

# 我が家の家庭菜園

初めての挑戦！

～種まきから沢庵のできるまで～

約3か月間の足跡

2015. 9. 21～12/27



健全な食生活 及び 老化防止と  
体力の維持のために！？

# 自宅の畑に沢庵用大根を予定

9月16日 大根用畝をつくる  
EM2施肥  
2種類 アタリヤ60本  
沢庵大根 タキイ 20本



9月21日 沢庵大根 2種類種を蒔く

遅い！



たくあん大根

タキイ交配 耐病干し理想

4 974650 006056

ウイルス病や萎黄病に強い漬物ダイコン。根径約5cm、根長約45cm。

肌は白く肉質は緻密で、たくあん漬はもちろん、生漬もOK。

「干し理想」より太りが早く、首部分がやや太めに仕上がる。

まきどきと収穫期	タネまき期間	収穫期間	発芽適温 15~30℃
発芽日数 3~5日	8月中下旬	10月中~12月上旬	生育適温 17~20℃
	8月下旬~9月上旬	11月上~12月下旬	
	9月上旬	11月中~1月上旬	

\*タネまき期間、収穫期間はおよその目安です。栽培地の条件に応じて参考にしてください。

タネまきと栽培要点 ※ホームページも併せてご覧ください。http://www.takii.co.jp

- タネまき 株間20~30cmに1カ所3~4粒をまき、発芽するまでタネが十分吸水できるように灌水を行い、発芽をそろえます。本葉3~4枚までに生育が中くらいなものを1本残して間引きします。
- その他の管理 肥料が多すぎると茎葉が大きくなりますが、根の肥大が悪くなるので注意します。
- 収穫 収穫期間と根径を目安に、適期収穫を心掛けます。収穫の遅れは、入切りや根割れにつながります。





10月18日



11月22日 試しに1本抜いてみる



11月24日 沢庵大根 一昨日試収穫の 取り敢えず10本収穫し干してみる





一味 柿の皮も乾燥



11月27日 沢庵大根 合計60本収穫干す  
 雑根 約5本あり  
 収穫が若干(一週間早かった?)

\* EM2 10体作成



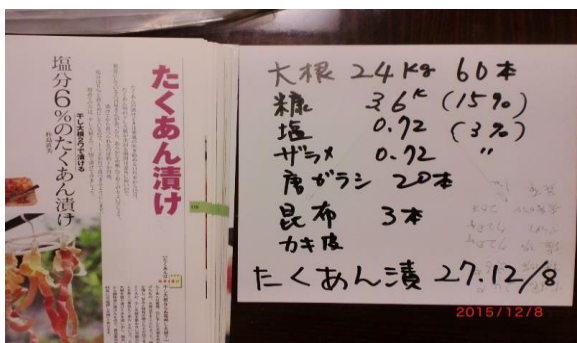
12月1日 9/21に蒔いたタキのたくあん大根  
 収穫。一寸むらがあり膚が悪い





12月8日 アタリア  
 9/21種まき  
 11/27 収穫

漬け込み 60本(24k) 種まきからの初めての  
 完全自家製沢庵(一味含む)今年中に試食予定。楽しみだ。



12月11日 水があがる

12月13日 9/21種まき収穫11/22  
 漬け込み21本  
 種まきからの初めての0タキイ  
 完全自家製沢庵(一味含む)  
 今年中に試食予定。楽しみだ。



12月16日 水があがる

12月26日 初 試食



2015年12月26日午前10:30いよいよ沢庵を取り出す。胸がわくわくする。60本と20本の両方を試食。

60本の方は甘みが少なく何か一寸足りない。

20本の方は若干甘みを感じて美味しい。

食感は私の好みにぴったり。長めに干したのが幸いしたのかもしれない。



反省は1月中に！















