



ニンジンのトンネル栽培 とう立ちさせない温度管理を



【畑の準備】

ニンジンの発芽適温は15〜25度で発芽には10度以上、生育適温は18〜21度です。緑植物春化型といい、ある程度の大きさになり、低温に遭遇すると花芽が形成され、その後の長日と高温でとう立ちが始まる野菜です。

【品種】

春まき用にはとう立ちがしにくい品種を選びましょう。どんな土壌にも適し、作りやすい「向陽二号」(タキイ種苗)、草勢が強く、芯まで鮮紅色になる「千浜(ちはま)五寸」(横浜植木)などがあります。なお、暖地向きの「黒田五寸(陽鮮)」「トーホク」はとう立ちの早い品種です。

図1 種まき

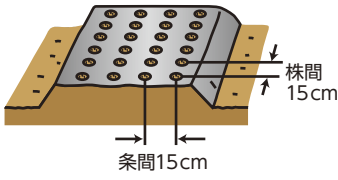


図2 トンネルの設置

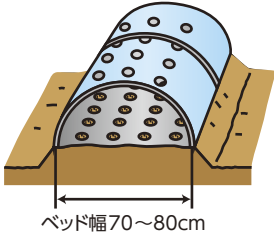


図3 間引き

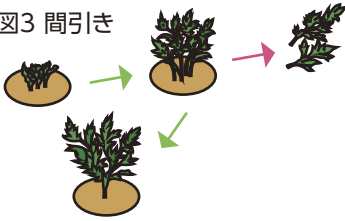


図4 土寄せ

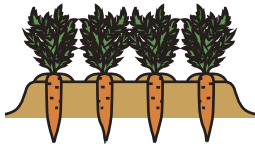
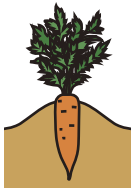


図5 収穫



が安心です。穴開きマルチでは、1穴に5〜6粒まきます(図1)。

【トンネルの設置】

換気作業を省力化するには穴開きのトンネル資材(農ポリ)を選ぶと良いのですが(図2)、普通の農ポリでは生育に従って裾を上げて換気をします。さらに、トンネル内の茎葉が茂り、いっぱいになればトンネルを外します。

【間引き】

1回目は本葉2〜3枚のときに2〜3本、2回目は5〜6枚のときに一本立ちにします(図3)。

【土寄せ】

間引きと同時に土寄せを行い、さらに収穫期近くには、根の肩の部分にさらに土寄せして、根が緑に着色するのを防ぎます(図4)。

【収穫】

根の直径が4〜5cmに肥大した株から順次抜き取りまします。太り過ぎて裂根しないうちに収穫をします(図5)。裂根は急激に肥大する生育後半、畑が乾燥または過湿となる水分条件で起きやすいものです。

にんじんの甘さにおどろくシンプル料理

ニンジンの金平 きんぴら

材料

にんじん	大1本
こめ油	大さじ1・5
しょうゆ	大さじ1強
すりこま	大さじ2

作り方

- 1 にんじんをスライサーか包丁で千切りにし、油を引いたフライパンでよく炒める。
- 2 しつかりとしんなりしたら、しょうゆをまわしかけて味を見る。しつかり炒め、しょうゆの量が適量だと、こどもでもにんじんくささが気になりにくい。よく味見して量を決めてください。
- 3 すりこまをまぶして皿に盛る。

砂糖やみりんを使わなくても
こんなに美味しい!

