

根菜類の貯蔵法

土中に保存し春まで

和田義弥

30～40年前に比べて、最近では初霜が降りるのがだいぶ遅くなったような気がします。私が暮らす茨城県南部では、11月下旬が近年の傾向です。サトイモやサツマイモは霜が降りると地上部が枯れますが、それを見計らってすべて掘りあげます。

寒さに弱いサトイモやサツマイモは、一般的には霜が降りる前の収穫がすすめられていますが、霜が降りたあとでもイモがすぐに傷んでしまうようなことはありません。イモは長く畑においておけばその分充実しますので、我が家では10月下旬頃から霜が降りるまで、そのときに食べる分をちよつとずつ収穫するようにしています。

霜が降りたあと一気に収穫したイモは、春先まで食べつなぐために保存しますが、屋内や倉庫においておくとすぐに傷んでしまいます。理由は保存に適した温度や湿度を保つのが難しいからです。

サツマイモの保存適温は15度前後、サトイモは10度くらいです。真冬の倉庫では寒すぎますし、屋内で一定の温度を保つのも困難です。では、どこに保存するかというと、最も確実なのは温度や湿度の変化が少ない土の中です。

サツマイモは地上部から深さ50～80センチの深さに埋めてください。イモの周りにはわらやもみ殻で覆い、イモの上には束ねたわらを地上部に届くように立てて通気口をつくります。

最後に掘った穴をわらやもみ殻で埋め戻し、その上に土が山になるように盛ります。なお、イモを埋める場所は周りより少し高くなった水はけのいい場所にしてください。

サトイモは地上部から20～30センチ。イモは土をつけたままなるべく親イモからばらさないように、根が上になるようにして埋めます。あとはサツマイモと同じように周りわらやもみ殻で覆い、通気口を設けてください。土に埋めたイモは翌年の春まで保存することができます。

束ねたわらで通気口をつくり、埋め戻せば完成



サトイモは土をつけたまま根を上にする

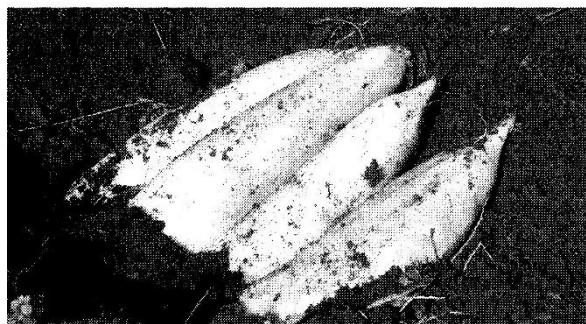


ダイコン頭を下に

冬に収穫を迎える根菜は、ほかにもニンジン、ゴボウ、ネギ、秋植えのジャガイモなどがあり

ます。これらの作物は寒さに強いので、春に次の野菜を植え付けるまで畑においたままで大丈夫です。少しずつ掘り出して冬の間中、とれたての味を楽しみましょう。

ダイコンは肩の部分に土寄せすれば、年内は畑においておけます。それ以上保存する場合は、引き抜いてから葉を落とし、頭が下になるように斜めにして10～20センチの深さに埋めます。こうしておけば3月くらいまで保存できます。



ダイコンは葉を落とし、頭を低くして埋める