

ダイコンのはなし

- ① 大きな根っこなので「大根」というが、菜の花の仲間です。
- ② 白いものがほとんどだが、赤・緑・黄・黒・紫などがあります。
- ③ 日本では弥生時代（2000年前）から食べていたが、「大根」と呼ばれたのは江戸時代からです。
- ④ 葉っぱ以外は根っこのようだが、正確には土の中は根っこで、土から出ているところは茎になります。 （青首ダイコンは地上に伸びやすく、白首ダイコンは地中に伸びやすいです）
- ⑤ 根っこにはビタミンCと、胃腸薬の成分ジアスターゼが多く、葉にはビタミンAが多く含まれます。
- ⑥ 桜島大根という丸い大根は30キログラムにもなります。
- ⑦ プランターのようなもので土を使わず、水と肥料で芽が出たらすぐに食べるカイワレ大根も同じダイコンです。
- ⑧ ダイコンの料理は上のほうは生食でサラダや漬物などに、真ん中は煮物に、下のほうは辛いので薬味に適しています。
- ⑨ 野菜も人間と同じで成人病？になります。葉っぱの栄養・実や茎の栄養・根っこの栄養など使い分けが必要です。（必要な肥料が済み）
- ⑩ 辛いダイコンとそうでないものを見分け方があります。

今日の作業

1.大根の種蒔き（家族ごとに場所を案内します）

- a. 畝（種蒔きするベッド状の場所）に 30 c m 間隔で種を蒔きます。
（白い目印の場所に蒔きます）
- b. 種蒔き用の穴を直径 5 c m、深さ 2 c m 程度開け、そこに種を蒔きます。（家族ごとに紙コップに用意された種を、一か所に 2 粒ずつ蒔いてください）
- c. 蒔いた後は 1～1.5 cm 程土をかけ、軽く（やさしく）押さえておいてください。

2.ハクサイの植え付け（家族ごとに場所を案内します）

- a. 畝（植え付けるベッド状の場所）に 50 c m 間隔で植え付けます。
（白い目印の場所に植え付けます）
- b. 植え付け用の穴を深さ 5 c m 程開け、苗の土が崩れないよう、慎重に植えて、苗の土が見えなくなるよう周りの土をかけ、しっかり押さえておいてください。（家族ごとにトレイに用意された苗を 1 株ずつ植え付けてください）

今後の作業

(大根やハクサイの世話をオジサン達が行います)

1. 大根

- a. 芽が出た 2 本のなかで元気なものを残す「間引き作業」を行います。
- b. 風や大雨に負けないよう「土寄せ作業」を行います。
- c. 雑草に栄養を獲られないよう「除草作業」を行います。

2. ハクサイ

- a. 畑の乾燥状態を見ながら、場合によっては「水やり」を行います。
- b. 風に負けないよう「土寄せ作業」を行います。
- c. 雑草に負けないよう「除草作業」を行います。