

室内でも簡単にできる

ミニ大根の栽培「写真日記」

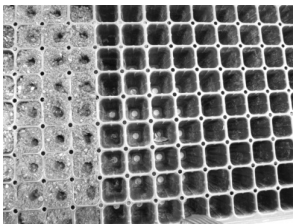
＜ビニルポットやペットボトルを使用してミニ大根をつくろう。＞

学校に畑がなくても、ビニルポットやペットボトルを使用して、種まきから収穫まで室内で栽培できる「ミニ大根」を題材に選んだ。日当たりがよい場所を選び、栽培期間が約3か月（9～12月の2学期中に収穫可能）と短期間でできるので、他領域の授業と並行して進められる。今回は、試験的に1セットだけを技術室でつくり、写真日記風にまとめた。また、収穫後に「家庭科」の調理実習食材として、自分で育てた大根を自分で調理して食べる体験（自産自消）もできる。



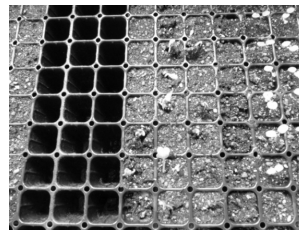
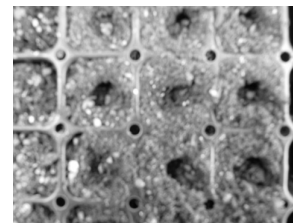
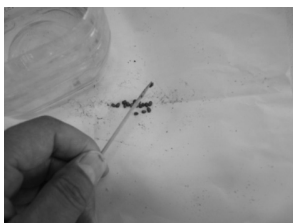
＜使用した大根セット＞

市販されている「自分大根」左上から、黒ポット・説明書・外袋・培養土・鉢底シート・種が入っているものを使用した。



＜種まき＞9月24日

説明書では、3粒ずつくらいまくことになっていたが、今回は、左のように「セルトレイ」を使用した。まず、セル成型育苗用培養土（セルソイル）を上まで入れて水を下から吸わせる。その後、左のように、水をつけた爪楊枝の先に1粒ずつ種をつけ、それぞれのトレイに指で1cm くらい開けた穴の中に埋める。上から土をかぶせた後、左のように、霧吹きでやさしく水をまく。セルトレイの土は、乾燥しやすいので、水にぬらした新聞紙



を上からかけて、発芽するまでは、直射日光に当てないようにする。

＜発芽＞9月27日朝気温が25℃くらいあり、左のように、わずか3日で発芽した。



＜移植1＞9月27日夕方左のように、花植え用のビニルポットに、セルトレイから1株ずつ移植した。



＜土寄せ＞9月29日

移植2日後、茎が伸びてきて不安定になるので、根元に土寄せをして茎ができるだけまっすぐになるようにした。



＜本葉が出る＞10月5日

種まきから10日ほどで本葉がでた。左は、大根セットについていた黒ポット用の苗である。





＜移植2-1＞10月9日

上記の苗を黒ポットに移植した。説明書のようにつくったときは、ここで「間引き」をして、元気な1株だけを残す。



＜移植2-2＞10月14日

予備として、もう1株を他の容器で栽培する。今回は、2ℓのペットボトル14本に移植した。上部を切って底に穴をあけて使ったが、1ℓの牛乳パックを再利用している学校もある。



＜すぐ成長＞10月19日

種まきから1か月近くでかなり大きくなった。南向きの窓際で栽培しているので、土が乾いたら水をたっぷり与えた。



＜約40日後＞11月2日

20℃以上の気温が続いたこともあり、葉だけでなく実も大きくなってきた。



＜1本収穫＞11月18日

ペットボトル栽培のうち、いちばん大きくなったものをぬいた。7.5 cmになっていた。



＜ポット大根収穫＞

11月22日 2か月が過ぎ、直径が3.5 cmになった。



説明書には、「1か月半を収穫の目安に」とあったので収穫したところ、葉から根までの全長は、約50 cmであった。あと半月ほど必要であった。



＜全部収穫＞12月13日

残り的大根もすべて収穫し、最大で8.5 cmであった。

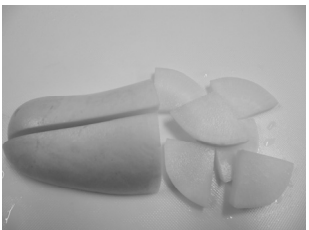


「How to 自分大根」のプリントでは、直径約5 cmになると収穫時期で、全長約60 cmになるようである。上記の大根を計量したら107 gあった。先生方に持ち帰っていただき、調理方法の内容と試食を依頼した。



＜大根 葉 の調理方法＞

1. 生食・・・少し苦かった。
2. チリメンジャコと一緒にごま油で炒め、きんぴらにして食べた。
3. 左のようにゆでた後、2 cmずつに切って、うすあげと一緒にしょうゆ味にして炊いた（下から2番目の写真）。



＜大根 実 の調理方法＞

1. 生食・・・かなりからいにがみもあり生食には不向きであった。
2. 左下から3番目の写真。



参考文献・参考Webページ

「How to 自分大根」説明書（聖新陶芸株式会社：愛知県瀬戸市上松山町） <http://seishin.cside6.com>