

2017.8..30

今年の「北海道さつまいも懇話会現地見学会」も 盛会のうちに終了しました。

道総研花・野菜技術センター 後藤英次

日頃よりお世話になっております。さつまいも懇話会事務局も4年目となりました後藤です。今年の現地検討会は、8月28日（月）に滝川市と深川市を巡るコースで開催し、82名の参加をいただきました。当日は曇天で、少々肌寒いほどでしたが、事故もなく無事に終了することができました。今回もほぼ写真ばかりでの報告ですが、参加できなかった皆様に若干でもその様子をお伝えできればと思います。（誤字や私の聞き違いなどありましたら、ご容赦ください。）

見学①【花・野菜技術センター】



まず最初に、道総研花・野菜技術センターのさつまいも栽培試験圃場を見学しました。ここでは、主に「干し芋」や「ペースト」に加工した際の適性評価を行うための品種比較（11品種）を行っています。生育は、8月の天候があまり良くなかったため、例年より若干遅れている感じもありますが、概ね順調ではないかとのことでした。



畝を掘って見たら、根は畝の中に広がり、底までしっかりと伸びていました。その先は切っちゃいました…



北海道でも花が咲く品種があります。今年も「恵庭紅」の花がきれいでした。



試しに掘ってみました「ベニアズマ」。まだまだ、太るのはこれからという感じですね。

圃場説明の後には、マルチの所を一部掘って土や根の様子を見たり、芋の出来具合を観察しました。花・野菜技術センターの土は、下の方が粘土で排水が悪いため、特に畝を高く盛るようにしています。さつまいもの根は畝の中で元気に広がっていましたが、太さはまだこれからでした。

見学②【こうざい農園】

つづいては、こうざい農園のさつまいも畑を見学しました。こちらの香西静江さんについて、さつまいも懇話会ではもはや説明不要！、北海道産さつまいも生産の先駆者ですね。近年は、出張焼き芋販売や砂川市のほんだ菓子司とコラボした「香西農園のおいもと紅玉りんごのパイ」なども評判になっています。



今年は60aのさつまいもを栽培しており、品種は「なると金時」「ベニアズマ」「シルクスweet」「ベにはるか」「パープルsweetロード」「からゆたか」です。主力の「なると金時」は「紅甘雪」のブランド名で商標登録を申請中だそうです。

司会は花・野菜技術センター川岸研究部長です。



今、ちょっと掘ってみたら、すでに結構な芋がとれました。



こちらの栽培方法の特徴は、平高畝の広いベットの2条植えでした。畝の高さをもう少し高くできたらとも思うそうですが、現在でも生育は良好で、収量的にも悪くないそうです。

課題は購入する切り苗の費用が大きいことで、来年は苗の育苗についても検討していくとのことでした。





高濱研究員



島根大学の足立先生

苗については、神田かんしょ研究所の神田縁さんはウイルスフリーポット苗からの育苗増殖、道南農試高濱研究員さんは切り苗からの育苗増殖についての情報提供いただきました。また、島根大学の足立先生には島根県の現状をうかがいました。（島根県では、輸送費の影響もあり、切り苗の値段が北海道より安く、一般的に購入切り苗での生産が行われているみたいです。）

見学③【拓殖大学北海道短期大学】



拓殖大学北海道短期大学 篠塚学長

少年時代の食料難の際には、さつまいもを大変に食べて育ちました思い出の作物です。近年は品種改良もあって、とても美味しくなりましたね。今でも大好きです。今後、北海道でも研究が進むことを期待していますよ。



拓殖大学の大道先生
(懇話会会長)

最後に、拓殖大学北海道短期大学の実験・実習農場を見学させていただきました。今年は、6月2日に定植した「コガネセンガン」「ベニアズマ」で低温と強風のため枯死した株が多く、一部は7月に植え直したそうです。

10品種のさつまいもを植えており、①品種比較、②植え方（垂直、斜め）比較、③肥大調査、④遅植え試験、⑤育苗（ポット育苗）試験などの説明がありました。遅植えについては、昨年の根雪はじめが10月23日だったので、霜や雪が早いと心配ですが、どこまでいけるかを見るそうです。



学生さんたちと試し堀りしました。しっかり、肥大してきていますね。肥大経過を見る8/24調査でも170g程度ありましたが、まだ乾物率は低いのですが、これから高まっていくことでしょう。

以上、今年もちょっと駆け足での見学になりましたが、大変に参考になることが多かったなあと思います。まずは、無事に現地見学会を終了出来ましたことについて、ご協力いただいた、香西さん、大道先生他、参加された皆様に深く感謝いたします。

今後の予定ですが、今年度も年明けの2月頃(?)に冬の情報交換会を開催できればと思っております。まだ内容も含めて全くの未定です。決定いたしましたら、メールにてお知らせいたしますので、多数のご参加をいただけますようお願いいたします。

【おまけ】

本年、美唄市茶志内に完成しました「美唄ホワイトラボ」では長期貯蔵可能なさつまいも専用倉庫をもち、減圧低温乾燥機で「干し芋」を生産しています。

皆様、よろしくお願ひします。



フーズアンドブレッド
横田取締役