

時に分離させないために、切断時に最後の表皮部分を残す方法です。元々は有機銅剤の丸いも消毒の際の、切断時の切り口に薬剤が付着するのを防止するために考案されたものですが、これが簡便で確実なコルク層形成に大変有効でした。ただし本方法は、秋作の準備では最適ですが、冬・春作では種いも準備時の低温が阻害要因になり、ハウス等の保温状態で作業をしないと、種いも腐敗の原因になります。

また、種いも非分離切断法は、機械化ができず大面積栽培には不向きであります。しかし、種いも切断の機械化を考えるよりは、切断が不要になるように“小粒丸いも”利用が

最適と考えます。この方法が、コルク層形成を考えなくてもよく、切断種いもと収量も同等であると実証しました。しかし、当時の農家の考えは、小粒種いもは生産力が低い株の産物という固定観念が強く、また、小粒種いも生産の栽培体系を確立していなかったので、普及に至りませんでした。

以上、佐賀県上場営農センターに戻ってきたばかりで、秋作バレイショについては何も始めていないのと同様ですので、こういう課題で研究をやりたいという決意表明をさせていただき、今後とも、皆様のご教示、ご鞭撻の程をよろしくお願いいたします。

日本から米国へ渡ったサツマイモ

以前から米国にサツマイモはあったが、米国での日系人とサツマイモとの関係をみると、明治39年から43年ごろカリフォルニア州で、日系の農家がサツマイモを栽培した記録がある。サンフランシスコ市の東にセントラル平野があり、米国の重要な農産地の一つである。サンフランシスコから200キロほど離れたその平野の真中に日系農家の集団が明治39年に移住した。リビンストンという町の近くで、その後果樹園が多くなったが、定着するまでの主な収入はサンフランシスコの市場で野菜などを売ることだった。その重要な作物の一つはサツマイモであったが、どんな品種であったか記録がない。しかし現在米国で売られている日本のサツマイモのほとんどが、その日系農家の子孫によって栽培されている。

米国で一番多く栽培されている日本の品種はコトブキであり、カリフォルニア州での栽培がもっとも多く、奨励品種となっている。主な利用者は西海岸に住んでいるアジア系米人であり、やはり多くの米国人カロチンのた

くさん含まれる品種を好む。

昭和21年から平成元年まで、日本の12品種が米国の農務省に提供されている。昭和21年に日本の農林省から農林2号、4号、タイハク、サイタマ1号が送られた。昭和44年にニュージーランドの研究所から、沖縄産のナンヨウという品種の提供があった。昭和61年に千葉県栗山にある試験場のシガ氏より5品種の提供があったが、それらはキントキ、コトブキ、ユキムスメ、コガネセンガンとあらためてまた農林2号とであった。キントキとは実際にはベニアカかもしれない。品種の説明を見るとそのようである。昭和62年に米国政府が直接MK-9やMK-10という品種を手に入れた。平成元年に、九州農業試験場畑地利用部甘しょ育種研究室の久木村氏が、甘さを押えた九系97号を提供した。同じ平成元年に小巻氏がベニハヤトを提供した。ベニハヤトは肉がカロチン質でダイダイ色をしており、片親が米国のセンテニアルという品種である。

(ペーリ・ドゥエル)