

金時ニンジン

生産量全国第1位 香川の正月には欠かせません！

海岸地帯の砂地と香川の技術が生み出す良質のニンジン。
ニンジンには東洋系と西洋系があり、金時ニンジンは東洋系で、西洋ニンジンに比べ肉質が軟らかくて甘味が強く、ニンジン臭さの少ないのが特長です。



【歴史】

ニンジンには、18世紀にオランダ周りで日本にやってきた西洋系と、16世紀に中国からやってきて、京人參として栽培されていた東洋系の2つのタイプがあります。

【香川県での歴史】

香川での栽培は、京人參の採種栽培としては明治10年から、青果の出荷を目的とした栽培としては明治38年から始まったとの記述が残っています。そのころの産地は海岸線地帯の砂地土壌を生かした栽培が県内全域に広がり、戦前の主産地でした。

根が30センチと長く、割れが出やすいなど栽培に難点があることから栽培が激減しましたが、香川では現在も、その技術力で100ha栽培されており、**全国シェアの70%**を占める**全国一**の産地となっています。

《主な産地》坂出市、観音寺市など

栽培カレンダー

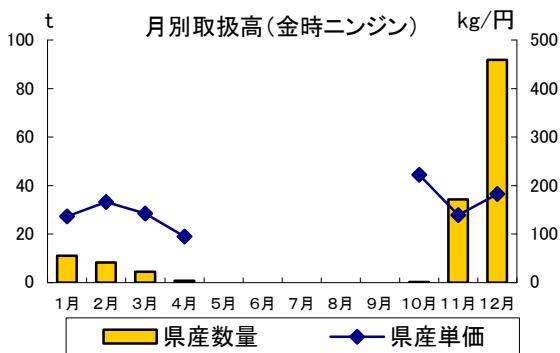
西洋ニンジンに比べて、生育期間が長いので、12月の収穫にあわせて盆前には播種します。

作型は2つに分かれ、11～12月に穫る「年内どり」、1～3月に穫る「1～3月どり」があります。

作型	7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月		4月		5月		6月		適応地帯
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	
年内どり栽培				○	-----	○																			海岸部 島しょ部
1～3月どり栽培				○	-----	○																			

○：種まき ■：収穫

●出荷時期（高松卸売市場）



●金時ニンジンの豆知識

■坂出三金時

金時ニンジンの生産地である坂出市では、特産品である金時イモ、金時ミカン（県オリジナル品種「小原紅早生」）と合わせた三品がともに真っ赤な農産物であるため、「坂出三金時」と呼ばれています。

■加工品

○金時ニンジン豆腐

J A 香川県林田支店女性部で作られる冬季限定のほのかなピンク色の「金時ニンジン豆腐」

○金時ニンジン入りミカンジュース

県立笠田高校の生徒が温州ミカンと金時ニンジンをミックスしたジュース「飲んでゴー！」を開発

●金時ニンジンの生育

【客土】

砂地でミネラル分が豊富な土壌で栽培されますが、3年に1度、連作障害を避けるため、砂土を入れ替える作業が行われます。



【高畝栽培】

過湿を嫌うので、高さ40cmの高畝にして、排水を良好にします。



【収穫】

長さが長いので、収穫機では収穫できず、手作業で収穫が行われています。



【採種】

産地では、優良系統の選抜・育成のため、採種活動を行っています。

