

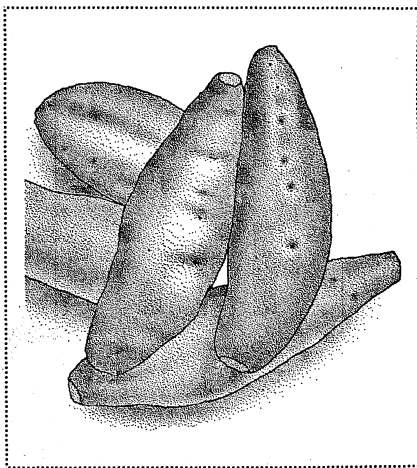


## 発芽まで苗床30度に

—— 鮫島 國親

暑さに強く栽培しやすいことから、家庭菜園でも人気があります。青果用（蒸しイモ、天ぷら）、加工用（かりんとう、焼酎）、でんぷん用など各用途によって品種が使い分けられています。カリウム、ビタミンCを多く含み、食物繊維が豊富です。今回は普通掘り栽培を紹介します。

小面積の栽培では苗を種苗店などで購入するとよいです。種イモを利用する場合、トンネルの苗床を準備し、1平方メートル当たり堆肥5キロ、化学肥料200グラム（窒素10%、リン酸5%、カリ7%の場合）を施します。3月下旬ごろ、トンネル床に20センチ間隔で種イモを伏せ込みます。芽が出るまでは床温を30度に保ち、その後は日中25度、夜間15度で管理します。50日程度で地際の2-3節を残して採苗（長さ25センチ、葉数7枚）します。採苗後は乾燥を避け、3日以内に植えましょう。



本ぼは水はけ、通気性の良い畑を選びましょう。できれば2-3年の輪作が望ましいです。植え付け1週間前に1平方メートル当たり堆肥1キロ、苦土石灰80グラム、化学肥料100グラム（窒素4%、リン酸12%、カリ12%の場合）を目安として施します。窒素が多いと過繁茂になり、イモの肥大が劣るので、野菜作りの跡などは減肥しましょう。

植え付け時期は5月中旬（マルチ）-6月下旬（無マルチ）です。栽植密度はうね幅80センチ、株間40センチとし、高さ20-30センチ琴のかまぼこ型のうねを作ります。マルチ栽培では黒ポリのうね頂部を15センチくらい切って植えます。晴天日は株元に土を置くと苗のやけが防げます。植え付けは葉を埋めないように火ばさみなどを用いて水平植え（イモ個数が多く

そろいが良い）や斜め植え（活着が良い）をします。無マルチ栽培では生育初期に除草と中耕・培土を行います。

植え付け後4-5カ月で、降霜前の晴天日に収穫します。長期間貯蔵する場合は、貯蔵庫に入れるか、土中や地下穴で貯蔵し、雨水や冷気が入らないようにワラやビニールで覆います。貯蔵温度13度、湿度80-90%を目標とします。

（鹿児島県農業開発総合センター副所長）

平成21年2月12日（木）／南日本新聞