

北海道でチャレンジ!!

# さつまいも 栽培マニュアル (2022年版)

北海道立総合研究機構  
道南農業試験場  
花・野菜技術センター

# 北海道でのさつまいも栽培

北海道で「おいも」といえば「じゃがいも」ですが、道外では「さつまいも」を指す場合が多いです。また、じゃがいも(ナス科)とは違い、アサガオの仲間(ヒルガオ科)になります。

元々は中南米原産の作物ですが、北海道でも栽培が可能です。特に道央、道南地域では安定して栽培できます。



さつまいもの花

## 北海道産さつまいもの特徴

同じ品種でも、北海道で作られたさつまいもは、他県産地より乾物率(でん粉量の目安になります)が低くなります。このため、調理するとほくほく感(粉質)よりしっとりとした食感(粘質)になります。その代わり甘味が強くなる傾向があります。

このような特性は、干し芋などの加工にも適しています。



道内産(左)と道外産(右)「ベニアズマ」蒸し芋

## 栽培適地

- 定植から収穫までの日積算気温が約2,400℃確保できる地域では、安定した収量(2.5t/10a)が見込めます。
- 夏場の気温(定植後40~100日)が高い地域では、乾物率の高い(30%以上)芋が出来ます。
- 収穫期の降水量は多いと収量が増えますが、乾物率が下がる傾向があります。

## 北海道での栽培に適した品種

### シルクスweet (品種登録：2018年) **PVP**

収量：やや多、肉質：中、甘味：やや強

- 収量性、芋の形状が優れるほか、甘味が強い新品種で人気があります。
- 干し芋加工にも適しています。
- つる割れ病にやや弱いので定植時の苗消毒が重要です。



### クイックスweet (品種登録：2005年) **PVP**

収量：やや多、肉質：中、甘味：中

- 収量性、芋の形状が優れます。
- ほかの品種と異なり、電子レンジ調理でも美味しく食べられます。
- 蒸し調理の場合、調理時間が短くなります。





## ベニアズマ (品種登録：1985年、育成者権消滅(2000年))

収量：やや多、肉質：中、甘味：中

- ・収量性は優れますが、芋の形状の揃いがやや劣ります。
- ・北海道で栽培すると主産地の関東産と比べて粘質で、甘味が強くなります。



## コガネセンガン (品種登録：1966年、育成者権消滅(1981年))

収量：やや多、肉質：やや粉質、甘味：中

- ・収量性は優れますが、芋の形状の揃いが劣ります。
- ・九州ではでん粉、焼酎原料として多く栽培されていますが、北海道で栽培すると適度な粉質感と甘味があり、焼き芋や蒸し芋でも美味しく食べられます。



## べにはるか (品種登録：2010年) **PVP**

収量：中、肉質：やや粘質、甘味：やや強

- ・形状が良好ですが、道央地域では収量がやや低くなる場合があります。
- ・甘味が強くしっとりした食感です。
- ・干し芋加工やペースト加工にも適しています。



## ゆきこまち (出願公表中(2022年現在)) **PVP**

収量：やや多、肉質：中、甘味：やや強

- ・冷涼な北海道での栽培適性の高い品種です。
- ・収量性が優れ、芋の形状も良好です。
- ・蒸し芋にすると甘みが強く、さらさらとした上品な触感が特徴です。



## ほしこがね (品種登録：2014年) **PVP**

収量：多、干し芋肉質：粘質、干し芋甘味：強

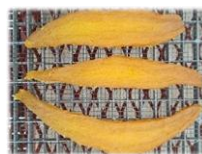
- ・形状が良好で芋の肥大が良好です。
- ・**干し芋加工専用品種**です。鮮やかな黄色で触感の柔らかい干し芋ができます。



## あかねみのり (出願公表中(2022年現在)) **PVP**

収量：多、干し芋肉質：やや粘質、干し芋甘味：やや強

- ・形状が良好で芋の肥大が良好です。
- ・**干し芋加工品種**です。カロテンを含むためオレンジ色の干し芋になります。
- ・チップなどの油加工にも向いています。



# さつまいもを作ってみよう(栽培管理)

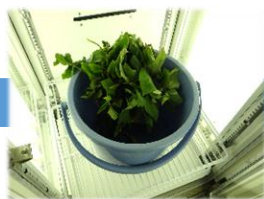
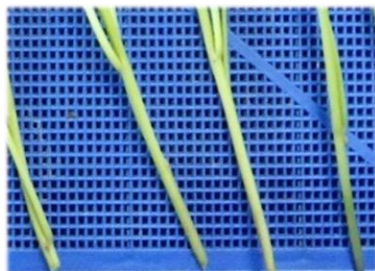
## 苗づくり

- 少量であれば購入苗を圃場に直接植えても構いませんが、大量に必要な場合は自分で苗を作ったほうが安く済みます。
- 苗づくりには、種芋やポット苗を利用する方法もありますが、今回は無加温ハウスで切り苗を用いた方法を紹介します。



### 1. 苗の準備

- 4月中下旬にウイルスフリー切り苗を購入します(苗注文はお早めに)。
- 水の入ったバケツに苗の切り口を浸し、20℃を目安に管理します。
- 5日程度で切り口から発根します。



### 2. 苗床の準備

- 苗床には窒素-リン酸-カリを15-15-15g/m<sup>2</sup>施肥し、1m幅の平畝ベッドを準備します。
- マルチは緑マルチを使用します。

圃場10a相当※の苗生産に必要な親苗と苗床面積

親苗数	苗床面積
約500本	1m幅×30m

※圃場10aに3367本定植を想定

### 3. 摘心、定植、管理

- 発根苗先端(切り口から9節を目安)を摘心し、切り口から2節を地面に埋めます。
- 25cm四方に1株の割合(栽植密度16株/m<sup>2</sup>)で植えます。
- 5月上旬まではトンネル被覆を行い、高湿度で日平均気温20℃を目安に管理します。定植後の乾燥や温度不足は、苗採り時期が遅れる原因になります。



親苗の先端部を折り、根を傷つけないよう垂直に植えます



十分な湿度があれば40℃でも枯れません



2週間程度でわき芽が伸びてきます



## 4. 苗採り、貯蔵

- 5月中旬以降、わき芽から葉が8枚以上展開したら、2節残して切り定植苗として利用します。
- 6月中旬までに親苗1株から7本以上採れます。
- 採った苗は圃場定植まで乾燥させないようビニールで覆います。15~20℃で最大10日保存できます。



わき芽を残して切ると、新たに伸びてきます



作業室の日陰に放置して構いません

### 【注意】 種苗法が改正されました!!!

- 令和4年（2022年）4月1日から正規に入手した登録品種\*の種苗から自家用の栽培向けに増殖する場合は、育成者権者の許諾が必要となります。さつまいもでは種芋、ポット苗、切苗からの増殖が該当します。
- 登録品種を増殖する際は、必ず育成者権者の増殖に関する要件を確認し、必要に応じて許諾を得てから実施してください。
- また、従来どおり増殖した苗は、他者に譲渡できません。

\*登録品種：農林水産省 品種登録HPにてご確認ください。  
<http://www.hinshu2.maff.go.jp/>



登録品種の表示マーク

## 圃場の準備

- 他県主産地の代表的な黒ボク土壌の他、低地土壌でも栽培が可能です。しかし、低地土壌では収穫時の土壌水分が高いと芋から土離れが悪い場合があります。
- 作付け前年に堆肥等を施用します。pHは6.0前後を目処に調整します。



黒ボク土壌



低地土壌

降雨翌日の掘り上げの様子

## 施肥・施薬

- 窒素肥料の40%を緩効性肥料(リニア型40日タイプ)にすると収量が増えます。
- カリ肥料は緩効性のケイ酸カリを利用すると芋が大きくなり収量が増えます。
- ホウ素の少ない圃場ではホウ素資材を利用すると収量が改善します(過剰施用に注意してください)。
- 他県では、コガネムシやハリガネムシ対策として、粒剤の活用事例があります。

施肥量(基肥のみ、kg/10a)

窒素	リン酸	カリ
5	10	15

# 畦 立 て

- 畦間90～120cm、ベッド幅50cmとします。
- 生育中の排水性の改善、収穫作業の効率化のため、高畦(20～30cm)にします。乾燥した土壌では畦立ての作業性や定植後の初期生育が劣ります。
- マルチは透明、緑または黒を使用します。



畦立て後の様子



専用高畦マルチャー

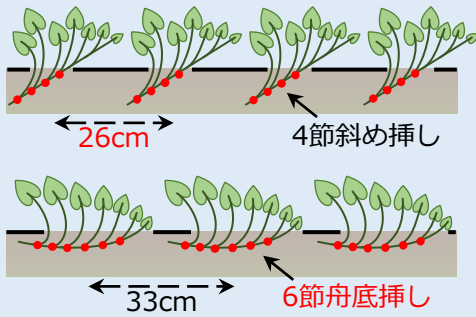
# 定 植

- 畦立て後、晩霜の危険がなくなってから定植します。5月下旬～6月中旬が定植適期です。
- つる割れ病、基腐病(後述) 予防のために、定植前の苗消毒を実施してください。
- 株間は26～40cm、苗の切り口から2～6節 埋めます。
- 株間や埋める節数を変えると芋の数や大きさが変わります。

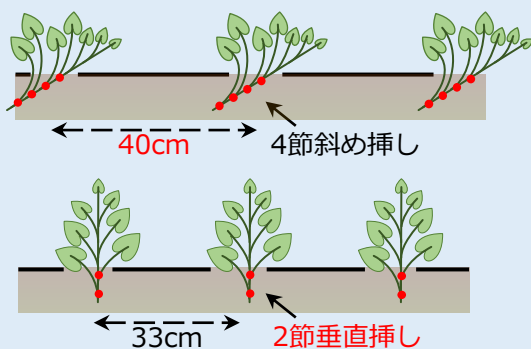


マルチに穴を開け、苗を差し込みます

- 株間を狭くするか、埋める節数を増やすと200～500gの芋がたくさんとれます。



- 株間を広くするか、埋める節数を減らすと500g以上の芋が増えます。  
※2節挿しは4節挿しや6節挿しより初期生育が劣るので注意してください。



# 定植後の管理

- 定植後1週間程度で発根・活着します。その後収穫まで管理作業はほとんどありません。
- 雑草が目立つ場合、つるが畦間に伸び始める(7月下旬)前に畦間へ除草剤散布してください。



定植後約1週間はしおれた状態になります。



発根・活着すると、新芽が上を向き伸び始めます。



# 病害虫に注意する

- 軽度の被害であれば防除は不要ですが、状況に応じて対処しましょう。



エビガラスズメ(体長6～8cm、8月に発生)



イモキバガ(葉を綴り食害、7月に発生)



つる割病(つるが割れ、茎内部が褐変)



ヒルガオトリバ(体長1～1.5cm、9月に発生)



モモアカブラムシによる被害(重度で葉が黄変)



褐色乾腐病(貯蔵中に発生、芋中心部まで腐敗)



灰色かび病(貯蔵中に発生、芋表面に菌核形成し腐敗)

## サツマイモ基腐病に注意！

- 近年、全国各地で発生が確認されています。一度発生すると根絶が難しい病害です。



株の基部は暗褐色～黒色に変色します。基部から芋に菌が移行し腐敗します。

発病初期は葉が赤変・黄変し生育不良となります。罹病株から二次伝染し圃場内に広がります。

### 【原因】

- 感染した種芋や切苗を定植する、汚染土壌が圃場に混入することで伝染します。
- 高温多湿条件で発生が助長されます。

### 【対策】

#### ①持ち込まない！

- 健全な種苗を利用する。
- 定植時に苗をベンレート水和剤、ベンレートT水和剤で消毒する。薬液が汚れたら新しい薬液に交換する。

#### ②早期発見！

- 発生株を抜き取り、周辺株へ銅剤やアミスター20フロアブル剤の散布を当面の間続ける。

#### ③増やさない！残さない！

- 連作は行わない。罹病株残渣は圃場外に持ち出す。

- さらに詳しい情報・対策は国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構(農研機構)ウェブサイトより「サツマイモ基腐病の発生生態と防除対策」をご覧ください。

農研機構 生研支援センター  
イノベーション創出強化研究推進事業(01020C)  
「産地崩壊の危機を回避するための  
かんしょ病害防除技術の開発」

もどくされ  
サツマイモ基腐病の発生生態と防除対策

技術者向け

## 収穫

- 9月下旬頃に試し掘りをし、芋の大きさを見て判断します。200～500gの芋が多くなってきたら収穫適期です。圃場が乾いた日に行います。
- 収穫は遅いほど増収し芋もしっとり甘くなりやすいですが、霜にあたると腐敗しやすくなります。
- 収穫直後は皮が剥け易いので丁寧に扱います。



株元でつるを切りマルチを剥ぎとった後芋を掘ります



つる切りや掘り上げにはフレールモアやディガーも利用できます



## キュアリング・貯蔵・出荷

- 2ヶ月以上貯蔵してから出荷をする場合は、温度30℃、湿度90%以上で4日間処理(キュアリング)すると腐りにくくなります(収穫後すぐに出荷する場合には必須ではありません)。
- 簡易法として、収穫直後の土付きのさつまいもをコンテナに入れ、密閉したハウス内でビニールシートをかけ4日間(15～40℃)蒸し込みます。
- キュアリング終了後、13℃を目安に貯蔵します。
- 貯蔵後2週間～1か月で芋に含まれているでん粉が糖に変化し甘くなり、出荷できるようになります。
- 10℃前後で貯蔵するとでん粉の糖化が促進されますが、貯蔵2か月ごろから腐敗しやすくなるほか、芋のしおれやくぼみなどの低温障害が発生します。



キュアリング簡易法の様子



収穫直後(左)と2週間貯蔵後(右)の「ベニアズマ」蒸し芋



低温障害によるしおれ(左)や表面のくぼみ(右)

- 出荷前に芋を洗浄し、土汚れを落とします。洗浄中に皮がむけないよう丁寧に扱ってください。