

特徴

アフガニスタンや西トルコが原産のニンジンの中でもヨーロッパで広がったナンテスタイプです。このナンテスタイプはビタミン群やベータカロチンを多く含むことで抗酸化野菜として親しまれています。形も均一で色鮮やかで、甘くサクサクした食感を持つこの有機にんじんは緑黄色野菜、健康野菜の代表格です。



育て方

【用土】

- 種蒔きの2週間前には石灰、肥料をまき、よく耕しておきましょう。水をたっぷりと含ませた畑や比較的深めのプランターで直蒔きをします。

【植え付け】

発芽温度（最適）15℃～20℃程度

- 1 畝を作り約1センチ間隔で2～3粒の種を筋蒔きし、その後薄く土をかぶせます。
- 2 発芽するまでは乾燥させないように、小まめに水やりをしましょう。

【間引き】

- 発芽後、成長が安定するまでは、間引きは少しずつ行い、やや多めに残すようにします。
- 本葉が1～2枚出たところで、1回目の間引きをします。込み合った部分で、元気のない芽を引き抜きます。
- 2回目は本葉5～6枚のころに株間が20cmくらいになるようにします。すでに根も伸びているので、土を掘り起こさないよう根元を押さえて静かに引き抜きます。

【追肥】

- 間引きの後に追肥を行い、土寄せをしましょう。

【収穫】

約80～100日で収穫できます。
収穫が遅れると根が割れるので、とり遅れないように注意しましょう。

病害虫

コオロギ

病気

根こぶ病、
黒葉枯れ病、
黒斑病

【その他注意点】

- 春蒔きはとうだちしやすく、花が咲くと根の発育が悪くなるので注意しましょう。
- 高温下では病害が発生しやすくなるので注意しましょう。