

さつまいも



品種

紅あずま：皮の色は少し紫がかった濃い赤色で、果肉の色が黄色く粉質で繊維質が少なく、蒸したり焼くとホクホクとネットリの中間タイプのさつまいもです。

紅はるか：外観が優れ蒸し芋にした時の糖度が高く、とても美味しい芋です。果肉の色は黄白色で、やや粉質で、加熱するとしっとりとした食感になり、焼くと非常に甘く美味しい焼き芋の資質を備えています。

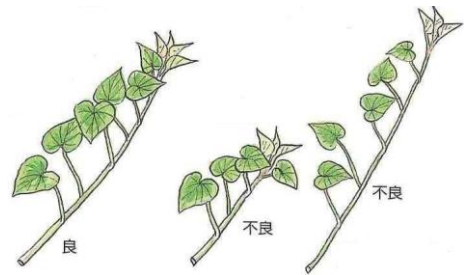
作型の例

(← 定植 ● 収穫)

月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月
早掘り栽培		↔				●	●	
普通栽培			↔					●

苗の準備

- ・ 苗は節数が7~8節、長さ25~30cm程度、茎は太めのものを選びましょう。
- ・ 短くてずんぐりしているものや、茎が細く徒長し、葉色が薄く厚みのないものは選ばないように注意しましょう。



施肥例

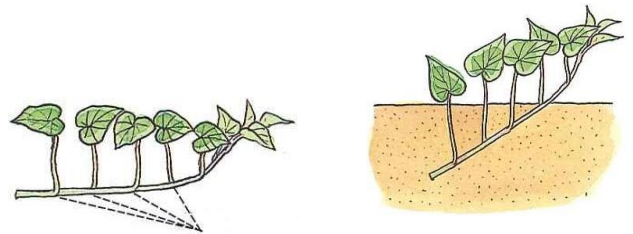
肥料の種類	基肥
(たかおか堆肥)	(100)
苦土石灰	10
BM さつまいも専用	6

※たかおか堆肥は、つるぼけや皮色が淡くなるので前作に施用し、当該作では施用しない。

※苦土石灰は pH が 6.0 以上のほ場では施用しない。

定植

- ・ 苗は斜め植えにし、4~5節土中に差し込む。埋める節数が多いと芋の着生数が多く、少ないと着生数は少ないが、肥大性は良くなります。節は土中に埋めるが、葉は地面から出すように植えましょう。



ここが芋になる大切な節。この節を必ず土の中に入れ、葉は地上に出すこと。

栽培のポイント

- 良い苗は、茎が太めで節間が間のびしていなく、葉の色が良く厚みがあります。本葉が6~7枚つき、長さ25~30cmのものを選びましょう。
- 肥料、特に窒素成分の効きすぎはつるぼけになるので禁物です。葉色が特に淡すぎるようなら少量の化学肥料を畝の裾に施しましょう。