

今年のサツマイモ掘り取りと貯蔵の注意点

今年の 9 月は、今までに経験したことのないほどの雨が降りました。そのため、サツマイモの掘り取りは遅れ気味となっており、さらに畑の土の水分が多い条件での掘り取りは、貯蔵中に腐敗が増加する可能性があります。今年は、例年以上に掘り取りと貯蔵に注意して、貯蔵後の腐敗を増やさないようにしましょう。

収穫の注意点

1. 収穫はできるだけ乾いた条件で

軟腐病などの腐敗病菌は、湿度が高いと活動しやすくなります。そのため、収穫はなるべく晴天の日を選び、土の水分が少なく乾いた条件で行いましょう。収穫後、風通しが良いところで 2～3 日陰干しして貯蔵すると軟腐病が少なくなると言われています。

2. いもに傷がつかないように細心の注意を

腐敗病菌は、いもの傷口から侵入します。収穫は、いもの表面に傷がつかないように、できるだけていねいに行いましょう。

3. 霜に遭わないうちに収穫を

サツマイモは低温に弱いので、寒さに遭うと活性が落ちて腐敗しやすくなります。そのため、収穫は霜が降りる前に終了するようにしましょう。収穫が遅くなり気温が低くなったら、つる刈やマルチの除去は収穫当日に行い、いもの保温に努めます。

貯蔵の注意点

1. キュアリング貯蔵をしっかりと行う

長期貯蔵を行うためにはキュアリング貯蔵を行います。キュアリングはいもの傷組織にコルク細胞層を 5～6 層つくり、病原菌の侵入を阻止します。温度 30～33℃、湿度 95%以上の条件で 4～6 日間処理します。37℃以上になると、いもの内部が褐色になる障害が発生するので注意が必要です。処理後はすぐに放冷して温度を下げます。キュアリング処理は、収穫後できるだけ速やかに行います。

2. 貯蔵温度と湿度は厳密に

貯蔵温度は 13～14℃、湿度は 90～95%とします。特に湿度が低くなると、いもの活力が低下して腐敗しやすくなるので、湿度が低下しないように十分注意します。

3. いもの呼吸熱や炭酸ガス濃度に注意

貯蔵初期にはいもの呼吸熱が出て温度が上昇したり、換気が不十分で炭酸ガスが 3%以上になると、いもが弱って腐敗につながります。貯蔵庫は、定期的に換気を行いましょう。

次年度に向けて

今年、降雨後水が溜まりやすい畑があったら、次年度は明渠を掘るとか、サブソイラー耕による耕盤破壊などの対策を考えましょう。

写真に示した皮目（ひもく）は、作物内部に空気を取り入れる組織で、湿害により発生します。商品性が低下するだけでなく、病原菌が侵入するとも言われており、排水を良くすることが重要です。



- 農薬使用の際は、必ずラベル及び登録変更に関するチラシ等の記載内容を確認し、飛散に注意して使用してください。
- 宮農 News は J A 全農いばらきホームページでもご覧になれます。