



チャレンジ家庭菜園

No. 49

葉ダイコン

平成20年 9月16日
神奈川県農業共済組合

以前はダイコンの間引き菜は一定の時期に市場に出回る野菜でありあまり一般的ではない野菜でした。

葉ダイコンの葉だけの食用として利用する目的で改良された品種です。葉ダイコン品種の特徴は葉が立ち性で、葉が折れにくく収穫がしやすく、また葉にあるトゲ（茸毛）が少ないために食べやすくなっています。

栽培期間は夏で20日、冬でも50日と短く、栽培もやさしいため家庭菜園に向いている野菜です。浅漬や和え物、炒め物、湯通ししてサラダなど用途が広く利用できます。

1. 畑の準備

たねまきの1週間前に堆肥と化成肥料を施しよく耕します。幅90cm、高さ10cm程度のベットを作ります。プランターでも栽培可能です。

2. 種まき

葉だいこん専用品種が販売されています。種まきは18cmの間隔にまき溝を作り、5cm間隔に1ヶ所に1粒ずつをまきますが1ヶ所に2～3粒をまいて間引きをしながら収穫することもできます。収穫までの栽培日数が短いので何回にも分けてまくと良いでしょう。

3. 栽培管理

1粒まきまので間引きはしないで、適当な大きさになったら早めに収穫します。葉ダイコンは収穫が遅れると品質が低下します。葉の長さが25cmまでに収穫します。

夏場は害虫の被害や降雨によって生育が不安定になるので、寒冷紗等でトンネル栽培が必要です。

3. 害虫防除

栽培期間が短いので殺虫剤の使用は避けましょう。

(参考：ザ健康野菜)