

パレイショ特集 (前編)

馬鈴薯は俗にイモ・タマと言われ、家庭菜園の主役となっています。田舎では春のジャガイモ、秋のタマネギを植えなければ安心できないくらい農家の重要な作物として定着しています。昨年の夏の気象（北海道では種芋の栽培期間中）はぐずついておりますので、こうした年は種イモのクレームが出やすい傾向にあります。既に JA の種イモの配送は終わっており、3月の植え付けを待つばかりとなっているパレイショについての様々な情報をまとめてみました。

パレイショとは

俗にジャガイモと言いますが正式にはパレイショ（馬鈴薯）と言うべきでしょう。ジャガイモと言う語源はジャガタライモつまりジャカルタ（インドネシアの都市で昔はジャガタラと呼ばれていたらしい）から来たイモの呼称から変化したものと考えられています。また、ジャワから来たイモということでジャワイモ ジャガイモとなったと言う説もあるようです。いずれもインドネシア方面から伝わったことを表わしています。同様の事はサツマイモ（薩摩芋 琉球芋 唐芋）＝カンショ（甘薯）、ヤマイモ＝ジネンジョ（自然薯）にも言えます。カンショ・パレイショは中南米から伝わったものですが、いずれも温暖な東南アジア方面から伝わり渡来したため、日本ではこのような呼称が定着したものと思われる。尚、「薯」と言う字は中国語でイモを意味しているようです。

種イモのよくあるトラブル

3月になって種イモの切断時期になると種イモに関する苦情が俄然多くなってきます。その多くは種イモの切断により内部の空洞、褐変、黒変、腐りが見られる事によるものです。農家段階では袋やダンボールから出して、腐りイモがあれば取り除き通気をよくして保管しなければなりません。この対応がされずに苦情がもちこまれることもありますので、クレーム発生の主因はどこにあるのかを見分けなければなりません。また、病気の付いている種イモを切断後、そのまま包丁など刃物を殺菌せずに使い続けると、次々と病気が移ってゆき被害が拡大してしまいます。病気と思われるイモを切ってしまったら、必ず刃物は最低洗浄するか消毒しましょう。

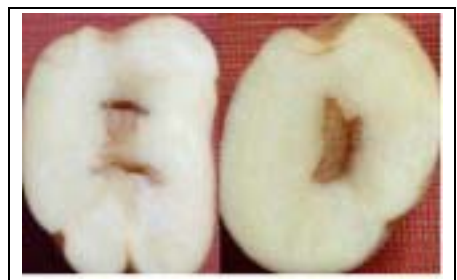
イモの内部異常

1、中心空洞（内部空洞）

一般的に大きな種イモに発生しやすい。これはジャガイモの成長期に一気に生育適温状況になったり、乾燥後の降雨量増加など気象の急激な変化に伴い肥大が促進された結果、内部の細胞分裂が追いつかず内部に空洞が生じる生理的な現象であり、見た目は悪いが種イモとしての問題はない。ただ、空洞にバクテリアやカビ菌が侵入し空洞部分が褐色や黒色に変化していたり、カビが生えている場合は使用を避けてください。

2、アンコ（黒色心腐れ）

アンコ（黒色心腐れ）とは、輸送中や貯蔵中に高温に遭遇すると発生しやすくなります。これも生理的な現象



ですが細胞が無酸素状況下で壊れていますので**種イモとしては不適**です。種イモの温度が高くなることにより、イモ自体の呼吸が盛んになります。このときに**種イモが袋や箱などに入ったままですと酸素不足となり、イモが窒息してしまう**からです。では高温とは何かという問題になりますが密封の度合いとの関連もあり一概に何以上という指標はありません。当然、レジ袋やビニール袋など通気性のない袋に密閉されると比較的低い温度でも発生します。(たとえば、貯蔵中何らかの原因で40℃になると2日程で発生します。)従って、種イモが配達されたなら貯蔵中は通気を良くし低温を保つようにしてください。

3、褐色芯腐れ

症状はアンコと同様、イモ内部に褐変が見られる。発生要因はバレイショ栽培期間中の高地温と水分不足による内部中心組織の死滅とされています。生理障害であるがやはり組織細胞がダメージを受けているので、**種イモとしては不適である**。



4、凍みイモ

温暖化した現在ではあまりありません。バレイショの保管温度は3～5℃が適温ですが、-2℃～-3℃程度以下の温度に一定時間以上晒されるとバレイショの表層部分が凍結を起し、その後の気温上昇で解凍するとともに組織が破壊され腐りを誘発します。種イモの貯蔵については凍結の恐れのない場所を選んでください。なお、こうした障害を避けるため、種イモ産地の北海道では気候の良いうちに内地に向けて出荷を済ませてしまいます。この北陸地方の種イモはこうした時期に北海道から直送、または凍結の恐れのない大阪・神戸などの港の倉庫に保管されます。したがって、**凍みイモの発生は農家を含めた当県内での保管体制によるものとなります**。

イモの皮面異常

5、そうか病

バレイショの表面に月のクレーターを思わせるような痘痕(アバタ)が出ているイモで、これは病気によるもので**種イモとしては不向き**です。ただし、食べる場合は皮を厚めに剥けば問題ありません。



6、粉状そうか病

そうか病に近縁の病害で、やはり**種イモとしては不向き**です。症状は小さな痘痕状のくぼみや、陥没を伴わない小さなかさぶた状病斑などが観察されます。皮を厚めに剥けば食用としては問題ありません。



7、黒あざ病

種イモの表面にコールドール状の黒い粘質物が付着していることがあります。これは黒あざ病の菌です。イモ自体には直接的な影響はありませんが、このイモを植え付けるとこの菌が活動し始め、バレイショの成長を阻害します。よって**種イモとしては不適**です。

