

# にんじん

科名：セリ科  
 原産地：アフガニスタン、西トルコ  
 生育適温：18～21℃ 発芽適温：15～25℃  
 漢字：人参

## ◎ 栽培カレンダー

作型	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
初夏まき							種まき ○					収穫 □□□□

## ◎ 栽培に必要なもの(10㎡あたり)

にんじんの種……………10ml  
 肥料:堆肥 30kg  
 苦土石灰 1.0kg  
 元肥用化成肥料(10-8-9)1.5kg  
 追肥用化成肥料(10-2-9)0.8kg

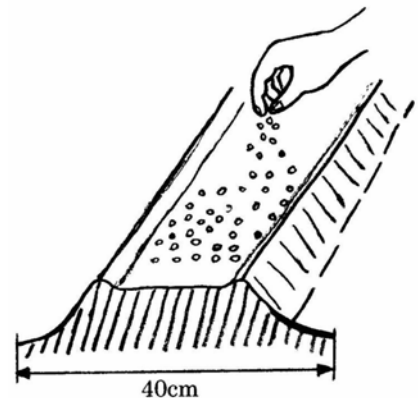


### 畑づくり

- ・ 堆肥は早めに施すとともに、小石や前作の根などを取り除いておきます。酸性に弱い作物なので、苦土石灰やかきがらを施用して、酸度矯正をします。
- ・ 元肥は1週間くらい前に全面散布し、深く耕します。

### たねまき

うね幅 40cm 株間 10～12cm ばらまき



- ・ にんじんは発芽率が低く(平均 40～80%)、特に夏まきでは乾燥のため、さらに悪くなることが多いので、やや多めにまき、かん水に気をつけます。
- ・ 十分かん水した後、土が落ち着いてからばらまきします。たねに光が当たらないと芽が出ないので、たねが見えない程度(5～6mm)にうすく土をかぶせ、軽くおさえてからかん水します。乾燥しないように、新聞紙をかけておき、発芽し始めたら夕方に取り除きます。



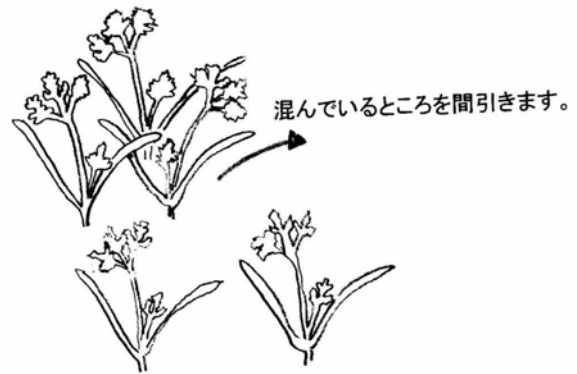
### 広島市内産「にんじん」

市内では、安佐南区佐東地区や安佐北区安佐町など、各地区で栽培されていますが、いずれも小規模で、まとまった産地はありません。

品種は5寸型(長さ15cm～20cm)の洋にんじん、昔ながらの金時にんじんをはじめ、カロチン含量の高いものや黄色のもの、長さ10cm程度のミニキャロットなど、各種栽培されています。

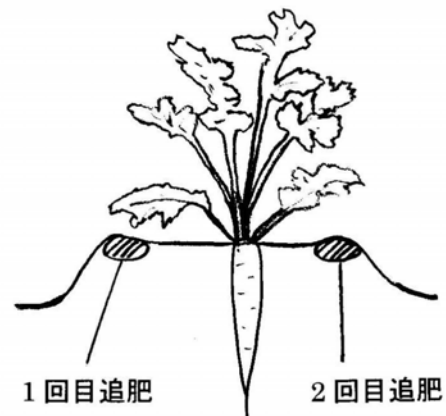
## 間引き

- ・ 普通 3 回行います。1 回目は本葉 1~2 枚のころ、密に生えているところを間引きます。2 回目は本葉 3~4 枚のころに、3 回目は本葉 5~6 枚のころに、小さい株や大きすぎる株(股根になっていることがある)を間引き、10~12cm 間隔にします。
- ・ 間引いた株は「葉にんじん」として、利用することができます。



## 追肥と土寄せ

- ・ 追肥は 2 回目、3 回目の間引きの時に、うねの肩の部分に施し、軽く表面を耕し、土と混合します。
- ・ 追肥後は、根元がかくれるように、土寄せをおこないます。ただし、根が肥大する時期に土寄せすると、生育が遅れるので、後半は土寄せを行いません。



## かん水

- ・ 夏の暑い時期のかん水は、夕方気温が下がってからかん水します。
- ・ 乾燥には比較的弱く、水分が不足すると根の肥大が遅れたり、裂根の原因となるので、畑を乾燥させないようにかん水します。

## 収穫

たねまき後、100~120 日で収穫できる大きさになります。

- ・ 秋に貯蔵する場合は、霜の降る前に掘り上げて、1 箇所にとめて土をかけておきます。



にんじんの黄橙色はカロチンで、体内に吸収されてビタミン A となります。カロチンは水には溶けず熱に強いいため、油を使って、加熱調理すると、たいへんよく吸収されます。また、ビタミン B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、C も多く含んでいます。

また、葉にはさらに多くのカロチン、ビタミン C、カルシウムが含まれています。てんぷらやゆで和え物にして利用します。