

## 種用さといもの貯蔵法

(園試環境部・野菜花き部)

### 1 背景とねらい

さといも栽培の機械化(掘取り機、調整機、選別機など)が進み、販売価格も好調なことから、北上地方を中心に栽培面積が伸びている(平成3年 221 ha)。一方、種用さといもは生産量の2割以上を使い、圃場に深さ約1.5mの穴を掘り株のまま土中貯蔵している。この方法はいもの貯蔵率に年次差があるうえに、労力的にも、いもの使用量の面からも効率が悪く簡便な種用さといもの貯蔵技術の確立が強く望まれていた。そこで、平成2年度から「いわてふるさと野菜開発育成事業」において、種用さといもの貯蔵法について、親いもから離した状態で、土中貯蔵でない既設のむろ等を利用する方法について検討していたが、得られた成果について指導上の参考に供する。

なお、この事業は北上農業改良普及所、JA北上市、園芸試験場の三者で行ったものである。

### 2 技術内容

#### 1) 貯蔵方法

- (1) 11月上旬に種用のさといもを掘取り、親株から離し、ハウスの中などに広げて、いも表面の土が軽く乾くまで乾燥させる。
- (2) 乾燥したいもを網袋(加工用きゅうり出荷用のネットなどを使用)に入れ、ベンレートT水和剤 20倍液に1分間浸漬消毒する。
- (3) 消毒後、木箱等に広げて乾燥させる。
- (4) 乾燥後、プラスチックコンテナ(37cm×52cm×29cm)に6~7割入れ、貯蔵する。

#### 2) 貯蔵場所

貯蔵期間(11月中旬~4月上旬)の温度が5~8℃、湿度80~90%に推移する地上ムロ及び地下室等で行う。

### 3 指導上の留意事項

#### 1) 薬剤取扱い上の注意

- (1) ベンレートT水和剤は皮膚に刺激性があるので、消毒、消毒後の乾燥、乾燥後の貯蔵処理、貯蔵後の選別等薬剤と接触するおそれのあるときは、必ずマスク、手袋、保護メガネを着用する。
- (2) 薬剤処理した種いもは、食料や飼料として絶対に用いない。
- (3) 貯蔵前にベンレートT水和剤による消毒を実施済なので、種いも植え付け前のベンレートT水和剤による消毒はしない。
- (4) 魚毒性が強いので、浸漬に用いた廃液、使用した残りの薬剤、使用した器具、容器の洗浄水、空袋の洗浄水、空袋などは水田、河川などには絶対にながさない。

- 2) 消毒作業の概要はおよそ以下のとおりである(平成4年の例)。20%の薬液を準備し、9コンテナ(160~180kg)のさといもを処理した。全いも処理後のみかけの薬液量は9%であった。しかし、

容器の底に土壌がたまっていたので、14~15%の薬液が使われたものと思われる。作業時間は5人で作業して約1時間かかった。

3) 貯蔵終了時の貯蔵全いもに対する健全いも割合は70~80%である。

4) さといもは低温障害感受性の野菜としていられているが、本試験においても3℃に貯蔵した場合、発芽時腐敗するいもの割合、発芽時に正常であっても生育が不良になる株が多くみられたので、貯蔵期間中5℃以下の低温に遭遇させない。

#### 4 試験成績概要

表1. 貯蔵終了時の健全いも割合(平成4年)

貯蔵場所	区名	調査個数	0	I	II	III	0+I
	株貯蔵	43	79.0	18.6	0	2.3	97.6
黒	子いも貯蔵(無消毒)	179	35.7	15.6	18.9	29.6	51.3
	子いも貯蔵(消毒)①	328	78.6	18.9	2.1	0.3	97.5
	” ②	337	75.9	17.2	4.7	2.0	93.1
岩	” ③	344	58.7	33.0	7.3	1.1	91.7
	” ④	363	64.4	22.8	3.0	9.6	87.2

注. いもの健全度: 0 健全、I わずかに軟化、II 20~30%軟化、III 50%程度軟化

表2. 貯蔵いもの発芽状況(平成4年)

貯蔵場所	区名	調査個数(個)	正常発芽(%)	腐敗(%)	最終歩留まり
	株貯蔵	27	88.9	11.1	86.8
黒	子いも貯蔵(無消毒)	45	77.8	22.2	39.9
	子いも貯蔵(消毒)①	100	97.0	3.0	94.6
岩	” ②	90	94.4	5.6	87.9
	” ③	101	95.0	5.0	87.1
	” ④	100	90.0	10.0	78.5

注. 1) 最終歩留まり = 貯蔵終了時健全いも割合(表1の0+I) × 正常発芽割合

2) 平成5年6月7日調査