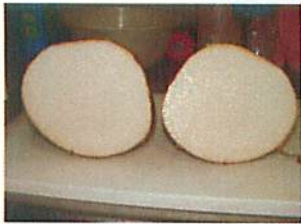
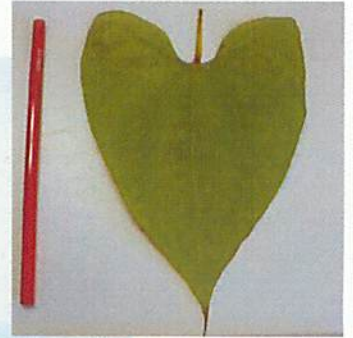


ダイショ

(大薯、*Dioscorea alata*)



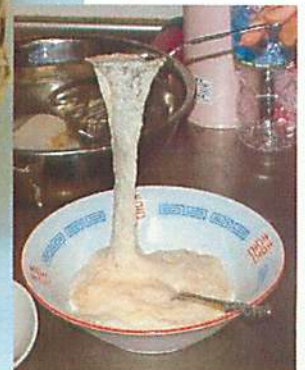
イモの断面
(綺麗な白色)



ハート型の大きな葉



約2キログラムの
ダイショ
(鉛筆との比較)



とろろの粘り具合

ダイショは長芋や自然薯と同じヤマノイモ科でヤムイモの1種です。その原産は確認されていませんが、インドから東南アジアにかけての地域だろうと考えられています。多様な形、大きさがあり、京都府南部では特大サイズで1個が4kg程ですが、育て方次第では1個が50kg近くになるものもあるようです。

日本では台湾より導入され、主に沖縄、奄美地方や九州の南部などで栽培されており、ダイショという呼び名のほかにダイジョ、為芋(ためいも)などとも呼ばれています。附属農場産のダイショは芋の中身が白色の品種ですが、イモの中身が鮮やかな紫色をしている品種はベニヤマイモ(紅山芋)、ベニイモ(紅芋)とも呼ばれています。

収穫までにイモが地上に出てしまったもの、収穫時期が早いもの(イモの成長が活発な時期に掘り出したもの)、肥料の窒素成分が多かったものなどはイモの中身が褐変しやすいようです。(イモの中身が褐変しない栽培法や貯蔵法はまだ確立されていません。)

1苗から出来るイモは基本的に1個で、ほかのヤマノイモのような「むかご」は出来ません。

ダイショ栽培暦

ダイショの特性

- ・発芽・生育ともに高温を要する。耐寒性弱、耐干性強、草勢極強。
- ・光合成による養分を蓄えてイモが肥大するので、大きなイモを収穫するためには蔓を伸ばして葉を多くつけるとともに、一枚一枚の葉の日光受光量を増やす必要がある。
(注)葉が大きく厚いため、重なると下の葉には日光が当たらなくなってしまう。
- ・京都府南部の場合、イモが肥大するのは9月末～10月頃。一気に肥大する。

月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
露地栽培					■	○	○	—	—	—	—	▲ ◎	▲ ◎

記号説明： ■元肥施用・耕耘・畝立て・マルチ ○苗定植 …… 生育 ▲蔓切 ◎収穫

作業の種類	技術の内容	技術上の注意事項
元肥施用	堆肥、石灰、ようりん 緩効性肥料	肥料については、前作の肥料分が残っているようであれば無肥料でよい。 定植との期間が2週間以上あれば生石灰、間隔が狭ければセルカ(蛎殻石灰)や粒状炭酸苦土石灰を使用。 (参考：附属農場の場合) セルカ、複合成肥料(18-10-14)20kgづつ/約6a程度
畝立て・マルチ	畝間100cm～120cm	マルチは除草の手間を省くため全面とする。
定植	深植え(15～20cm) 放任地這い：株間50cm 支柱仕立て：株間40cm	イモが地表に飛び出るのを防ぐため、深植えする。 支柱立ての方がイモの大きさが揃いやすい。 【支柱仕立てについて】 特に決まった型式はなく、太い支柱1本立てでも可。 強風で倒れないよう注意し、伸びた蔓をからませる。 〔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するなど葉と葉が重ならない工夫推奨〕
生育	放任	全面黒マルチの場合は、ほとんど灌水不要。 排水のよい砂地の場合病害はほとんど発生しないので、収穫まで放任する。蔓は頂点まで伸びて下に垂れる。 主芽が伸びた後、第2、第3の主芽が遅れて出てくるが農場産苗の場合は芽かき、摘芯、土寄せ、追肥など不要。
収穫	霜が降りる前に収穫 収穫後はイモの表皮を乾燥 (泥・水気をつけておかない)	例年、京都府南部では11月中旬頃が収穫適期。 蔓が枯れるのを待たない。試し掘りしてイモを確認。 (霜が降りると地中のイモが腐敗するので注意する。) 表皮の乾燥が遅れると、水気がある部分から黴びて腐敗する。表皮が固くなるまで1週間ほど乾燥させる。
貯蔵	15℃程度での保温推奨	低温に合うと低温障害をおこし、やがて腐敗する。 15℃で保温していれば腐敗も発芽もしない。 〔発泡スチロール箱で貯蔵するときは箱に空気穴を開けておかないと水分がこもり、黴びるので注意する。〕

(注意事項) 連作すると、連作障害(センチュウ発生)の危険がある。
イモを掘り起こしやすいので、イノシシやネズミなどの食害にあう危険がある。

緑のカーテンに育ててみよう

ネットを仕立て、複数の苗で緑のカーテンに。
プランターでも1個1kgほどのイモが可能です。

1本の蔓が上方向に最大10m以上にも伸びます。
子蔓はないのでゴーヤのようには繁茂しません
栽培の難易度は低め。高い建物にも向いています。
花が咲かないため蜂などもあまり寄りつきません。



陽当たり条件	ネット仕立てなら、半日、陽があたれば栽培可能。
プランター	深さ30cm以上、1苗につき容積が20L程度のプランターを準備。 (市販品のプランターのほか土袋などでも代用できます。袋の両隅に排水穴を空けてください。)
ネット	蔓はネットの上端に達してたれ下がりはじめると、勢いをなくしあまり伸びなくなります。 窓の高さまでのネットで大丈夫。強風で倒れないよう注意して仕立てましょう。
土・元肥	土は保水性・排水性が良好なものを。畑作の場合を参考に元肥をいれましょう。
苗の定植	遅くとも6月中に、一番下の葉が土に埋まるくらい(10~15cm)に深植え。 (深植えにより、イモが地上に飛び出るのを防ぐほか、根の乾燥を防ぐことができます。)
蔓の誘引	ネットに蔓の先端を少しからませれば、自然に上へ向かって巻きつく。 第1の主芽がある程度伸びたところで第2、第3の主芽が地中から伸びてくるので それを少し左右にずらして誘引するのがカーテンに仕立てる秘訣。
水やり	土の表面が乾いていたら水やりする。水切れ注意。 (プランターは乾燥しやすく熱が中にもりやすい。夏の間はほぼ毎日水やり。)
追肥	イモが肥大し始める9月頃まで、適宜追肥を行う。 (水やりをひんぱんにすると肥料が早く流れ出てしまいがち。生育旺盛なら追肥はなくてもよい。)
摘芯、土寄せ	行わない。
蔓切・収穫	蔓が枯れるのを待たずに、大体11月中旬頃、霜が降りる前に蔓切・収穫。 プランターをひっくり返して抜き取り土山を崩すように掘り出すのが、最も手軽なイモを 痛めない収穫法。腐敗防止のため、イモの表皮が固くなるまで1週間ほど乾燥させる。
貯蔵	15℃程度で貯蔵。(新聞紙に包んで家の中の暖かい場所に置く。)

(注)夏が終わり「イモは欲しいがカーテンはもういらぬ」という方はネットを地面に幾分おろすようにしてみてください。
畑栽培の「地這い」のような形になるので、陽当たりが良ければ、イモが育ちます。

【平成23年・附属農場での緑のカーテン実験データ】



陽当たり条件	半日陰(午前中のみ陽が当たる場所)
プランター	プラスチック製コンテナ(50L収穫箱)を代用。1箱に2苗定植。 サイズ:ヨコ48cm×奥行34cm×深さ30cm
ネット	網目:約13cm、角目。サイズ:1.8m(ヨコ)×2.7m(タテ)
土・元肥	堆肥を混和した山砂を1箱に約40L。
追肥	8月4日に被覆肥料を散布。
ツルの長さ	最長で8m(農場本館2階ベランダまで到達した蔓の長さ)
イモの大きさ	最大で2.13kg(長さが最長の蔓のイモ)

ダイショの効能

滋養強壮、疲労回復、糖尿病の予防
便秘解消、高血圧予防



蒲焼きもどき



山かけ

ダイショの食べ方

特徴	長芋より水分が少なく、粘りがとても強い。ほのかに甘味がある。
食べる時期	収穫直後から食べられる。
アク抜き	皮をむいたら10分間ほど酢水にさらす。(酢水にさらすのが遅れると、表面が酸化して茶色くなる。)
調理例	①すりおろし … とろろ(山かけ丼など)。みそ汁や鍋の具(すいとんのように固まる)。 お好み焼き・唐揚げ・グラタンのつなぎ(少量混ぜるとふんわり仕上がる)。 落とし焼き(フライパンで焼く)。精進料理の「蒲焼きもどき」。 ②短冊切り … 麺つゆ等をかけて生食(サクサクとした歯ごたえ)。焼きもの。グラタンの具。 ③角切り … おでんの具等の煮物(イモが煮崩れせず、ホクホクした歯ごたえ)
使い残し	①すりおろしや短冊切りしたものは冷凍保存できる。使うときは自然解凍でよい。 (すりおろしは薄くのばして冷凍すると必要な分だけ折って使えるので便利。) ②1/2カットなど大きな固まりはラップして冷蔵庫にいれ、早めに食べる。



ダイショのスープとグラタン

家庭で作るダイショのスープ

材料(10人前分)

- ・ダイショ(正味 500g) ・タマネギ200g ・水1,500cc、
- ・ビーフコンソメ10g ・塩、砂糖 適量 ・牛乳350cc

製法

- ①ダイショを適当な大きさにスライスして蒸しあげる。
 - ②タマネギを炒めて、①と水、ビーフコンソメを加えて少々煮込む。
 - ③②をミキサーにかけ、鍋に移し火にかけて牛乳を
- 【レシピ作成:けいはんなプラザレストラン】

その他の利用法

芋焼酎	広島県福山市の市民グループ「福山ダイジョウブ」が福山ブランド「ダイジョ福芋」と名付けてイモを販売されているほか、酒類製造販売会社に依頼して焼酎 鞆ノ津「黒姫」を開発し、福山市の特産品として販売を行っている。 (さわやかな香りと、さっぱりした口当たりが特徴。アルコール度数は25%)
菓子	鹿児島県の伝統菓子「かるかん饅頭」の皮に利用されている。 「福山ダイジョウブ」が福山市立女子短期大学と共同で菓子の開発を研究している。 (「ダイジョをこしたクリーム入りのカステラ」「細かく刻んだダイジョを生地に混ぜた蒸しケーキ」等)
家畜の餌	葉を家畜が好んで食べる。茎は固いので切り刻んで与える。 ただし、日数をおくと葉が茶色く変色するので注意が必要。
バイオエタノール	イモ類であるのでバイオエタノールの材料として利用できる可能性がある。

京都府立大学生命環境学部附属農場
〒619-0244 京都府相楽郡精華町北福八間大路74
TEL 0774-93-3251 FAX 0774-93-3260
HP <http://cocktail.kpu.ac.jp/agricul/ufarm/>
E-mail kpufarm@kpu.ac.jp

平成24年5月作成