

# サツマイモの上手な収穫と貯蔵法

初夏から盛夏にかけて盛んにつるを伸ばしてきたサツマイモは、やがて収穫の時期を迎えます。芋の肥大経過をたどってみると、通常8〜9月には半数以上が50g以上にのみなり、その後急生長し10月中旬〜11月に入ると肥大は緩やかになります。霜が降りるころまで少しづつ太り続けます。

自家菜園では必要に応じて採り掘り(株元に手を差し込み、適当に肥った芋だけを収穫する)、あるいは早掘り(株全部を掘り取る)して、8〜9月ごろ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、10月下旬〜11月で、肌寒さを感じ、初霜も近くなった頃です。初霜が降りると若い葉が枯れるので、すぐ分かります。何回か降霜に遭い、多くの葉が黒く枯れ上がった後待たないで、急いで

全部掘り上げてください。収穫日ほどできるだけ畑が乾いていた方が芋のためにも作業のしやすさのためにも好都合です。

収穫の手順は、まずつるの株元部分を採り出し、地際のつるを地上4〜5cm残し、鎌で刈り取ります。刈り取ったつるを畑の外へ運び出し、畝を丸裸にし、マルチフィルムを剥がしてから、芋を傷つけないよう注意して株元に大きくくわを打ち込み、芋全部を掘り出します。

その際注意すべきことは、つるは強大で大きく絡み合っているため、畑の中で50〜60cmほどの長さに鎌で切り分けて、畑から運び出しやすくしておくことです。また、掘り取る際に、貯蔵予定の芋は、つるから外さないよう注意して扱い、容器に入れて丁寧持ち運びようにしましょう。

刈り取った大量のつるは、畑の隅などに堆積して乾かしておきます。このつるは堆肥材料としてもよく、特に来春のトマトなど果菜類の元肥溝に、粗大堆肥材料として施すと、大きな役割を果たしてくれます。

貯蔵方法は、水はけの良い場所を選び図のように深さ70〜80cmの穴を掘り、底の部分に稲わらを敷き、つるの付いたままの芋を傷つけないよう丁寧に重ね入れます。収め終わったら上にも稲わら、もみ殻を覆い、貯蔵の適温は13度、湿度は90%が目安です。

少量の貯蔵なら、芋を新聞紙にくるんで、保湿性の高い発泡スチロールの箱に入れ、室内の冷暗所に置くだけで十分です。

※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。

【採り掘り】



【本収穫】

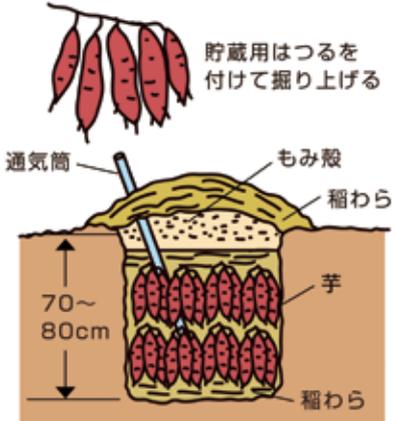


(1) つるを刈り取る



(2) くわを大きく打ち込んで芋を掘り上げる

【貯蔵】



## JA全農しが 長浜農機センター

農機具を少しでも長く使用できるようにサポートさせていただきます。

旧伊吹農機センターは広範囲なエリアをカバーするため、平成30年4月より店舗を統合・移転し営業しております。農家組合員との触れ合いを大切にしながら、農機に関する知識と経験が豊富な専門職員が様々なサービスを行っております。大型農業機械から、家庭菜園用の小型機械まで農業機械のことなら何でもお気軽にご相談ください。

■ 住所地 / 長浜市小谷丁野360番地  
 ■ TEL.0749-78-1008 (農繁期は、土・日も営業しています)

