

収益を伴うイネ科作物となればスイートコーンに限られる。是非その需要を開拓して安定作付を続けるよう切望する。

改善の策としてはイネ科作物のワラを主体とした完熟堆肥の適量（1.5tまで）すき込みを推奨する。それはイネ科作物を前作にしたと近似する効果ばかりでなく、有害微生物を抑制する効果も期待できる。パーミューダグラス、スダングラスなどの好温イネ科牧草の緑肥作、現行のビニール被覆による殺菌法も利用できる。

む す び

残念ながらわが国にはバレイショの栽培生理に基いた研究者が少く、種いもの良否を判断し、作土の条件を知り、適正な栽植法や施

肥法を健全な生育型から診断し、各種病害の複合感染を判別し、適正を収穫法と貯蔵法を知り、完熟いもとは何か、食味とは何かを知り、前後作を含めた総合経営的な見方で指導できる機構も人材もないといってよい。全く逆に産地間競争が激しく、企業の閉鎖的になっており我流に陥りがちである。その証拠の一つに試験研究機関では連作しても各作物は減収もなく連作障害もないが、それに対して一般栽培は年々距りが遠くなり、地力低下、多肥、連作障害と生理障害の多発がひどくなっている。浜松における視察で益々その印象を深めた。われわれ応用科学に携わる者はもっと現場を直視し、血の通ったきめ細かい指導をしなければなるまい。



徳島県における甘藷生産の現状と動向

徳島県農協中央会 安 部 泰 典

I 甘藷生産の推移

徳島県に最初に甘藷が導入されたのは現在の鳴門市であり、同市里浦町では、明治12年、すでに120haの栽培記録が残されており、以来、この地域の海岸地帯は甘藷の産地として知られている。特に冬期は温暖であり、海岸砂であることから春先の地温上昇も早く、早掘りできることと、食味、形状などもよいことから大正年代の後半には阪神出荷が行なわれており、「撫養いも」として阪神の消費者に親しまれてきた。

その後、昭和10年代の第2次世界大戦に入ってから、甘藷生産も主食代用や工業原料

用へ変化し、特に戦後の食糧危機時に代替主食として大きな役目を果している。この時期には面積も最大に達したが、昭和30年代に入ってから経済復興や食糧事情の好転に伴って、デンプン、飼料用などへの変化とともに栽培面積も減少した。しかし、鳴門地域では昭和25年の統制撤廃後、すでに市場出荷を対象に早採り栽培のための技術改善や品質向上をはかっており、昭和31年に高系14号を導入し、普及をはじめている。

このように、この地域の甘藷はたえず品質本位の園芸的な市場対象の栽培を推進してきたため市場の人気も高く、京浜市場へも出荷されるようになった。また、県では昭和40年

代に入ってから稲作転換に、海岸地帯の低湿一毛田を海砂で埋め、砂地畑を造成したため栽培面積も増加し、宮崎県とともに阪神市場の主産県となっている。

II 生産の現況と特徴

第1表は徳島県の甘藷栽培面積の推移であるが、県全体としての面積は47年以後は横這いの状況である。鳴門市、松茂町、北島町、徳島市の海岸砂地地帯の面積は増加し、約900haとなっているが、山間部など一般地域の栽培は減少している。最近一部に菓子などの加工用もあるが、大部分は市場出荷である。品種は「鳴門金時」が主体を占めている。販売は60%が京阪神市場であり、残りは京浜・北陸・中国市場などに出荷されている。

第1図は大阪中央市場における主産県の時期別出荷量と単価の動きであり、11月までは宮崎県が第一位となっているが、以後は徳島県が主体となっている。また、単価は全期を通じ、県産品がリードしており、品質的にも優れていることがうかがわれる。

第2表は昭和60年度の県産甘藷の時期別出荷割合である。かつては早期出荷も徳島県の大きな特徴であったが、九州産地など西南暖地の早出し産地の進出が多くなってきたため、

第1表 徳島県の甘藷栽培面積の推移

徳島県農林統計

年(昭和)	面積	年(昭和)	面積
36年	4,160ha	50年	1,350ha
38	3,380	52	1,320
40	2,910	54	1,310
42	2,360	56	1,260
44	1,600	58	1,230
46	1,430	59	1,230
48	1,190		

第2表 60年度県産甘藷の月別販売量

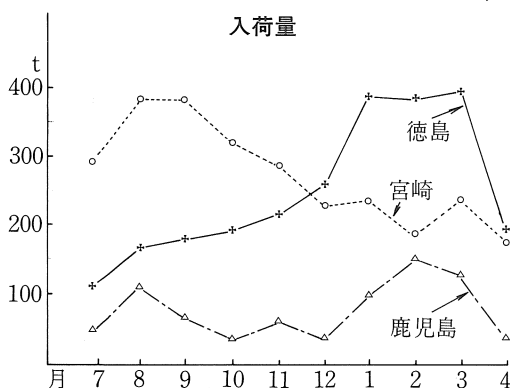
(県青果連扱)

年 月	出荷数量	比率
60年7月	814 t	5%
" 8	1,272	6
" 9	1,244	6
小 計	3,330 t	17%
60年10月	1,365 t	7 t
" 11	1,653	8
" 12	1,964	11
61年1月	2,643	13
" 2	2,632	13
" 3	2,096	12
" 4	1,416	7
" 5	1,657	8
" 6(見込)	862	4
小 計	16,288 t	83%
合 計	19,618 t	100%

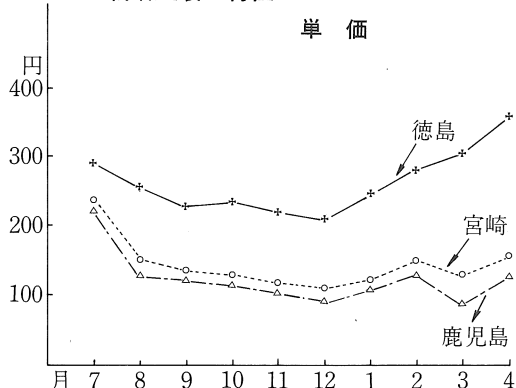
これらの産地との競合をさけ、昭和41年より電気貯蔵庫を設置し、現在では大部分の生産者が貯蔵庫をもち、6月までの長期出荷を行っており、遅出しが大きな特徴となっている。

III 栽培技術の概要

1. 栽培土壌の特性



第1図 大阪中央市場における主要産地別入荷量と単価(60年)



当地方の土壤は、従来より海岸地帯に堆積した砂土を畑地化したものと、製塩方法が改良されてきたため不必要となった塩田を石炭殻で埋め、さらに海砂を40cm程度に埋立てた人工砂土畑がある。また、稲作転換に伴って、低湿一毛田を海砂で埋立てた人工砂地畑もある。これらの砂地畑はいずれも標高は低く、地下水位が高いために、乾燥期でも土壌中の水分は多く、灌水施設はないが、夏期の甘藷、冬期のダイコンの体系で栽培が行なわれている。むしろ問題になるのは排水不良で、過去に発生した生理障害なども湿害に関係するものが多かった。しかし、最近はドレンパイプなどの排水管の埋設により、これらの生理障害も軽減され、生産は安定化してきている。また、砂地の特性として春先の地温上昇が早く、また紀伊水道に直接面しているため気温も高く、甘藷の早植えができ、早掘りが可能なことが大きな特徴となってきた。しかし、経済性から貯蔵甘藷へと出荷期は後退しているが、砂地の特性からいもの形状は細長く、表皮もち密で、色が鮮明であるなど市場価格が最も高いのも、これら砂地によるところが大である。

2. 品種とその変遷

当初、鳴門市に導入されたのは熊本県からと云われており、「アイノコイモ」と呼ばれていたが、大正末期からの阪神出荷は「尼崎」が利用されていたようである。その後の戦時中から戦後の食糧難時代には多収性の「護国」、「岐阜1号」、「農林1号」などが用いられたが、統制徹底後の園芸的生産時代に入ってから、食味、形状などが検討され、昭和31年から「高系14号」が導入、普及を始めた。その後も新しく育成された品種の検討も行な

われているが、「高系14号」の一系統とみられる「鳴門金時」が主要品種となっている。

もともとこの品種は「土佐紅」から選抜されたものであるが、この「土佐紅」も「高系14号」から選抜されたものとみられており、今後もこれらの中からさらに新しいものが選抜される可能性も高い。ただ、「この鳴門金時」も鳴門の砂地で選抜されたもので、土壌条件が変れば品質、形状もかなり変わってくるものと思われる。

最近、育成されたもので注目されるのが、「ベニアズマ」である。特に食味、色などについては非常に優れているが、この砂地での従来の栽培法では長形になりすぎることと、貯蔵面で若干問題があるようである。

3. 栽培方法

育苗は、2月上旬パイプハウスを設置し、二重被覆内に種いもを伏せ込む。発芽までは密閉し、発芽後は日中ビニールは除去し、ハウス内が30℃以上とならないよう換気する。

挿苗は4月上旬より始まるが、これに先立って、病害虫の予防のための土壌消毒、元肥施用、畦立てなどが行なわれる。この砂地畑で最も問題になる病害虫は、かいよう病とセンチュウである。このため、従来よりクロー



◀ 収穫前の生育状況

ルピクリンによる全面土壌消毒が行なわれていたが、最近では耕耘一畦立てークロールピクリン注入ーポリマルチが一工程で行なわれる機械化一貫技術体系が確立し、作業も著しく省力化されてきた。マルチは黒 0.02 mm のポリエチレンが使用されている。

土壌消毒ーマルチ後10日くらいでマルチを切り、植えつけが行なわれるが、植えつけ後ワラで苗を覆い、防寒対策としている。

マルチが導入されたのが昭和41年であったが、地温上昇による肥大の促進や増収効果の高いことから、2～3年で普及した。生育のおう盛なことから20～30%の肥料の節減効果も認められており、10 a の成分量で窒素7～8 kg、リン酸38～40kg、カリ20～25kg程度を標準としている。

病害としては、かいはよう病のほかには黒斑病、黒あざ病。害虫ではセンチュウのほか、ハスモンヨトウ、コガネムシ、エビガラスズメなどの発生が多い。

収穫は7月上旬から始まり、初期はさぐり掘りとし（写真）、総掘りは後作のダイコンの播種とあわせて9月中旬から順次収穫される。平均単収は2500～3000kgである。

すでに述べたように、9月までの出荷は全体の20%不足であり、12月以降のものは貯蔵庫で翌年の6月まで貯蔵されるが、温度は13℃湿度は80～90%に保つ。貯蔵庫内での温度・湿度むらの防止が注意すべき点である。

IV 今後の問題

最近、保健野菜として甘藷が見直されてきているが、各産地とも食料甘藷への転向が多くなっており、今後市場での産

地間競争は益々はげしくなるものと予想される。

したがって、いかにして品質向上と計画出荷を行なうかが今後の課題になると思われる。この点本県のような砂地地帯は高品質生産には恵まれた条件にある。

しかし、これらの砂地地帯にも産地維持上大きな問題がある。従来、甘藷、ダイコンなどは連作障害の発生しにくい品目であるが、砂地では発生しやすく、甘藷の直接的な被害としては、かいはよう病などの発生として現われる。

この対策として現在3～4年に一度新しい海砂の補給をしたり、クロールピクリンで土壌消毒を行なっているが、最近、海砂の確保が困難になり、これに代る対策が要望されている。また、社会・経済的な影響として鳴門架橋があり、観光、都市化の影響を最も強くうけるのがこの地帯であり、面積の維持も次第に困難になってくるものと考えられる。

阿部泰典 昭和27年3月、日本大学農学部卒業。徳島県農業試験場勤務、野菜栽培の試験研究に従事。60年3月、徳島県農業試験場（場長）退職。60年4月、徳島県農協中央会勤務、技術顧問現在に至る。

（読者の投稿）

共励会の上位を占めたコナフブキ

馬鈴しょは品種の更新が難しい。これは増殖率の低さや、既存銘柄を捨てたくなるほど個性的な品種が出てこないことにも原因があるのかも知れない。この傾向は欧米でも同じで、育種の盛んなオランダでさえ、古い品種ピンチがまだ四割を占めている。

しかし、近年需要が伸びてきたポテトチップ、フレンチフライなどの加工業界では、新品種の良さを認め、ワセシロ、トヨシロ、ホツカコガネなどを使うようになってきた。また、でん粉原料用でも新品種へと変わる傾向にある。例えば、昭和三十八年以来多収穫共励会を続けてきている北海道東部の十勝増収記録会（昭和六〇年）によると、トップはもちろん、上位五つの内四つをコナフブキという品種は、従来の紅丸に比べ、でん粉価が三、四割も高く、省エネ品種として期待される。芽室町農協の試算では、二年平均で一ha二〇万円の収入増になるそうだが、かりにこの半分としても農業の多投入や増肥なしに今年も億単位の利益を北海道にもたらすことになるであろう。