

# ダイコン

蒔く時期 : スプラウト通年 / 8月~10月  
収穫時期 : スプラウト通年 / 10月~12月

## 特徴

1000年以上も前から愛知県で栽培されている日本の伝統種の1つです。海外では「ダイコンラディッシュ・ミヤシゲ」として愛されており、クリスピーで美味しいという評価が定着しています。生食、煮物、漬け物に本来の大根の美味しさを実感できる逸品です。



## 育て方

### 【用土】

- 中性に近い弱酸性を好みます。強い酸性土壌ではかならず石灰を施し、よく耕してから栽培しましょう。畝全体を30~35センチの深さによく耕し、堆肥と油かす、肥料を施して埋め戻しておきましょう。



### 【植え付け】

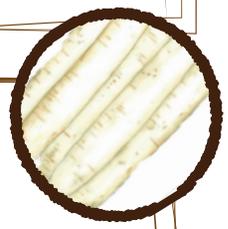
発芽温度（最適）15℃~30℃程度

- 1 株間30cm、深さ1cmほどのまき穴をつけ、重ならないように種を4~5粒蒔きます。
- 2 1cmほど土をかぶせて手で押さえます。
- 3 その後、たっぷりと水を与えます。



### 【間引き】

- 本葉が1~2枚出たところに、3本に間引きます。間引きのときには、子葉のかたちが良いものを残しましょう。さらに、本葉が3~4枚のところに2本に間引きし、本葉が5~6枚のところに間引いて1本立ちにしましょう。



### 【追肥】

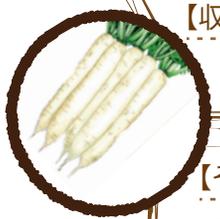
2回目、3回目の間引きの後に、畝の両側に追肥をし、土寄せしましょう。



× 病害虫  
アブラムシ  
アオムシ  
ヨトウムシ  
コナガ  
×

### 【収穫】

根の直径が7センチくらいになり、外側の葉が垂れるようになったら収穫の適期です。



### 【その他注意点】

- 無理な早まきはウイルス病の危険があるので避けましょう。また、肥料切れなどを起こすと巣入りの原因となるので、摘期に収穫することも大切です。

### スプラウト栽培

栽培の適温は20℃~25℃です。夏は比較的涼しい場所、冬は暖かい場所で栽培し、発芽しなかった種は早めに取り除いてください。(カビや病気の原因になります) 肥料は必要ありません。種をまいて7~14日くらいで収穫していただけます。