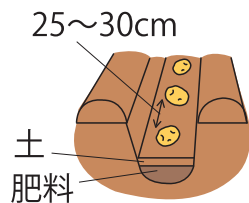
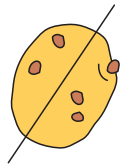


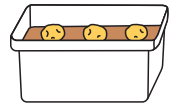
# ジャガイモを作ってみよう!

サカタのタネ

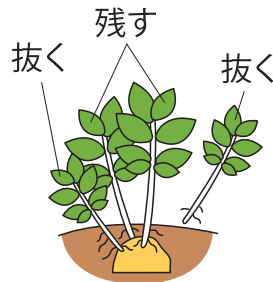
## 栽培方法



〈露地栽培〉



〈プランター栽培〉



### 1 タネイモの準備

大きいイモは、一片が40g程度になるよう2~3芽をつけてカットし、切り口をよく乾かしてから植えつけます。サイズの小さいイモは、切らずにそのまま植えつけます。



### 2 植えつけ

露地栽培では株間約30cmで植えつけます。

65cm深型プランター栽培では、40gくらいのタネイモを2~3個植えつけます。



### 3 芽かき

元気な太い芽を1~2本残してほかの芽を摘みとります(芽かき)。追肥は草丈が20cmと30cmに伸びたところに2回、適量施します。



### 4 土寄せ

芽かきと追肥のあと、株元に土寄せをします。

プランターの場合は、土を少し追加して、土寄せの代わりにします。



### 5 収穫

茎葉がやや枯れたところが収穫適期です。

## 各品種の特性早見表

		収穫量				
		少ない	ふつう	多い		
しっとり	マジマジ	おすすめ料理: 煮物に最適! おでん、味噌汁 収穫期: 中晩生 イモの大きさ: 大きい	食味がよい	粘質 性質 粉質	煮くずれ	しにくい
	ニシユタカ	おすすめ料理: 煮物、煮込み料理、シチュー、ジャガイモそうめん 収穫期: 中晩生 イモの大きさ: 大きい	長時間煮込んでも煮くずれにくい。	粘質 性質 粉質		
	農林1号	おすすめ料理: 揚げ物、ポテトチップス、カレー 収穫期: 中晩生 イモの大きさ: ふつう~大きい		粘質 性質 粉質		
ほくほく	農林1号	おすすめ料理: 揚げ物、ポテトチップス、カレー 収穫期: 中晩生 イモの大きさ: ふつう~大きい		粘質 性質 粉質	煮くずれ	しにくい
	アンデス赤	おすすめ料理: ポテトサラダ、ふかし芋、揚げ物、ポテトフライ 収穫期: 中晩生 イモの大きさ: ふつう~大きい		粘質 性質 粉質		
あっさり	普賢丸	おすすめ料理: ポテトサラダ、ふかし芋 収穫期: 中早生 イモの大きさ: ふつう	剥皮褐変や調理後黒変が少ない。	粘質 性質 粉質	煮くずれ	しやすい
	アイノアカ	おすすめ料理: 揚げ物、煮物、グラタン、ソテー 収穫期: 中早生 イモの大きさ: ふつう~大きい	クセのない味	粘質 性質 粉質		

〈皮色〉	〈肉色〉	品種	特性
淡黄	淡黄	デジマ	・成長が早く、大きな芋が収穫しやすい ・秋作に好適
淡黄	淡黄	ニシユタカ	・栽培しやすい ・粒そろいが良い
淡黄	白	農林1号	・全国的に適正が高い ・二次成長は少ない
赤	黄	アンデス赤	・ホクホクで美味しい ・二期作向け ・病気に強い
黄~淡黄	淡黄	普賢丸	・目が浅く、凹凸が少ない ・暑さに負けない温暖地向き ・二期作向け ・秋作では早植えしない
淡赤	淡黄	アイノアカ	・病気に強く、粒そろいが良い ・肉質はやわらかい