彩・菜・栽

2016年12月

山芋の収穫適期と掘り取りのコツ、蓄え方

夏から秋にかけて盛んにつるを茂らせてきた長芋やイチョウ芋、自然薯などは、晩秋になり寒風が吹き始めると、茎葉は黄変し、やがて故死します。掘り取りはこのような状況をよく見極めて判断することが大切です。

(1)掘り取る適期　長芋は葉がすっかり黄変し、全体が枯れ始めた状態になったときです。緑の葉が残っている頃に、早く掘り過ぎると、芋をすりおろした際に褐変しやすくなっています。イチョウ芋は低温に弱いので、葉が黄変、枯れ始めたなら、早めに掘り取りましょう。自然薯は葉が黄変、枯死してしまってからでもよいです。

(2)掘り取り日　できるだけ晴天続きを見計らって行うことです。雨後で畑が過湿状態のときに掘ると、貯蓄中の腐敗が起こりやすくなります。長芋は根を地中深く形成しており、深い所は地温が下がりにくいので、低温害を受けにくく、天候を見て掘り取り日を決めるゆとりがあるので、作業には好都合です。

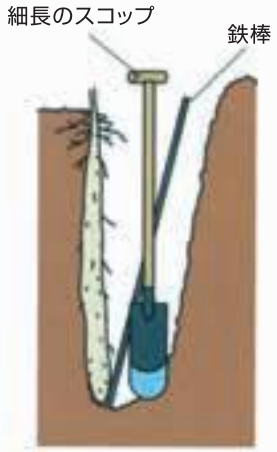
(3)掘り取り作業の手順　つるを芋の首の上5～6cmの所で刈り取り、茎葉を片付けてから掘り取りにかかります。長芋は組織が柔弱で、折れたり傷つきやすいので、株の周り30cmぐらい離れた所からスコップを立てるようにして少しずつ慎重に掘り進みます。そして芋の先端を見極め、それより少し深い位置まで、十分注意して土を取り除き、芋を傷つけないよう丁寧に掘り上げます。図のように幅の狭いスコップや鉄棒などを用いると上手に掘ることができます。

(4)掘り取り後の扱い方　直射日光や強風に当てないよう土や覆いを掛けて、肌を乾かさないよう畑から持ち出します。少量の芋を短期間保存するには新聞紙にくるんで、冷暗所に置くだけでよいです。たくさん取れた場合には、排水の良い場所を選び、図のように深さ25～30cmほどの穴を掘って芋を並べて埋め、雨がたまらないよう土を盛り上げて覆います。貯蔵の好適条件は温度4～5度、湿度85～90％とされています。

低温貯蔵庫でこの条件に設定、制御すれば長期間品質を保つことができます。

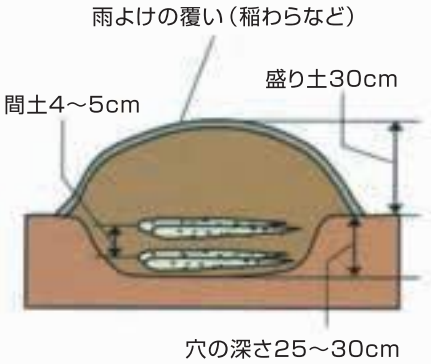
条件の良い畑では、

地中で休眠状態に入った芋を、畑でそのまま掘り取らずに保存することも可能です。



ナガイモは折れやすいので
丁寧に掘る

イチョウイモの葉が枯れ始めたら
早めにに掘る



地温4～5度を保つのが望ましい