

トミーの週末ガーデニング

文:富山昌克



栽培手順

タネイモの購入

秋ジャガ向き品種のタネイモを購入しましょう。

- ・アンデス赤：なめらかな食感。赤い皮をむいてもほんのり赤色が残るので、料理の彩りやアクセントに
- ・普賢丸みけんまる：ホクホクの粉質で味が良い
- ・デジマ：煮崩れしにくく、しっとりした食感
- ・ニシユタカ：収穫量が多い。茎葉があまり茂らず倒れにくい

スーパーで販売されている食用ジャガイモは植えられる？

食用のジャガイモはウイルスに感染していることがあり、生長が悪かったり、生育途中で枯れたり、小さなイモしか収穫できなかったりします。タネイモ用のものを用意してください。

植え付け

9月の1週目に植え付けます。大きめのプランターに、株間を30cm空け、10cmの深さに小ぶり(50g前後)のサイズのタネイモを切らずに丸ごと植え付けます。株間に、緩効性化成肥

美肌効果抜群
ビタミンCがいっぱい
ジャガイモ



POINT 料をひとつかみ(30g)まきます。連作を嫌うので、トマトやナスなど、ジャガイモと同じナス科の植物を栽培した用土は使わないようにします。

POINT 秋ジャガの植え付け時期はまた気温が高く、切り口から腐りやすいため、タネイモは切らずに植えますが、植え付けの時期が早すぎても暑さでタネイモが腐敗することがあります。反対に遅すぎると、生育後半の寒さでイモが十分に大きく育たないことがあるので、注意が必要です。

芽かき

POINT 植え付けの2、3週間後に芽が出ます。草丈が5〜15cmになったら、生育のよい芽を2本残して、残りの芽はすべて株元近くからハサミで切り取ります。



土寄せ

POINT 芽が出そろった時期に、株元に土寄せします。イモが太り始めると、子イモが地上に出てくる場合があります。日に当たると緑化し、ソラニンが作られて食べられなくなるので、株元に土

を寄せて盛り上げます。土表面に黒いビニール袋を広げて光が当たらなくなれば、土寄せ作業も不要になります。

ジャガイモの実

POINT ジャガイモは開花後、品種によって果実をつけるものもあります。この果実は食べられませんが、養分がとられ、イモの収穫量が少なくなることもあるのです。実は見付けたら摘み取ります。



収穫

POINT 11月下旬〜12月上旬、茎葉が黄色くなり、茎が地面に倒れてきたら収穫時期です。茎を持って引っかきまします。土中にもイモが残っているので、取り残さないように丁寧に手で採ります。1株あたり5個が収穫の目安です。

コラム

■収穫後の保管方法

POINT 収穫したイモは水洗いせず、風通しのよい日陰に広げて乾かします。表面が乾いたら土を軽く落とし、新聞紙に包んで冷暗所で保管しましょう。日光だけでなく、蛍光灯の明かりでも長時間当たり続けると皮の色が緑色に変わってしまいます。また、採れたときの温度より10℃上がると、芽が出てきます。

POINT 緑化した皮や芽にはソラニンが含まれているので、絶対に食べないようにしましょう。

栽培カレンダー

月	9	10	11	12
手順				
植え付け	■			
収穫				■

※肥料を与えるとイモが水っぽくなるため、植え付け後は追肥しません。

南米アンデス高原産のジャガイモは、暑がりです。日本の気候では、春と秋のみ栽培できます。初冬に収穫する秋ジャガは、春ジャガとはまた違った味わいや食感が楽しめますよ。

POINT ビタミンB1・B2・Cやカリウムを豊富に含んでいます。ビタミンCは、免疫力増進と美肌の効果があるといわれていますが、ジャガイモに含まれるビタミンCは熱を加えても壊れにくい特徴があり、加熱調理でもたくさん摂取することができます。カリウムは余分な塩分を排出し、血圧上昇を抑える働きがあるといわれています。

