

### 136. 収穫の秋

技術基準課長 中村芳男

秋も深まり、紅葉が次第に山から降りてきました。収穫の秋です。本稿では、お芋、特にさつまいもについてお伝えします。さつまいもは、5～6月頃苗を挿したものが、根を張り蔓が成長し葉が夏の日差しを浴びて根に養分を蓄え、10～11月に収穫となります。さつまいもの育て方は、芋から芽を生やし育て、概ね20cmくらいの長さに切って用意した芋床に挿していきます。ジャガイモの場合は芽のある部分を切って土中に植えたものが成長し、里芋は芋一つに芽が一つしかありませんが土中に植えた芽が成長していきます。一括りに芋といっても植え方は全然違っています。

さつまいも用の肥料については、通常の化学肥料の場合窒素N-りん酸P-カリウムKの割合は8-8-8のものが用いられますが、窒素は葉が育つ側に作用し、芋が育たなくなる原因となるので、窒素を控えめにした3-7-10の割合のものが売られています。土壌の状態によりこの割合は調整する必要があります。下水汚泥コンポストを使用する場合には、一般的にカリウムが不足するのでそれを補うことでバランスをとります。例えば、鹿児島市水道局では下水汚泥を堆肥化し、サツマソイルとして販売しており、その成分は平均で窒素, 3.0%. リン酸, 4.1%. カリ, 0.5%未満. 石灰, 8.2% (鹿児島市HPより引用) とされています。

栽培するうえで怖いのは病気です。ネコブセンチュウ、立ち枯れ病や黒斑病などがあります。そのため、苗の段階で消毒したり、ウイルスフリー苗と言って病気のない芋の芽を細胞培養によって分割し成長させる手法などが用いられています。

品種については、関東地方では紅あずまという品種がポピュラーです。焼いてもよし蒸してもよしの万能選手です。ここ数年人気なのは、安納芋です。種子島のブランド芋として、苗から始まり収穫後の手入れまで管理されています。主な用途は焼き芋ですね。某TV番組で特集していましたが、こちらは傷つきやすいので、洗わずに土を落とし磨いていることや、更には低温で1ヶ月以上追熟させてから市場に出回るように管理しているとのこと、ブランドを守る努力が島ぐるみでされています。この他、紫芋と呼ばれ天然の紫の色素を有する、お菓子など加工用に好まれるものや、薩摩の芋焼酎としてよく使われる白色の黄金千貫などが有名です。

さて、さつまいもを美味しく食べるための方法です。さつまいもは、獲りたては甘味が十分ではありません。ある程度の低温で保管しているうちに澱粉が変化し、甘味が乗ってきます。保存に適した温度は10～15℃です。あまり寒いと低温障害を起こし、18℃以上になると芽が出てきて養分が奪われてしまいます。生で冷凍することは厳禁です。さつまいもの保

管には、新聞紙にくるんで冷暗所に保管するのがお勧めです。美味しく食べるためには、掘りたてよりも日にちを置いてから食べるようにしましょう。また、調理においては熱を加えることにより甘味が増します。焚き火での焼き芋や石焼芋、煮芋なども、ゆっくり火を通していくほうがより甘みが出るということが知られています。上手に調理しておいしく食べましょう。

