える。

●普通種
株間を30cmとれば、タネまき後55〜長大根、などは、株間20cmでも十分栽培できます。

65日で収穫可能な青首ダイコンの耐病総太り、千都、YRくらま、YRてんぐ、なども作れます。

栽培方法

1 タネまきの適期と方法

ダイコンは代表的な直根類ですから、直まきのみとします。移植するとまた根になってしまつので、注意が必要です。花芽分化との関係から、ダイコンのタネまき時期は重要で、秋まきでは8月末〜9月中旬が適期です。

2 コンテナなどの準備

短形種を作る場合でも、コンテナは25ℓ以上の大型で、深さも30cmくらいあるものを使用します。また、コンテナの底に敷く軽石、市販の培養土、移植ゴテなどを準備します。



ダイコンのプランター栽培。根が伸びるので底の深いコンテナを用意する。

3 タネまき

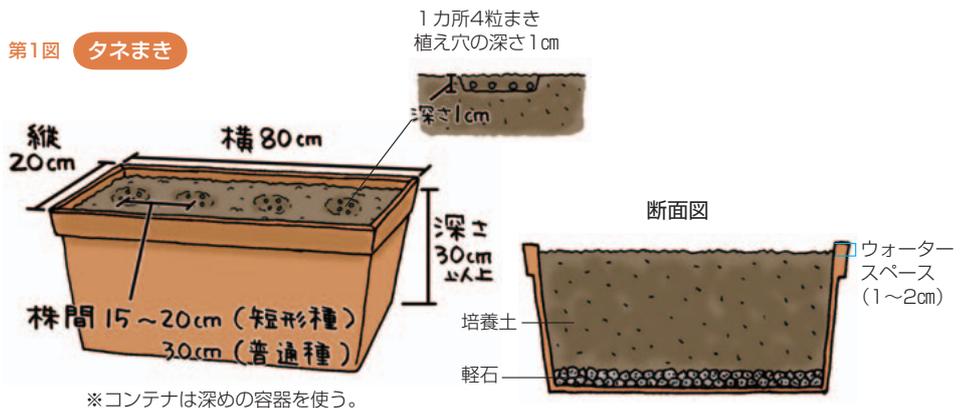
短形種の場合、15〜20cm間隔で4粒ずつまきます。標準的な品種では、株間を30cmとります(第1図)。

4 水やり

発芽するまでは乾かさなないように注意します。発芽後は、土が乾いたらたっぷりと水やりします。

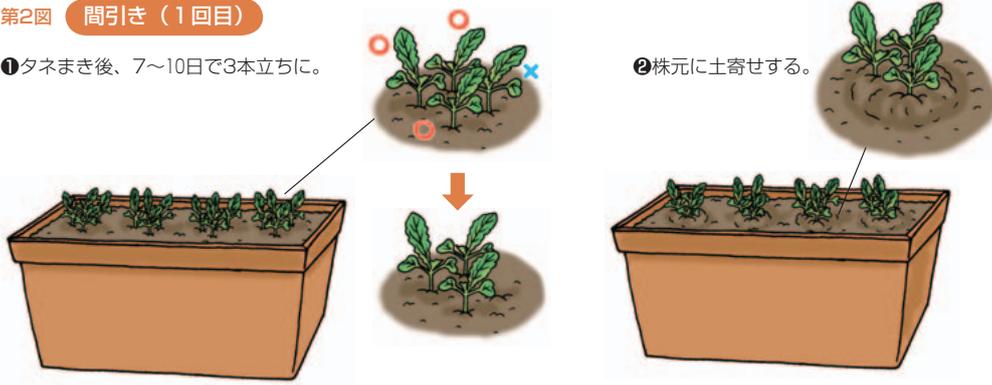
5 間引き・追肥・土寄せ

本葉1〜2枚のところまでに、生育のよいものを残して3本に間引きします。間引いた後は株元に軽く土を寄せ、グ



第2図 間引き (1回目)

①タネまき後、7~10日で3本立ちに。



②株元に土寄せする。

ラグラしないようにしましょう。本葉3~4枚の時2本に、本葉5~6枚の時1本立ちにします。間引いたものは、間引き菜として利用できます。2回目の間引きからは、間引き後に土1ℓ当たり1gの化成肥料を施し、根元に土寄せを行います。1本立ちにした2週間後にも、同様に行います(第2図~第5図)。

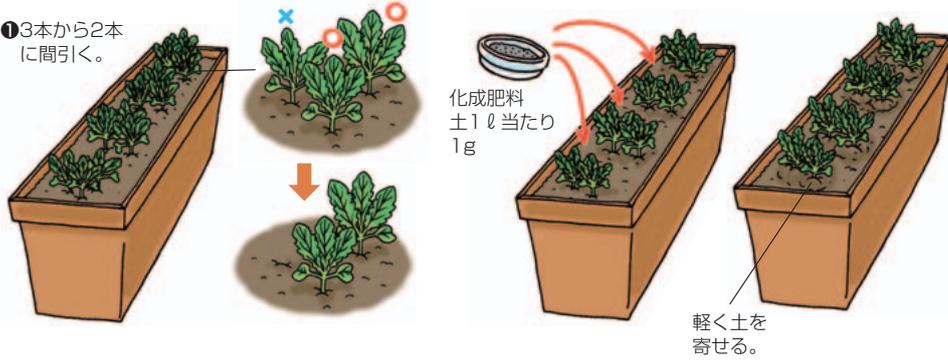
第3図 間引き (2回目)、追肥・土寄せ (1回目)

タネまき後17~20日、本葉3~4枚のころ。

①3本から2本に間引く。

②追肥を行う。

③土寄せする。

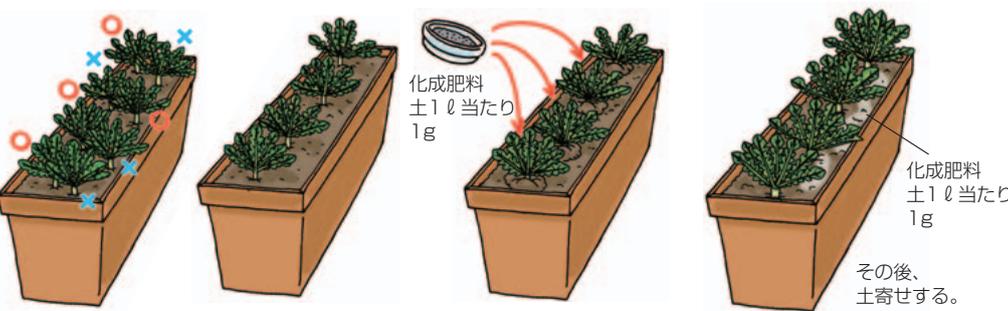


6 病害虫
秋まきでは、害虫が多発するので注意します。アオムシ、コナガ、ヨトウムシにはトアロー水和剤CTなどのBT剤を、アブラムシにはオレト液剤を散布して防除します。農薬を使用しにくい場合は、寒冷紗によるトンネル被覆を行い、害虫の侵入を物理的に抑えます。

第4図 間引き (3回目)、追肥・土寄せ (2回目)

タネまき後30日ごろ、本葉5~6枚のころ。

①2本から1本へ間引く。 ②1本立ちに。 ③追肥と土寄せをする。



第5図 追肥・土寄せ (3回目)

1本立ちにしてから2週間後、タネまき後45日ごろ。

7 収穫
短形種では、根の太さが6cmくらいになってきたら収穫ができます(第6図)。品種にもよりますが、目安として早い品種で55~65日、遅い品種で70~80日くらいです。収穫が遅れると入りや裂根が発生しやすくなるので、適期の収穫を心掛けます。



藤田 智
(ふじた さとし)

秋田県生まれ。恵泉女学園大学園芸文化研究所准教授。専門は野菜園芸学、植物育種学、農業教育学。「NHK 趣味の園芸」講師、雑誌「やさしい畑」連載などで野菜作りの魅力を伝える。著書に「別冊 NHK 趣味の園芸・わが家の片隅でおいしい野菜を作る」(NHK 出版) など多数。



収穫間近のダイコン。根の太さが6cmくらいになったら抜きとる。

第6図 収穫

タネまき後55~65日から。

