

# 家庭菜園を楽しもう!



## ジャガイモ ~熱に強いビタミンCは畑のりんご!~

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		■	—	—	■						

■ 種イモの植え付け ■ 生育期 ■ 収穫期



作者:ヤンマー農業ジャパン(株)  
宮崎(ジュニア野菜ソムリエ)

主な品種	男爵、メークイン等
栽培場所	ジャガイモは連作を嫌います。同じナス科植物(ナスやピーマン、トマトなど)の連作を避け、日当たりのいい場所を選びましょう。(生育適温は15-22°C)
土づくり	ジャガイモは石灰質肥料を多く施して土壤がアルカリ性になると、“そうか病”が発生しやすくなるので注意が必要です。前もって荒起こしをして深く耕しておき、pHをやや酸性寄りに調節しておきましょう。

### ジャガイモを育てよう!

#### 畠づくり

ジャガイモは生育期間が短いので、元肥を主体とした施肥設計を立てます。畠を立てたら中央部に15cmほどの溝を掘り、元肥を施しておきます。

#### 種イモの準備

種イモは1片が30~40g、それぞれの頂部に芽がつくように切り分けます。

**ポイント** 種イモで伝染する病気が多いので、毎年新しい種イモを準備します。

#### 植え付け

植え付け間隔は30センチ程度とし、種イモの切り口が乾いてから切り口を下にして植え付けます。植え付け後、5~8cm位の覆土をします。

#### 間引き

イモからたくさん芽が出るので、草丈が10cmほどになったら生育の良い2本を残して間引きます。

#### 追肥 土寄せ

芽かき後とその2週間後の2回、別々の場所に追肥を行い、しっかりと土寄せをします。1回目はうね肩、2回目は株間に追肥します。追肥後は、株元へ軽く土寄せを行いイモが土から露出しないようにします。

#### 収穫

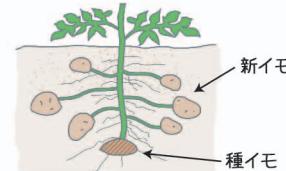
5月中旬頃、茎や葉が黄色く枯れ始めたら収穫期です。

葉が緑色のうちに収穫したものは保存がつきませんので早く食べてしまいましょう。

葉が枯れるまで土中に置いたものは長期間保存ができます。



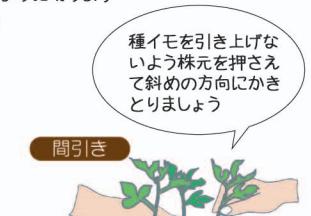
60~80gくらいの大きさなら2つに、さらに大きいものは3~4つに切れます。



種イモの上方に伸びた茎の先端が太ってイモになります。



緑色がかったもの、芽が出てる皮の部分には、ソラニンという有害物質が含まれているため、完全に取り除きます。



#### 間引き

たくさん芽が伸びてくるので、勢いの良いものを2本残してほかは取り除きます



### 品種がたくさん!

#### インカのめざめ

小粒ですが、ナツツや栗のような独特の風味があり、甘さは抜群です。休眠期間が短く、すぐに芽が出てしまうので、保存方法に注意が必要です。



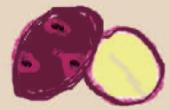
#### レッドムーン 別名:レッドメーケイン

形がメーケインのような楕円形で表面も比較的つるつしています。色だけが大きく違い、皮が赤色で中身は黄色なので「レッドメーケイン」などと呼ばれます。



#### グラウンドベチカ 別名:デストロイヤー

レッドムーンから生まれ、皮はサツマイモのような赤紫色をしています。煮崩れしにくいので煮物系がおすすめです。覆面レスラーのような見た目から「デストロイヤー」とも呼ばれます。



#### キタアカリ 別名:栗じゃが

中身は黄色く適度な甘みがあり、ビタミンCが多いです。粉ふきイモやポテトサラダにどうぞ。



### イモもちでジャガイモを食べよう!

ジャガイモをゆでてからしっかりとつぶし、片栗粉を適量加え、団子状に丸めて焼いたものをイモもちといいます。片栗粉はジャガイモの重さの2割程度を目安にし、多いともちもち、すくなめだとホクホクした仕上がりになります。醤油と砂糖の甘辛いたれ、醤油と海苔で磯辺風、チーズをのせても美味しいいただけます。



次号はピーマンについてです!