

家庭菜園相談室

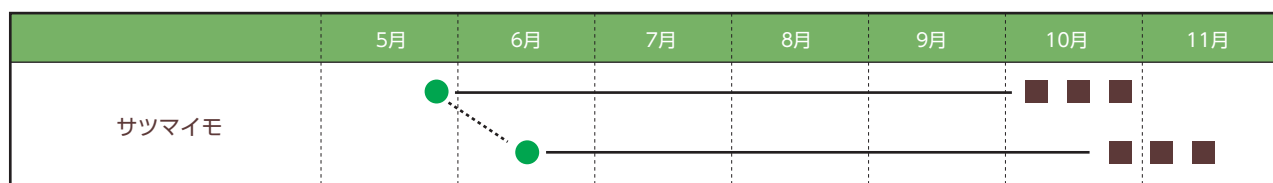
今月の
テーマ

痩せた畑でも連作でもOK



サツマイモは栽培も簡単で、やせた土地でもよく育ちます。連作の障害もなく、同じ畑で何回も栽培すると上質なものができるといわれています。サツマイモは、低カロリーで食物繊維を豊富に含んでいます。

図1 作型目安



● 植付け ■ 収穫

栽培の ポイント

- サツマイモは酸性土壌を好むので、石灰は撒かなくても良いです。
- 土中に残っている前作の肥料の量によって、施肥量を加減します。
- 窒素肥料が多すぎると、蔓ボケになり葉ばかり茂って、イモが太らなくなるので注意が必要です。
- 水はけのよい砂質の畑で栽培します。

畑の準備： 植付けの10日前には堆肥2^{kg}/㎡と化成肥料(8-8-8)40^g/㎡を施し、深さ30^{cm}位までよく耕します。

栽植密度： 畝幅60^{cm}、高さ20^{cm}の高畝、株間30~35^{cm}(1条植え)。

雑草防除と地温上昇のため黒マルチを敷きます。畝が低いと湿害でイモの形が悪くなります。

植付け： 苗はなるべく茎が太く、節間が短い苗を選びます。地温が15℃くらいに上昇したところが植付けの適期で、株間を30~35^{cm}にして植えます。イモは土に埋まっている葉の付け根に付くので、苗の長さの2/3位まで深植えにします。

【農家さんの裏技】茎の根元を竹べらで押さえ、斜めに差し込むようにして植えると簡単です。植付け後、たっぷりと水をかけて苗を落ち着かせます。また、この時期は、日中気温が高くなりますので、夕方の植付けと植付け後に寒冷紗か不織布を掛けておくと活着しやすいです。

管理： 植付け後の中間管理はほとんどありません。6月下旬と7月下旬に畝間の雑草を取り、伸びてきた蔓を蔓返し(蔓を引き上げて反転させること)します。イモに栄養が行き、イモが大きくなります。

追肥： 追肥は基本的に行いません。葉が黄色っぽくなってきた時は、マルチの株元へ化成肥料(8-8-8)20^g/㎡ほど施します。

病虫害防除： ハスモンヨトウが葉を食害することがあるので、見つけ次第捕殺します。

収穫： 収穫は10月上旬頃~11月の霜が降りる前、晴天が何日か続いた後に収穫するようにします。まず、蔓の根元から茎葉を切り取ります。その後、根元から30^{cm}位離れたところからスコップで少しずつ土を掘り上げます。土がやわらかければ、イモが見え始めたら、根元の蔓をつかんで引っ張ると芋づる式に収穫できます。掘ったサツマイモは、収穫後2~3週間くらい置くと、デンプンが糖分に代わるため甘みが増してきます。加熱する時も時間をかけて加熱した方が甘くなります。

保存： 気温が9℃を下回ると腐敗しやすくなります(冷蔵庫の中に入れての保存は厳禁です)。但し、イモを新聞紙に包んで、ダンボール箱に入れて冷蔵庫の上に置いておくと、4月くらいまで保存できます(冷蔵庫の上に余裕があれば是非試してみてください)。

主なサツマイモの品種

品種	食感	おすすめ料理	特徴
鳴門金時	ホクホク系	天ぷら 焼き芋	関西で定番のサツマイモ。ホクホク食感の焼き芋に。
紅あずま	ホクホク系	天ぷら 焼き芋	関東で定番のサツマイモ。ホクホク食感の焼き芋に。
安納芋	ねっとり系	焼き芋	蜜芋ブームの火付け役。クリームのような食感の極甘蜜芋。
紅はるか	しっとり系	焼き芋 干し芋	繊維質多めでしっとり甘い。数カ月ほど貯蔵するとトップクラスの甘味に。
シルクスイート	ねっとり系	焼き芋	絹のような繊細さでしっとり滑らか。

家庭菜園に関する相談は、宮農経済センターのTAC(タック)までご連絡ください。