

ジャガイモ 多様な品種を楽しむ

休眠の明けた芽は5度程度で活動が始まるため、早植えして発芽した芽は遅霜の被害を受けます。生育適温は10〜23度で、冷涼な気候を好みます。

〔品種〕

ホクホクした粉質の「男爵薯」「キタアカリ」、ねっとりとした粘質の「メークイン」など料理に向けた品種を選びましょう。秋作を行うには「デジマ」「ニシユタカ」など休眠の浅い品種を使います。

〔畑の準備〕

植え付け2週間前に1㎡当たり苦土石灰50gを施しよく耕し、1週間前に、畝間60〜70cm、深さ15cmの溝を掘り、

図1 畑の準備

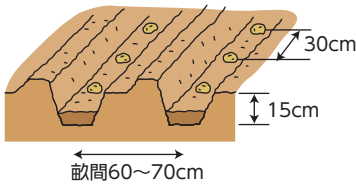


図2 種イモの切断

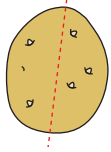


図3 芽かき

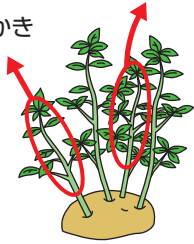


図4 追肥・土寄せ

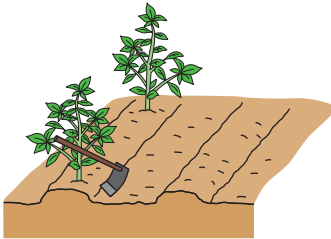
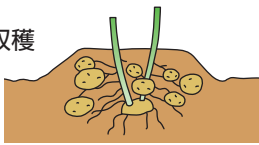


図5 収穫



開花後2〜3週間で新ジャガを楽しめますが、葉が枯れ始めてから掘り取れば充実したイモになります。晴天が続いた日にイモを傷付けないように掘り取ります(図5)。イモは光で緑化するため冷暗所で保存します。

休眠の明けた芽は5度程度で活動が始まるため、早植えして発芽した芽は遅霜の被害を受けます。生育適温は10〜23度で、冷涼な気候を好みます。

〔植え付け〕

種イモの大きさは1個30gくらいが良く、大きいイモは各片に頂部に芽が付くように3〜4片に縦切りします(図2)。切り口は、日陰で短時間乾かしておきます。元肥の上に少し土を戻し、種イモの切り口を下にして、株間30cmに植え付け、7〜8cmの覆土をします。マルチ栽培をすると雑草を防ぎ、地温が上がるため収穫期が1週間程度早まります。この場合、種イモを植え付け後、黒色のポリファイ

ルムを張り、芽先がフィルムを持ち上げたなら、フィルムを破り上に出します。なお、発芽後の遅霜被害対策として、不織布のべた掛けがお勧めです。

〔芽かき〕

芽が10cmくらいに伸びた頃、強い芽を2本残して他はかき取ります(図3)。

〔追肥・土寄せ〕

芽が15〜20cmの頃、畝1㎡当たり普通化成肥料50gを畝の両側にまき、5cm程度の厚さに土寄せします。2回目の土寄せは同じようにつぼみが付いた頃に行います。土寄せは十分し、イモの露出を防ぎます(図4)。マルチ栽培ではマルチの裾を上げて追肥をします。

〔収穫〕

開花後2〜3週間で新ジャガを楽しめますが、葉が枯れ始めてから掘り取れば充実したイモになります。晴天が続いた日にイモを傷付けないように掘り取ります(図5)。イモは光で緑化するため冷暗所で保存します。

じゃがいものうまさを心ゆくまで

ハッシュドポテト(ガレット)作り方

1 スライサーがあると楽です。じゃがいもをすべて千切りにする。

2 油を熱したフライパンに①をへらで平らに押し付けながら広げ、弱めの中火で蓋をせずにじっくりカリッと両面を焼き上げる。



3 皿に盛り、好みで塩コショウを振る。

※26cmのフライパンにじゃがいも200g〜250gが適当。焼く前に顆粒コンソメ適量で味付けしてもおいしい。粗挽き黒コショウも合う。

バター煮っころがし

材料

煮っころがしのベースにバターを使っただけ

じゃがいも	大3個
バター	大さじ2
砂糖	大さじ2
しょうゆ	大さじ2

1 皮をむき、2cm厚さの半月に切ったじゃがいもをバターでよく炒める。

2 じゃがいもの縁(みち)に透明感が出てきたら、ひたひたの水と調味料を加えほっくりするまで煮上げる。

