



MARUTANE
Quality Seeds

生研機構 UR 対策研究開発成果

丸種育成
やまのいも **新丹丸** (しんたんまる)

在来種に比べて **50%増収、営利産地に最適**

特 性

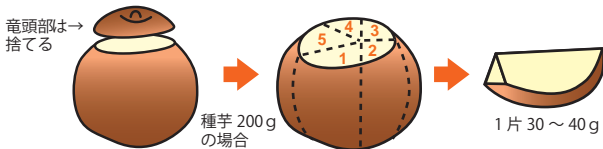
「新丹丸」はアオヤマ系在来種約10万個体から特に肥大性と品質に優れた1個体を選抜し、さらにウイルスフリー（無病）化することにより育成されたヤマノイモ品種です。肥大能力が極めて高く、在来種より40～50%多収します。作りやすく、秀品率・内部品質とも在来種と遜色ありません。



栽培のポイント!

① 種イモの切り方

種イモは竜頭部(頂芽付近)を多めに摘除し、皮の割合が多く、切断面ができるだけ小さい切片になるように切り分けます。種イモが大きいほど多収となりますが、収穫イモの形状は劣化します。2条植で30～40gの切片に切り分けます。



② 種イモ消毒

病害の予防と種イモ腐敗を防ぐため、種イモ消毒を行います。種イモの腐敗は減収に直結しますので既往の品種と同様に種イモ消毒が欠かせません。「ベンレート T 水和剤 20」粉衣(種イモ重量の0.3～0.5%)

③ 施肥

定植前に側条に溝施肥します。N-Kロングなどの緩効性肥料を全量基肥として施用し、10a当りの施肥分量は窒素・リン酸・カリが30～40kgとします。8月以降の追肥は、イモの形状を劣化させる可能性があるため、追肥を行う場合には7月中下旬ぐらいまでとします。

④ 定植

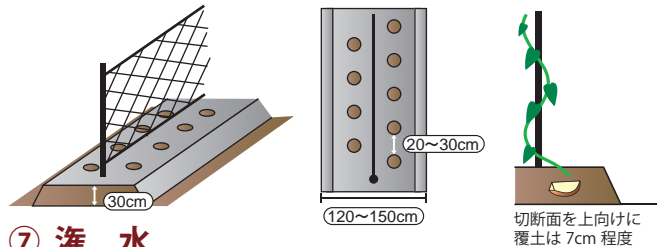
4月中～下旬に切断面を上に向けて植えます。畦高30cm程度、畦幅120～150cm、株間20～30cmの2条植とします。植え穴の深さは7cmぐらいが適当です。株間を広くしすぎると、収穫イモが大きくなりすぎ、形状も悪くなります。

⑤ マルチング

シルバーマルチなどでのマルチングが高品質イモの生産に効果的です。肥料成分の流出を防ぎ、抑草効果が期待できるほか、土壌環境の激変を防ぐことで良品生産につながります。

⑥ 芽かき・誘引

一つの種イモから複数の芽立ちがあると著しく減収しますので、優勢なものを残し、他の株は根元からかき取ります。つるは120cmのキュウリネットなどに誘引します。



⑦ 灌水

新イモは8月中旬から肥りはじめ、その後1ヶ月の間に急激に肥大します。この期間にイモ肥大に必要な土壌水分を保つことが良品・多収のための秘訣です。イモ肥大期には畦間に随時灌水し、かなり湿った状態を保ちます。9月下旬、新イモ最大肥大期を過ぎると畦間灌水をやめて排水を良くし、畦間に滞水しないように注意します。この時期の多灌水は、新イモの二次肥大を招き形状が悪くなります。

⑧ 病害虫

ハダニは、一度発生すると防除が難しく、早期からの定期的な薬剤防除が必要です。そのほか、ヤマノイモコガ、ヨトウガなどの害虫が発生します。また、葉渋病や褐斑病の防除に努めます。

⑨ 収穫

10月下旬以降の茎葉が完全に枯死したところが収穫期です。茎葉に青みが残る間に収穫したイモは保存が利きません。

下記標準栽培表を参考に貴地の気候に合わせて栽培してください。

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
栽培表			●		▲						▬	▬
			● 播種		▲ 萌芽						▬ 収穫	

「やまのいも」のおいしい食べ方

山の芋は栄養豊富なのはもちろん、消化促進作用もあるので「しっかりごはん」「小腹がすいた時」どちらにもオススメ。おつまみ・おかず・おやつ何でもOK！丹精込めて作った山の芋を美味しく食べよう。

粘りが強い

アクが少ない

基本編

山の芋を短冊で色々楽しみましょう！

- 卵+しょうゆ+きざみのり！（お好みでわさびを添えて下さい）
- たらこ又は明太子をほぐしてあえる+きざみのり！
- 梅肉+きざみのり！（かつお梅であるとともに美味）
- のりで巻いてわさびしょうゆで！
- いろんな野菜とあわせてサラダに！（和風や中華風のドレッシングがよく合います）

すりおろしてして「山かけ」もカンタンおいしい！

- とろろをあたたかいご飯にそのままかけて、しょうゆだけでいただくとう山の芋本来の味が楽しめます。
- とろろに卵を入れ、濃い目のだし汁でのばしてご飯にかけると美味！麦ごはんがあれば「麦とろ」です。
- 刺身（まぐろやカツオ）をわさびしょうゆに浸して味付けし、上からとろろをかける。

※ 金属製のおろし金ですりおろすと、とろろが黒っぽく変色する事があります。



いそべ焼き

<材料（約12個分）>

山の芋 ……………1個
焼きのり ……………12枚
塩 ……………適量
ゴマ油 ……………適量



<作り方>

- ① 山の芋は皮をむき酢水につけてぬめりを取り、すりおろした後、適量の塩で味付けする。
- ② 熱したフライパンにゴマ油をひき、山の芋を大きめのスプーンでフライパンに落とします。（熱で固まる前に形を整えて下さい。）
- ③ 両面がこんがりきつね色になるまで焼いたら出来上がりです。焼きのりに挟んで醤油などでお召上がりください。

※ お好みで白味噌や梅肉などでも美味しくいただけます。

応用編

和風コロッケ（あんかけ）

<材料（4人分）>

山の芋 ……………1/2個
塩 ……………少々
合挽ミンチ ……………少々
だし汁 ……………小さじ4
酒 ……………少々
みりん ……………少々
淡口醤油 ……………少々
濃口醤油 ……………少々
砂糖 ……………少々
あられ ……………適量



<作り方>

- ① 山の芋の皮をむき、酢水に1時間ほどつけてたあと水にさらす。
- ② ①を1/6に切り竹串が通るまで蒸し器で蒸す。
- ③ 熱いうちに裏ごしをし、塩・砂糖をお好みに合わせて少量加える。
- ④ 合挽ミンチを湯に通して油抜きをする。
- ⑤ 酒・みりん・淡口醤油・濃口醤油・砂糖を合わせただし汁に④を入れ汁気がなくなるまで弱火で煮詰める。
- ⑥ ⑤を③で包み長方形に形を整える。
- ⑦ まわりに砕いたあられをまんべんなく付けて180℃の油できつね色になるまで揚げたあと、あんをかけて完成です。

上用まんじゅう

<材料（約15個分）>

山の芋（正味） ……………60g
上新粉 ……………100g
砂糖 ……………120g
こしあん ……………300～400g
※ 紅白に分けたい時は、食紅少々



<作り方>

- ① 山の芋はアク抜きをしてすりおろし、砂糖を加え混ぜ合わせる
 - ② ①に上新粉を少しずつ入れていき、なじませるようにこねる（紅白にする場合はここで生地を二つに分け、一方に食紅を入れる）
 - ③ 上新粉（分量外）を手につけて②の生地を15個前後に等分し、こしあんを包み、まんじゅうの大きさ程度に切ったクッキングペーパーに包み口を下にして置く
 - ④ 布巾を敷いた蒸し器を火にかけて、湯気が上がったら③を並べて打ち水（霧吹き）をし、強火で約10分蒸す
 - ⑤ 蒸しあがったらすぐ皿にあげ、冷ます（うちわであおぐとよい）
- ※ 食紅は、様子をみながら極少量ずつ入れて下さい。
※ ④・⑤は蒸気によるやけどに充分注意して下さい。蒸し器にまんじゅうを並べる時は少し火を弱め、手早く並べてから強火に戻すとよいでしょう。

山の芋豆知識！

山の芋の保存方法

適度に湿らせたおが屑少々とともにビニール袋に入れ、冷暗所（冷蔵庫の野菜室等）に保管します。山の芋は乾燥するとアクが出るので、おが屑が乾かないようにして下さい。

アクの抜き方

使用する前に、皮をむいて酢水（水300ccに対して酢大さじ1の割合）に30分ほどつけておいて下さい。

こんな使い方も！

- ◎ 味噌汁の具として。（すりおろしたものをそのままスプーンで落とすだけでOK）ちょっと上品なお吸い物の実として使う時は、とろろを小さくまとめるため転がすように片栗粉をまぶし、さっとゆでる（周りの片栗粉が透明になればよい）
- ◎ お好み焼きの生地に混ぜるとふっくら美味しいお好み焼きに！
- ◎ 天ぷらの衣に加えると、衣がカリッと揚がります。
- ◎ 適当な大きさに切って串カツ風に！
- ◎ 季節の野菜等と一緒に煮物にも。
- ◎ ポテトチップスはじゃがいもだけ？山の芋をスライサーでスライスして揚げ、塩をふれば「山の芋チップス」に！