



# おいしいさつまいもを育てましょう！



- 苗を植え付け後、1週間ほどで活着したら自然に雨の水で育ちます。

## 5月から9月は草取り

- 雑草が増えると、さつまいもの栄養が取られてしまいます。
- 小さいうちに抜くと簡単で、畑をきれいにすると病気予防にも◎

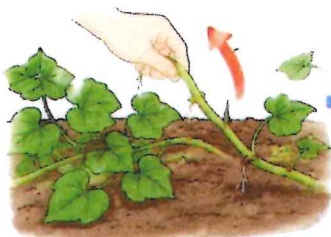
## 7月～8月頃につる返しをします

### つる返しのやり方

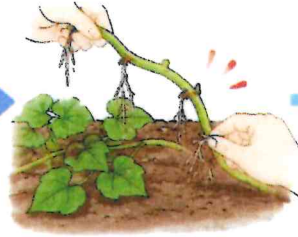
伸びたつるから根が出ると、栄養が分散しておいもが大きく育ちません。つる返しをして、根をはがしましょう！

月に1～2回程度行いましょう！

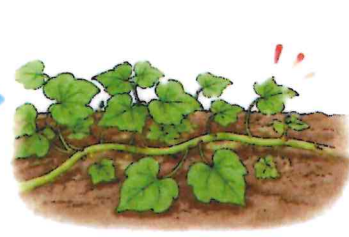
- ① つるを持ち上げる  
さつまいものつるをやさしく持ち上げます。



- ② 根をはがす  
つるの節から出た根をやさしくはがします。



- ③ つるを元の場所に戻す  
根をはがしたつるを、元の場所にそっと戻します。

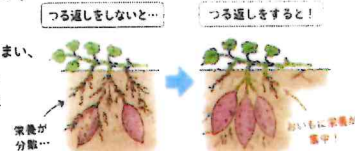


### ポイント

- つるや葉を傷つけないように、やさしく行いましょう。
- 強く引っ張ると、つるが切れたり葉が傷んだりします。
- 晴れた日の午前中に行くと、つるが乾きやすくおすすめです。

### なぜつる返しが必要なの？

つるの節から根が出ると、その根にも栄養が取られてしまい、おいもが大きく育ちません。つる返して、栄養をおいもに集中させましょう！



## 病害虫のチェック

- 葉っぱに穴が空いていたり、元気がないときは虫がいることがあります。
- 見つけたら・・・葉の裏を確認、異常があればスタッフに聞いてみましょう。

## 収穫 10月10日(土)～10月18日(日)

- 雨が降っていたりすると、さつまいもに泥が付いて保存中に腐りやすくなるため

天気がよく、土が乾いている日に掘り上げます。

- つるを切ってから、スコップは少し離れた場所から入れましょう。
- おいもを傷つけないようにやさしく掘りましょう。
- 1か月ほど貯蔵することで糖度が増加します。貯蔵の適正温度は12～13度です。

風通しがよく涼しい冷暗所で1本ずつまるごと新聞紙などに包み保存します。

