



年 組 名前

道新でワークシート

【夕張】夕張特産のナガイモは、農家が病気から守る対策を徹底して品質保持に努めているほか、土の改良にも力を入れて特有の粘り気を生みだしている。今年も例年以上の収量となる見込みで、市農協の倉庫では選果作業が急ピッチで行われている。市農協は「粘り気の強さは十勝のナガイモ以上。栄養豊富で感染症予防にもなるのでぜひ味わって」と呼び掛けている。（志村直）

夕張産ナガイモ 高品質保つ努力

ナガイモは、アブラムシが媒介する「ヤマノイモえそモザイクウイルス」という特有のウイルスに感染するリスクがあり、感染すると実が大きくならないなどの症状が現れる。夕張産を品種改良して生まれた「十勝川西長いも」を栽培する十勝の農家は広大な土地を利用し、感染したナガイモを別の農地に隔離する対策を施しているが、農地が少ない夕張では畑にネットをかぶせ、アブラムシを侵入させない形で感染を防いで

今年は豊作

十勝産よりも強いとされる粘り気を生む努力も欠かさない。ナガイモは土の下に向かって細長く伸びるため、あらかじめ溝を掘って、粒子の細かい土をその中に敷き詰めておく。そうすると溝の中で育つナガイモに、溝の外の硬い土から圧力がかかりやすくなり、適度な刺激が加わる。これが強い粘り気を生むという。ナガイモはムチンと呼ばれる「ネバネバ」を生み出す成分が体内の粘膜を保護

病気対策徹底／粘り強める栽培工夫



重さや形ごとに選別される夕張産ナガイモ

するため、感染症の予防に効くほか、整腸作用もあるため人気で、贈答用としても重宝されている。市内の生産農家は昨年と同じ49戸。今年は好天に恵まれ、収量は例年の40%を上回る60%程度となる見込み。市農協の選果場では毎日、パートら数十人のスタッフが大きさを重さごとにナガイモの選別を行っている。市農協は「夕張メロンに隠れているが、夕張が誇る逸品」と大鼓判を押す。市農協のスーパーや市内小売店が12月中旬ごろまで販売している。

