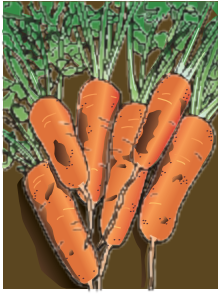


営農情報

ニンジンの栽培

ニンジンは、中央アジア原産で、カロテンを豊富に含んだセリ科の野菜です。カロテンはだいたい色を発色する色素で、生活習慣病予防に効果のある栄養素です。

西洋種と呼ばれる金時ニンジンは16世紀ごろ、ヨーロッパで改良され、明治時代に日本へ入ってきました。西洋種は根が短く栽培しやすいことから、今では西洋種が広く流通しております。また、子どもが苦手とする野菜である印象がありますが、現在では甘味が強くてニンジン特有の臭みがない品種が主流となっており、ニンジンの人気は高まっております。



月	7	8	9	10	11	12	1	2
作型	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下
露地栽培	○			■				

○ 種まき

■ 収穫

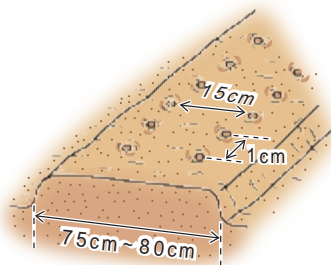
※品種によって収穫できる期間が違いますので、1月以降収穫する場合は品種選びに注意が必要です。

畑の準備

種まき2週間前までに1㎡あたり100gの苦土石灰を全面散布し耕しておきます。根が又根になつてしまうので、堆肥を施用する場合は、完熟している堆肥を使用し、できる限り早めに入れておき、施用量は控え目にしましょう。種まきの1週間前に1㎡あたり100gの化成肥料を入れて、20cm以上の深さに耕して、幅75〜80cmの畝を立てます。

種まき

ニンジンの種は吸水力が弱く、発芽させるのが非常に難しい野菜です。好光性種子なので、覆土は1〜1.5cmと薄めにし、発芽までは乾燥させないように毎日水をやりましょう。覆土した後にもみ殻を上から播くことで保水効果が期待できます。また、種は条間15cmで、図のように1cm間隔で2条播きします。



間引き・追肥

間引きは3回に分けて行い、本葉1〜2枚の時に3〜4cm間隔に、3〜4枚の時に5〜6cm間隔、5〜6枚の時に10〜12cm間隔に間引きします。2回目と3回目の間引きのときに、表面の雑草を削りながら化成肥料を施用し、土寄せしましょう。

「もったいない」という思いが間引きの手元を鈍らせるかもしれません。しかし、適正な株間で良い株を見極めながら間引きを行わなければ、十分な根部の生長がのぞけません。また、間引いたニンジンは、葉がやわらかく独特な香りがします。葉はおひたしや天ぷらに、根は野菜スティックなどにして食べるができます。



