

# さつまいもの栽培（H22年版）

石狩農業改良普及センター

## 1 栽培暦

月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	
作型	上	中	下	上	中	下	上	中	下
【育苗ほ場】	伏せ込み ●		採苗 ▲						
	4/1～5		5/23～30						
【栽培ほ場】	マルチ張り			植付	トンネル	ツル上げ		収穫	
	植付1週間前			△	▲	◇	◇	■	
				5/23～30		8/下～9/上		10/上の晴天日	

※平均気温 13℃以上 5/30～10/1、平均気温 12℃以上 5/23～10/5（アメダス：新篠津）

## 2 品種

※表の数値はH21年度の調査データ

品種名	地上部			地下部		最大塊根長 (cm)	収量性 (kg/10a)	食味				有望度
	茎長 (cm)	節数 (節)	分枝数 (本)	50g以上いも数 (個)	1株のいも重 (g)			肉質	甘味	舌触	食味	
ベニアズマ	165	43	4.8	5.4	1,121	29.5	2,803	3	3	3	3	○
鳴門金時	132	43	4.8	4.2	1,062	24.8	2,655	4	3	3	3	○
高系14号	134	44	4.9	5.3	901	26.4	2,251	3	2	3	3	○
べにはるか	78	33	5.0	4.7	1,069	27.4	2,673	3	4	4	4	◎
べにまさり	138	47	4.8	5.2	1,082	27.6	2,705	3	3	3	3	○

- ベニアズマ：関東の主力品種で、食味と皮色に優れるが、貯蔵性が劣る。
- 鳴門金時：四国中心の主力品種で、皮が薄く水分が多いが、食味はよい。貯蔵性は劣る。
- 高系14号：西日本の主力品種で、早期肥大性に優れており、貯蔵性がよい。
- べにはるか：新品種で病害虫の抵抗性を有しており、粘質で最も甘い。貯蔵性は良い。
- べにまさり：収量性があり、やや粘質で甘みがある。貯蔵性は劣る。

## 3 育苗

準備 (1aあたり)	育苗面積	施肥量	種いも量	種いも重	種いも予措	栽植密度	植付法	覆土
	1㎡/a	N0.2kg/a	10kg/a	200g以上	40℃温湯40分浸漬	15×15cm	方向揃	隠れる位

育苗管理 (萌芽前)	植付け後	保温条件	萌芽条件	萌芽後
	十分灌水	不織布べた掛け+トンネルビニール	地温30℃、7日間	ビニール除去

育苗管理 (萌芽後)	温度管理	灌水	葉面散布	採苗 (苗取りは2～3回行う)
	日中25℃ 夜間18℃	湿りを確認し随時	萌芽2週間後(N1kg)	1回目:50日位、2回目:60日位

良い苗	「展開葉6～7葉、長さ25～30cm程度、節間が詰まっている、硬めの苗」
悪い苗	「高温多湿で茎が太く柔らかかな苗」、「密植で細い柔らかかな苗」、「硬すぎる苗」

苗の保管	採苗後は2～3日以内に植え付け、それまでは乾かないように、涼しい所(10～15℃)で保管する
------	--

※初めてさつまいもを栽培する方は、自家育苗ではなく購入苗の利用をお勧めします。



写真1 伏せ込み時の種いもの配置



写真2 萌芽の様子

## 4 畑の準備

- ヒルガオ科で輪作として導入しやすく、一般的な管理作業が少ない。
- 深根性作物で湿害を受けやすいので、有効土層確保のため、明きよ・暗きよ等で排水対策を講ずる。
- pH 5.5 を目標に、前年秋から炭カル等で矯正する。
- 土壌の物理性改善およびいもの肥大促進を兼ね、前年秋に堆肥を 1～2t/10a 投入しておく。
- コガネムシやアブラムシ対策として、アドマイヤー 1 粒剤を 4kg/10a 植え付け時に作条土壌混和する。
- うねの高さを 20cm 以上とし、作土深と合わせた深さが 40cm 以上となるように耕起する。
- 平均気温 13℃ 以下では生育が劣るため、植付 1 週間前までに 95cm シルバーマルチ(またはダークグリーン)を張り、地温を確保する。
- 雑草を抑制する場合は、ロックス 150～200g/10a (散布水量 70～150L/10a)を植付5日前までに全面土壌散布しておく。
- イネ科雑草が多い場合は、ナブ乳剤 150～200ml/10a (散布水量 100～150L/10a)を雑草茎葉散布する。



写真3 畑づくりの様子

## 5 施肥

- 窒素：4～6kg/10a、多施肥で「つるぼけ」しないよう、残存窒素を考慮し、有機質主体で施用する。土壌診断結果、熱水抽出窒素が 10mg/乾土 100g 以上の場合、最低限の施用量とする。
- リン酸：8～12kg/10a、土壌診断結果、20mg/乾土 100g 未満の場合、ダブリン 20kg/10a を追加する
- 加里：8～12kg/10a、適正量で肥大が促進され、やり過ぎで歩留まりが低下する。

### 【施肥例】

		基肥	窒素	リン酸	加里	苦土
普通畑	S851E	60～80	4.8～6.4	9～12	6.6～8.8	2.4～3.2
肥沃畑	S851E	30～50	2.4～4.0	6～7.5	4.4～5.5	1.6～2.0

※ハウスは肥沃畑に準ずるが、土壌診断結果に基づき減肥する。



## 6 植え付け

- (1) 露地では晩霜の恐れがなく、平均気温 18℃、地温 15℃以上となる 6 月中旬の降雨後が最適だが当地域では積算気温が不足することから、5 月下旬の降雨後に植え付けを実施する。
- (2) ハウスでは、地温 15℃が確保できれば、4 月下旬以降から植え付けても良い。
- (3) 土壌はあまり選ばないが、日当たりが悪い畑は避け、肥沃なほ場は基肥を削減する。
- (4) 栽植密度は、露地で 100×35cm (2,857 株/10a)、ハウスで 90×30cm (3,700 株/10a) とする。
- (5) 採苗は生育が早いものから 2～3 回に分けて行う。始め 8 葉位で切り、6～7 葉に切り揃える。また苗の大小は植え分け、軟弱徒長苗は使用しない。
- (6) 苗は採苗後、速やかに植え付けする。時間がかかる場合は、バケツ等で水上げしながら行う。
- (7) 採苗した苗は、① 40℃の温湯に 40 分浸漬処理 ②ベンレート水和剤 20 倍 1 分間さし苗基部浸漬のいずれかで消毒する。
- (8) 苗の活着には土壤水分が必要なので適湿時に行うが、晴天日に行う場合は植え付け後に灌水する。
- (9) 植え付け法は、茎の切断面を土中に舟底形に 3～4 節土中に埋め、4～5cm 培土し、軽く鎮圧する。またマルチ穴は全てふさがるように培土する。
- (10) 植え付け時、葉柄の基部(葉の付け目)から不定根を出し塊根(いも)が形成されるので、基部は確実に土中に埋め、葉は地上部に出す。
- (11) 活着までは地温 15℃以上を確保するため、ビニールトンネル等で保温することが望ましい。

## 7 生育期の管理

- (1) 活着まで
  - ① 地温 15℃以上、3～5 日で活着する。
  - ② 低温等で活着が遅れると、いもの肥大に影響するので天候を確認し、条件を満たすように管理する。
- (2) 節間伸長期の管理
  - ① つるは一定方向へ伸ばし、通路を覆う(植付1ヶ月後)までは、除草剤や手取り等で除草を行う。
  - ② 追肥は基本的に行わない。
- (3) 生育中期(8/下～9/上)の管理
  - ① 塊茎肥大に悪影響を及ぼさないよう、茎葉のつる上げをお盆以降、1 週間間隔で 2 回実施する。
  - ② つる上げの方法は、通路部分を覆っているつるを上を持ち上げるだけです。

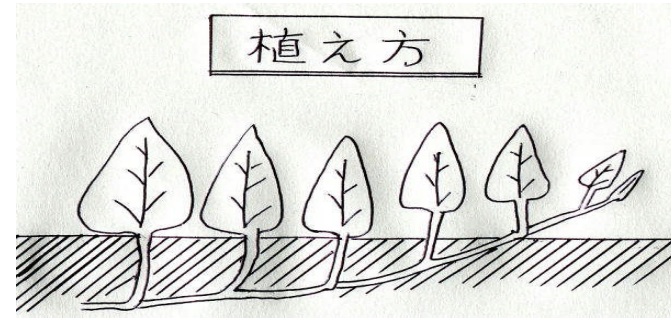


写真4 植え付け方法



写真5 植え付け1週間後の様子



写真6 植え付け1ヶ月後の様子



写真7 収穫2週間前の様子

## (4) 収穫前の管理

- ① 収穫 1 週間前になったらつるを切断し、霜予防のため、収穫まではつるを地表面にかぶせておく。

## 8 病虫害防除

### (1) 病虫害

- ① 実際の防除回数は殺虫剤が 1～2 回程度であり、殺菌剤はほとんど必要ない。
- ② 生育初期はアブラムシ、生育後期は食葉性害虫(ハスモンヨトウ等)を対象に早期防除を行う。

## 9 収穫

- (1) 植え付け後 130 日程度、日平均気温の積算温度 2,000～3,000℃で収穫となる。
- (2) 収穫は事前に試し掘りし、大きさを確認してから行う。
- (3) 収穫は晴天日を選び、切断したつるを除去する。
- (4) 収穫方法は、人参や馬鈴しょ用の汎用収穫機を使用するか、手掘りとなる。
- (5) 霜にあたったさつまいもは腐敗や貯蔵性が劣ることから、初霜前に収穫を終了する。



写真8 収穫時の様子

## 10 貯蔵

- (1) 収穫後、長期間ほ場に放置すると表皮が変色し、品質低下を招くので、生食用は速やかに納屋に持ち込みキュアリングする。
- (2) キュアリングの効果は、表皮にコルク層を形成させ病原菌の侵入を防ぎ腐敗防止になり、また糖度が 1～2%増す効果があるので、必ず実施する。
- (3) 本格的なキュアリングは、専用施設にて温度 30～32℃、湿度 90%以上で 2～3 日の処理が必要となる。
- (4) 簡易な方法として、ビニールハウスなど温度が確保できる場所にブリザックシート等で容器ごと覆う。湿度対策としては、周辺に適度な水をまく。
- (5) キュアリング後は、温度 10～15℃(10℃以下で腐敗が進み、15℃以上で萌芽促進)で保管する。

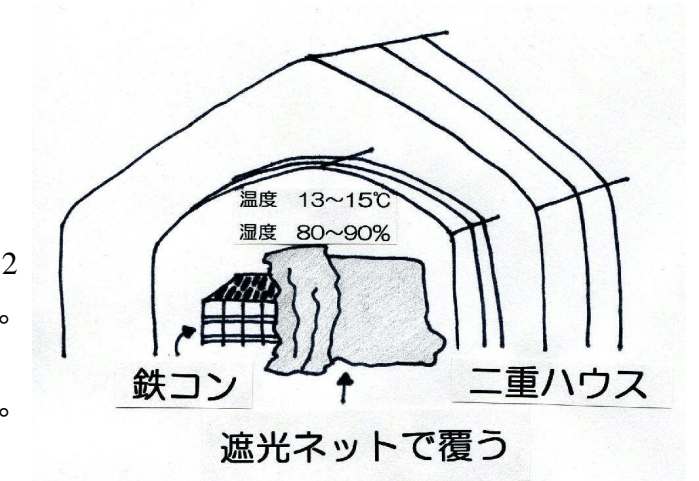


写真9 貯蔵の様子

## 11 出荷基準

### 【出荷規格】

#### ①青果用

(札幌ホクレン青果)

	1個の重量	容器	量目	1箱の本数
2L	600g以上	D. B	正味 5kg	7～8本
L	350～450g			～12本
M	250～350g			15～16本

### 【箱詰方法】

#### ①青果用

いもを交互に入れ、ダンボール詰めとする。

### 【注意事項】

- ① 品種固有の形状、光沢を有するもの
- ② 腐敗、変色のないもの。
- ③ 病虫害、凍害、生傷、圧傷の障害がないもの。
- ④ 土砂、その他の異物が著しく付着していないもの。
- ⑤ 曲がりは軽微(2cm 以下)でありくぼみも軽微なもの。



