

「ダイショの作物特性等について」講演要旨

(速報版)

※ まずお断りしておきますが、伊達講師から、レジメの配布はありませんでした。

(附属農場事務室)

1 栽培由来

20年ほど前、京都府立大学農学部蔬菜園芸学研究室(当時)の矢澤先生が、ダイショを沖縄から何個か持ち帰り、附属農場(当時)の寺田技官と2人で、一番美味しいイモ1個だけ残して増やした。京都府立大学の苗は元々1個のイモで親は同じ。

2 栽培暦(京都市左京区下鴨の圃場の場合)

- (1) 苗作り 4月くらいから
- (2) 施肥 元肥のみ。
スミカエース1号を1aあたり10kg、炭酸苦土石灰を1aあたり10kg。
ただ、実験による根拠のある数字ではない。感覚的には半分~1/3でもよいと思われる。下鴨では今年施肥なしで栽培した。
- (3) 畝立て 一条植えの場合、畝巾1m、畝は高く仕立てる
- (4) 株間 支柱立ての場合 … 40cm~45cmくらい
地這いの場合 … 45cm~50cmくらい
- (5) マルチ 黒マルチ … 効果: 雑草防止、灌水作業省力化
畑栽培ではよほど暑い年を除き、定植後灌水の必要なし
- (6) 定植方法 種イモから茎が伸びて苗になる。
深めに植える(15cm~20cmくらい)
… イモの飛び出し防止・褐変防止のため
- (7) 定植適期 5月中旬~6月中旬
【早い時期の限界】
遅霜がおきる時期を過ぎたら
(低温にやられると、イモの元が一旦死に、その後新しい茎が沢山でてくる。イモは小さく沢山でき、大きくなる。)
【遅い時の定植】
7月になると最終的にできるイモが小さくなる。
(イモが大きくなるまでに充分葉っぱをつけられなくなる)
- (8) 仕立て方 支柱仕立て(2畝で1組、150cmの高さで合掌造のようにし、マイカ線を張って蔓を誘引)
葉が厚く光沢があるので、葉が重なると下の葉は受光できない。
地這いの場合は、どうしても葉が重なって、日光の受光量について、苗で勝った負けたがでてきて、イモの大きい小さいが揃わなくなる。

- (9) 成長具合 7月半ばから8月、9月までどんどん茎を伸す
イモの肥大は大体9月の末くらいから、10月の1ヶ月かけて。
11月初めくらいになると、葉の成長が完全に止まり、どんどん水気を失っていく。
鹿児島大学が、同じダイショの種の生育特性を調べた実験では、
大体、日長（おひさまの長さ）が13時間を切るとイモが大きくなり始めるという結果がでている。
- (10) 収穫時期 11月初め～12月にかけて。その年の気候による。
収穫の限界は、霜がおりる時期。イモが低温に負け腐敗する。
- (11) 収穫方法 ツルを切り払い、イモを土から引っ張り出す。
- (12) 収穫後の注意 掘り上げて1週間～10日の間、イモの表面から水分が抜けていき、水分が抜けきるとかちっと締まる。
食するのは、収穫直後でも、表面が乾いた後でも可。
(注) なお、附属農場には「収穫したダイショをそのまま（泥のついたまま）置いておいたら、カビが生えた」という問合せがありました。農場作成の栽培層にあるとおり、収穫後は速やかに水洗・乾燥することとし、表面が乾くまでは、できるだけイモ同士が重ならないよう広げて干し、イモに水気をつけておかないことをお勧めします。（附属農場事務室）
- (13) 保存方法 専門書によると15℃以上の温度を確保
- (14) 切った後 包丁を入れた場合は、褐変を防ぐため、ラップをして冷蔵庫。
(注) 以前、精華農場には「冷蔵庫に入れておいたらダイショが腐った」との問合せがありました。あくまでも冷蔵庫に入れるのは一時的なものとして、長期保存ができるとは考えないでください。（附属農場事務室）
- (15) 葉茎の利用法 家畜のエサ（ただし、茎が固く、切り刻む必要あり、また日数をおくと、葉が茶色く変色するので注意）
- (16) 連作障害 体験として、3年目に線虫が出たという報告あり
一般的に、長芋は大体3年～5年くらい空けなさいというふう
に言われており、畑を分割して3分割～4分割して1年ごとに作っていくのが安全。
- 3 イモの褐変 はっきりした原因や解消法は解明できていないが、イモが土から飛び出すと褐変する。
… 味はそれほど変わらないが、見た目があまりよくない。
肉質が若干悪くなる。

4 緑のカーテン

※ 附属農場とは別に、伊達講師が下鴨でツルがどれだけ伸びるか実験されたものです。
(附属農場事務室)

- (1)利 点 真っ直ぐ伸びるので、カーテンを計画的に仕立てやすい。
大きな建物の場合、ゴーヤより向くのではないか。
- (2)下鴨での実験 3株で実験。漬け物樽（容積 90リットル）に1樽に1株定植。
学舎に這わせて、ツルの最高到達点は10.5m（3階付近）
イモの平均は3.5kg（ただし、大きくなると形が悪くなる）

- 5 イモの加工利用 イモなので焼酎の材料になるかも知れない。
また、発酵させてエタノールを作ることはできるのではないか。
※ その後12月14日付け中国新聞に、広島県福山市でダイショを
栽培している市民グループが「焼酎」にして売り出すとの記事
が掲載されました。（附属農場事務室）

※ 「苗の作り方を教えてほしい」という事前質問が複数寄せられましたが、講演の中では触れておりません。また、ダイショ料理の試食の時間に、個別に質疑された際も伊達講師は回答しておりません。

講演にある通り、（ダイショはむかごが出来ないので）種イモを切って苗を作っていますが、従来から山城地域で栽培協力いただいている方は「苗を作る春まで、種イモを腐らせずに保管することは一般農家では難しい」とおっしゃられています。

なお、専門書によれば、ダイショの場合、発芽に地温16℃以上を必要とし、催芽適温は30℃となっております。（附属農場事務室）