

## サツマイモ

(ヒルガオ科)

デンプンが主体で糖分は1%程度です。繊維質がイモ類中最も多く、健康食品として注目されています。

作型	月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
露地栽培						挿し苗定植			収穫				

### 1) 適地

日当たりがよく、排水のよい所でないと良品多収は望めません。砂地での栽培が適し、肥料が多いとつるボケして減収します。青果用や加工用など用途別に品種を選択します。

### 2) 品種

鳴門金時、ベニアズマ、安納イモ、高系14号、紅はるか、種子島紫、パープルスイートロードなど

### 3) 作り方

【苗の準備】通常は苗を購入します。徒長した節間の長い苗はさげ、葉が5～6枚の茎がしっかりしたものを選びます。

【圃場の準備】酸性土壌でも作れるので石灰は必要としません。基肥として、1m<sup>2</sup>当たり低度化成肥料50gを施して耕耘し、幅80cmの高畝を立てます。肥沃な土壌では、無肥料栽培もできます。また、マルチを張ると除草の手間が省けます。

【定植】早掘りは5月中旬から、普通は5月下旬～6月上旬にかけて挿し苗により定植します。地温が十分上がってから定植するのがポイントで、地温の低い時期に無理に定植しても根が肥大せず、収穫がほとんど得られません。1条植えが基本で、株間は40cmとします。土中にある葉の付け根（節）から出た根が肥大してイモになります。したがって、土中にたくさんの節が入るように茎を寝かせて植えつけると、手ごろな大きさのイモが多数収穫できます。逆に、茎を立て、土中に入る節の数を少なくすると、数は少なくなりますが大きなイモが収穫できます。

【管理】盛夏期にはつるが広く伸長します。広がったつるを持ち上げ、途中から出た根を切っておく（つる返し）と、幾分かつるボケを抑えられ、収穫が増えます。

【収穫】掘り上げは10月中旬ですが、8月中旬頃から探り掘りもできます。収穫は晴天の日を選んで行います。霜が降りる前に収穫しましょう。

【貯蔵】温度が13℃で、85～90%の高湿度が保てるような場所であれば春まで貯蔵することができます。この条件を保てない場合は腐ってしまいます。貯蔵には、晴天の日に収穫した無傷のものだけを用いるようにします。

