

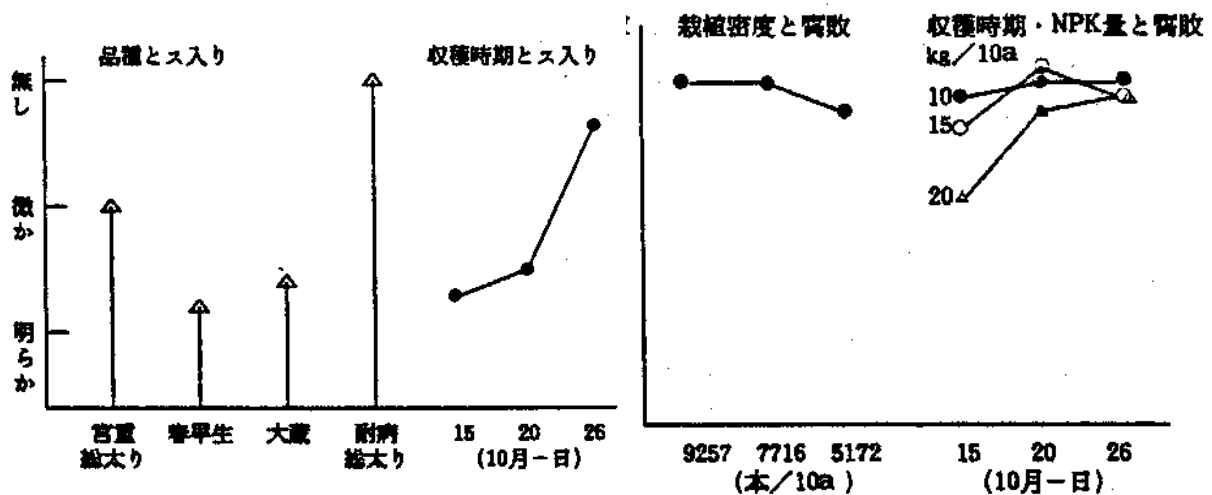
(7) 貯蔵用ダイコンの栽培技術について

中央農業試験場園芸部 加工科

道内の冬期間のダイコンの自給率は26%程度にすぎず、移入割合が高いため価格等が不安定である。道産ダイコンの冬期間の供給量を増やすことが望ましいが、貯蔵中にス入等の障害を生じやすい。このため品種、栽培法、貯蔵法等の試験を行った。品種:ア.「耐病総太り」が最適である。イ.排水不良で通気性の悪い土壌では根部に皮目が発達するため、黒斑が発生しやすくなる。

栽培法:ア.は種期と収穫期はそれぞれ遅い程ス入りや腐敗が少なくなる。生育には一定の積算温度が必要なので、道央では8月15～17日に発芽するには種し、凍害を受けない範囲で遅く収穫するとよい。イ.栽培密度が粗にすぎるとス入りや腐敗が進みやすくなるので7,000本/10a以上が適当である。ウ.肥料、特にNを過剰に施すと腐敗しやすくなるので標準施肥量を守る。

貯蔵方法:ア.土つきのまま葉は0.5～2cmに切り厚さ0.05mmのポリ袋に15kgつめ口を2～3回折る。イ.黒斑防止のため根に付着した土はこすり落とさずまた土が乾燥しないうちに包袋する。ウ.圃場で凍結した場合自然解凍させれば正常に戻るが茎葉切口部の腐敗が生ずるので貯蔵期間は短くなる。エ.貯蔵温度は0～1℃とする。温度が高い程ス入りや腐敗が進む。オ.冷凍機のない空調式簡易貯蔵庫でも2月中旬90%以上3月中旬80%以上はス入り腐敗のない良品であった。



昭和57年2月に調査した結果である。

- 1) 「耐病総太り」は非常にスが入りにくい品種である。
- 2) 栽培密度 5,172本/10aは腐敗がやや進んだ。
- 3) 収穫時期が早いと腐敗しやすい。特に、窒素・リン酸・カリを標準の2倍施した場合は腐敗しやすかった。
- 4) 収穫時期によってス入りの進行程度に差がある。10月26日収穫で最も抑制されている。

[目次に戻る](#)