家庭菜園

bignner's

2014 年 10 月号

JA滋賀蒲生町

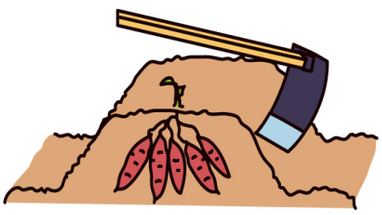
サツマイモの収穫・貯蔵の心得

探り掘り

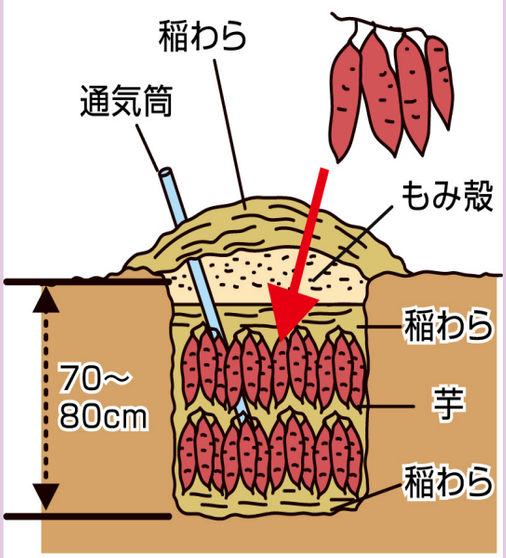
太った芋だけ収穫する

掘り取り作業

つるを刈り取る



くわを大きく打ち込み
株全体を掘り上げる



適温は13度。9度以下になると低温障害を受け、15度以上になると萌芽（ほうが）する

夏から秋にかけて盛んに育ってきたサツマイモは、晩秋に入ると収穫の時期を迎えます。
芋（塊根）の肥大経過をたどってみると、通常 8 ～ 9 月に半数以上の芋が 50g 以上ぐらいになり、その後急生長し、10 月中旬～ 11 月に入ると肥大が緩やかになりますが、霜が降りるころまで太り続けます。

自家菜園では必要に応じて探り掘り（株元に手を差し込み、適当に太った芋だけを掘り取る）あるいは早掘り（株全部を掘り取る）して、早くから秋の味覚を楽しむようにしましょう。

本格的な収穫の適期は初霜が降り始めるころです。初霜の予想は難しいのですが、たちまち若い葉が枯れ始めるので、見分けやすいです。
こうなったらすぐに掘り上げれば大丈夫です。できるだけ畑が乾いているときを選ぶようにしましょう。

収穫の手順は、まずつるの地際部分（地上 4 ～ 5cm 残し）を鎌で刈り取り、つるを畑の外に選び出し畝（うね）を丸裸にし、マルチフィルムを剥がしてから、芋を傷つけないように注意して株元に大きくくわを打ち込み、芋を掘り出します。

このとき注意すべきことは、つるは強大で絡み合っているので、畑にあるうちに 50 ～ 60cm ほどの長さにくわで切り分けて、運搬しやすくしておくことと、貯蔵予定の芋はつるから外さないよう、容器に入れて丁寧に持ち運ぶようにすることです。

サツマイモは掘り上げてすぐよりも 4 ～ 5 日乾かして食べるのがおいしいので、収穫の日時や取り扱いにもいろいろ配慮してみてください。

貯蔵方法は、多量の場合には水はけの良い畑を選び、図のように深さ 70 ～ 80cm の穴を掘り、稲わらを敷き、つるに付いたままの芋を傷つけないよう丁寧に重ね入れ、上にも稲わら、もみ殻を覆います。
適温は 13 度、湿度は 90%が目安です。また、初期には呼吸熱が発生しやすいので、筒状の通気筒を差し込んでおくとよいでしょう。これは後に取り外しますが、条件測定のため温度計を取り付けておくとよいでしょう。
穴の上には土を盛り上げ、稲わらを覆い雨水が浸入しないよう留意します。

少量の貯蔵なら、芋を新聞紙にくるんで保温性の高い発泡スチロールの箱に入れ、室内に置くだけで十分です。この場合も通気を図るため箱に小穴を空けておきます。