トーホクのビーツ栽培方法

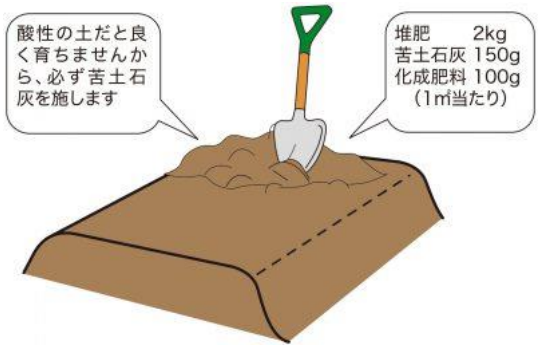
発芽適温：25℃前後　　生育適温：15～25℃
土壌酸度：pH6.0～7.0　連作障害；1～2 年あける

1.作物特性

ビーツはダイコンやカブと同じような種類と思われがちですが、実はホウレンソウと同じアカザ科の野菜です。砂糖の原料となる砂糖大根(シュガービーツ)と区別してテーブルビーツと呼ばれています。冷涼な気候を好む野菜で、春まきと秋まきができます。低温でとう立ちしますので春の極端な早まきは避けましょう。

2.畑の準備

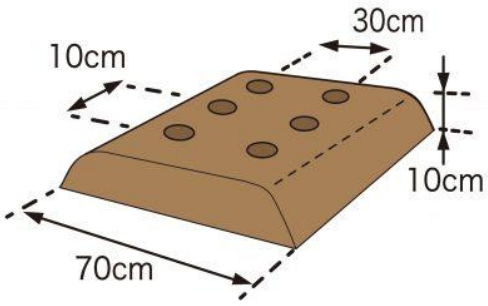
ビーツは酸性土壌を嫌うので必要に応じて苦土石灰は多めにします。



3.タネまき

ビーツのタネは皮が硬くて吸水しにくいのでタネをガーゼで包み２～３時間水中に漬けておくと発芽しやすくなります。

またビーツは１粒の中に２～３個のタネが入っていますので１粒から2～3本の苗が発芽してきます。タネは１カ所に 2～3 粒まきますが、それぞれ少しずつ離してまきましょう。



発芽まで 10 日位かかりますから、その間は土の表面が乾きすぎないように管理します。

4.栽培管理・収穫

生育に応じて間引きをし、本葉が 3～４枚までに一本立ちにします。最後の間引きの時に追肥をして、軽く株元に土寄せをします。

タネをまいてから約 70 日後、根の直径が５～７cm になった頃が収穫適期です。保存する場合は、葉を切り落として涼しい場所に置くようにします。

5.利用方法

根の中まで深紅色で独特の風味が味わえるレッド種は、肉質ち密でシチューなど煮込み料理に好適です。イエロー種はやわらかく甘みがあり、おだやかな風味で食べやすいのでサラダなどにも利用します。

«調理例»

サラダビーツと甘酒のスムージー

ゴールデンビーツとグレープフルーツのサラダ

（詳しいレシピはトーホクのホームページをご覧ください）