



サツマイモは プランターでも 作れます!!

カットパック苗（4本入り）で
1プランター植えられます



準備するもの

- ＊カットパック苗 1パック（4株） ＊横長プランター：30cm×60cm 位、深さ 30cm 位の大型のプランターがオススメ
- ＊元肥入りの野菜用土：初期に元肥が入っている方が上手くいきます。（プランター栽培ではつるぼけになりにくいので大丈夫）

🌱 植え付け：5月上旬から6月上旬頃が目安（千葉県北西部基準）

最低温度は 15℃を超えたら、植え付けできる時期となります。暖地なら早めになりますが、寒い地域は最低温度を目安に植え付けてください。また、近年夏の超高温によりサツマイモが生育が鈍る場合があるので、今までよりやや早めに植え付けた方がよいでしょう。

Point.01

苗のツルが 2～3 節まで伸びている状態がベストです。購入した苗の草丈や節間が短い場合には、ツルを伸ばしてから植えましょう。（※画像①）苗の準備ができればプランターに用土を 9 分目位入れておきましょう。

※画像①
植え付け時の苗



※画像②
根の 3 分の 2 を切り落としてほぐす



※画像③
根の量はかなり減らす



Point.02

根の 3 分の 2 位を切ってほぐしてから植しましょう。（※画像②）

そのまま植えてしまうと、すぐイモが出来てしまい、収穫量が少なくなりますので、根の量をかなり少なくしてから植え付けるとよいです。（※画像③）（少しの根が付いている事によって、初期の活着を早めます。）この時にピンクの太い根が出ている場合には、元から切り取っておきましょう。

※1 つのプランターに 4 株植えるので、均等になるように位置決めをして目印しを付けておき、一ヶ所ずつ植えていく。

Point.03

ツルの節を 2～3 節、土の中に埋め込みましょう。 深さ 4cm の溝を作り根元から 2～3 節が土中に埋まるよう斜めあるいは水平にねかせるように節を入れて土寄せをします。この時の葉は地上部に出るようにしてください。サツマイモは、この節の下に根が伸びてできるので、節が少ないとサツマイモの収穫が少なくなります。先端の生長点は、土の上に出ているようにしましょう。

4 株を同じように植え付けましょう。植えた苗が動かないように水やりをします。最初の水やりはタツプリではなく全体が湿る程度でよいでしょう。しばらくすると生育が始まります。



☀️ 置き場所：できるだけ日当たりの良い場所に置きましょう

水はけを良くするために、プランターの底が地面に着いている場合には、レンガなどを置いて空間が空くようにしたほうがよいでしょう。

💧 水やり：苗が小さい時は、表面の用土が乾きはじめたら用土全体がしっとり濡れる程度で OK

雨が降って濡れていれば、水かけなくて大丈夫です。

大きく育ってきたら、乾いたら水をタップリかけるのが基本です。（雨が降って濡れていればかけないで OK）

8月中旬以降は、乾いたら、あるいは葉が萎れ気味になったら、タップリとかけましょう。

🌱 追肥：植え付けから3ヶ月位経ったら追肥

化成肥料ならカリ肥料が多い物を選び、目安として片手で軽く2握りほどを用土表面に均一に広がるようにまきまきましょう。

🍆 収穫：期間は120～160日が目安

期間は120～160日位

植え付けから収穫までの目安としては…

＊ベニアズマ、ハロウィンスイートは…120～130日位

＊あまはづき、金時は…130～140日位

＊べにはるか…140日位

＊安納イモ、ふくむらさきは…150～160日位

※地域や栽培環境によっても変わります。

「あまはづき」は収穫直後から甘いので

早めに食べるようにしましょう。

貯蔵には向かない品種のようです。

Point

晴れの日が続く、天気の良い日に収穫しましょう。

まずは上部の葉やツルを元から切り取ります。プランター栽培のイモ掘りは、掘るのではなくひっくり返すのです！とても上からは掘れません、ひっくり返して崩しながら収穫しましょう。

用土を取り除きながら、イモが折れないように、ゆっくり丁寧に収穫しましょう。およそ20～30本位は収穫できるでしょう。



収穫後の処理と保存

Step.01

土を落として仕分ける

収穫後、軽く土を落とし、傷がついていないか仕分けをしましょう。

傷がついたイモは傷みが早いので、早めに食べるようにしましょう。

Step.02

新聞紙に芋を並べる

風通しが良く、雨の当たらない日陰あるいは半日陰に新聞紙を敷き、イモを並べましょう。土がついた状態で2～3日乾かします。※水で洗うと腐りやすくなり保存が難しくなるので、水洗いはしないほうが良いです。

Step.03

保存には段ボールや発泡スチロールの箱を活用

保存する場合には、芋を乾かした後、土を払い落としてから新聞紙に包みましょう。できれば1本ずつ個別に新聞紙に包むのが理想です。そして、段ボールや発泡スチロールの箱にも新聞紙を数枚敷き、包んだイモを入れ、上部にも新聞紙を多めに覆って、フタを閉めます。発泡スチロールの箱を使用する場合には、上部や横に通気を図るため小穴を数個開けておくとい良いでしょう。

Step.04

10～15℃の室内で保存する

10～15℃の室内で保存しましょう。（冷蔵庫には入れない事、低温障害を起こし傷んでしまうためです。）

収穫から1～2ヶ月経つと、追熟して甘味が増し美味しく食べられます。

特に「べにはるか」は追熟すると、ねっとり甘くなります。



プランターでのサツマイモの育て方は
サイトでもご紹介しております。