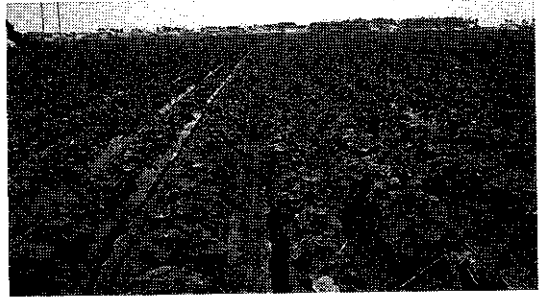


産地、今(2)

リレー随筆

徳島県のサツマイモ
& ダイコン産地から(徳島県農業経営課広域専門技術員支援班 かないそやすお 金磯泰雄)Introduction of Sweet potato and Japanese radish -
Producing District in Tokushima. By Yasuo KANAISO
(キーワード：砂地畑, 直作障害, サツマイモ, ダイコン)

サツマイモの黒マルチ栽培

砂地畑での生産

鳴門市を中心とする徳島県東北部では、旧来から海岸沿いに分布する砂地の「砂丘畑」に加え、湿田や塩田に海砂を60 cm程度客土した「造成畑」という砂地畑で露地野菜が生産されている。面積は約1,100 haで、春夏作として全域でサツマイモが、また秋冬作としてダイコンが6割程度栽培されている。いずれも京阪神向けが大半を占めるが、サツマイモはブランド名“なると金時”で京浜へも出荷されている。両品目ともに生産者の敬遠傾向にある重量野菜であるが、比較的安定した価格を保っているため、後継者も育っている。技術的には農作業の省力化や労働の軽減化がなお必要な現状となっている。

砂地畑土壌の隘路

砂地畑では、連作するとサツマイモやダイコンの生産性の低下が避けられない。そのため、3~5年に1回10 aあたり60 m³の海砂を客土(砂)してきた。この客砂を地元では「手入れ砂」と称して、産地の維持に欠かせないものとなっている。しかし造成畑の1965年頃からの増加とともに、砂の採掘規制が1970年代後半から強化され、1980年以降は入手が困難な状況が続いている。

そこで地元の農試では砂地畑土壌や手入れ砂の特性を試験研究し、代替りの砂の選抜を検討している。現在までのところ、国内産や中国の砂では地元の吉野川河口に見られる海砂に優るものは見出されていない。したがって今後の産地維持のため、代替砂の検討が何よりも重要な懸案事項となっている。

手入れ砂の特性

生育への影響が見られるため、手入れ砂の特性については主として土壌肥料面の観点から長年検討されてきた。化学性では各種微量元素の補給源となるが、砂に混入する貝殻によって土壌のpHが上昇し、7~8の圃場がほとんどとアルカリ化の傾向が極めて強い。

また物理性では連作による砂粒子の細粒化が、保水性や排水性等土壌水分の変化に悪影響することが判明している。そのためサツマイモの垂鉛欠乏症やハウ素過剰症が、またダイコンではよこしま症等各種の生育障害が発生するなど、しばしば大きな問題がある。

春夏作 サツマイモ

‘なると金時’

明治以来一時期、鳴門市の旧名‘撫養イモ’の名で青果用産地として知られた時代はあるが、第2次大戦後しばらくの間は増収が最優先で検討されてきた。しかし食糧事情の好転とともに、青果用栽培(早掘り)が本格的となり、現在の‘なると金時’の元である‘高系14号’が1956年以降産地内全域に導入された。

現地ではその後も優良なサツマイモを望む声が強くなり、地元の関係機関による形や色を極めて重視した高品質なイモの選抜が続いた。その結果、鮮やかな紅紫色で紡錘形を基調とした‘なると金時’が誕生し、1980年以降ブランド名を馳せるに至った。

さぐり掘りと貯蔵出荷

1~2 ha程度の経営が多く、毎年3~4月に施肥、耕耘、畦立て、土壌消毒、マルチング作業を機械化一貫体系で実施し、4~5月にイモ苗を植え付けている。

本産地の特徴として、早植え(4月定植)したものを対象に7月にマルチ内へ手を入れ、適当な大きさに生育したイモを収穫して出荷する「さぐり掘り」がある。かなり高値で取り引きされるが、草勢に悪影響を及ぼしかねないので実施は一部地域に限られている。

秋冬作にダイコンを播種する圃場では、イモを9月上中旬までに総掘りして「貯蔵」し、市場の動向をみて出荷する。定温庫による長期にわたる貯蔵技術は経験を通して改善され、翌年の5~6月までの長期間の貯蔵が可能となった。貯蔵庫が一戸立ての家程度の規模も少なくなく、「イモ御殿」といわれる豪邸が諸所に見られる。