

琉球大学学術リポジトリ

甘藷の利用

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学農家政学部 公開日: 2011-06-20 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 宮里, 興信, 宮城, 常夫 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/20512

を逸することや土地利用上からも不利である。

甘藷の収穫は晴天続きの日を選んで丁寧にやる。その方法は先ず蔓の根元6cm位を残して刈取って圃場の一端から鉋で掘取る。

その際注意すべきことは、藷を傷つけないように掘上げること。小藷や蔓を残さぬように掘取ること。深耕す

ること。こうすれば取量も増し、圃場に残る芽藷も少なくなり、後作のためによい。

また掘上げた藷を調整してから、アリモドキ等の被害藷を、掘取ったあとや、道端に放つてあるのをよく見受けるが、これは後作にも影響するので、適当な場所にまとめて処分することかのだましい。(島袋正雄)

甘 藷 の 利 用

1. 食品として

甘藷は、そのまま炊いて(或いはむして)食用にするか、又は澱粉や切干として加工貯蔵し、甘藷粉や甘味料或はアルコールの原料として用いられる。即ち加工によってその用途は食糧としては勿論工業原料としても広範囲に亘っている。甘藷加工の主なるものは、切干製造、澱粉製造である。

1. 甘藷切干の製造

甘藷の切干には 生切干と蒸切干の2通りの方法がある

① 生切干

生切干は、甘藷粉(いも粉)やアルコールの原料として使われる。

原料(粉質性の甘藷が良い)を水洗後切斷機又は台鉋上で3-5耗の厚さに削る。

乾燥は通常陽乾法によるが、天候については十分注意を払わなければならない。即ち乾燥に最も関係ある要素は温度と湿度と風である。湿度低く高温で更に風があれば乾燥は極めて促進される。

② 蒸切干

蒸切干は菓子等の代用としてそのまま食べたり、或いはにて副食物とする。

原料(甘味のある粘質性甘藷が良い)を水洗後蒸籠に入れ、約2時間蒸熟して外皮を剥ぎ7-8耗の厚さに切る。これを竹すのこかむしろ上に掛け陽乾する。乾燥中は1日に2回位反転する。4-5日で完全に乾燥する。製造の適期は12月から翌年2月頃までとす。即ち寒風が強く空気が乾燥している時期が最も良い。乾燥製品は俵に詰めるか、木製函に平に積み重ね、押しで圧を加えて置けば表面に白粉を生ずるようになる。製品はあめ色で白粉があるのが優良品である。

2. 澱粉製造

甘藷澱粉の製造は家庭で作る程度であれば別に器具を整える必要もなく、ありあわせの容器、器具を利用すれ

ばよいので簡単である。

原料甘藷を水洗して卸金が家庭用肉びき器ですりつぶす。

すりつぶしたものは細いふるいを通し水をかけながら粕を分け澱粉乳をバケツなどの容器にとる。そのまま静置しておく約10時間位で沈澱するから上水を捨て、更に適量(約3倍量)の水を加え、かくはん静置して沈澱させ上水を捨てる。此の操作を数回繰返して行えば、生澱粉を得る。甘藷生澱粉は色が黒いので漂白する必要がある。先ず生澱粉40-50kg をおけに入れ、水を加えて泥状にし、漂白液(漂白粉100gに適量の水を加え濃硫酸40ミリ立添 加した上澄液)を加えてかくはんし、1、2時間後多量の水を加えてかくはん沈澱させて上水を捨てる。更に数回沈澱作業を繰返して薬液を洗い、最後に沈澱した澱粉を取り出して陽乾し製品となす。

3. その他の甘藷加工品

① 甘藷せんべい

よく水洗した甘藷を5ミリ位の厚さに輪切りとし 半日陽乾後よく煮立った油で揚げる。揚げた甘藷は冷めないうちに食塩又は砂糖を振りかけて乾燥するとパリパリした香しい甘味のある藷せんべいが出来る。

② 大 学 い も

甘藷を10-15耗位の厚さに輪切とし皮を剥ぎとり、よく「アク」を抜く。アク抜きした甘藷の水気を布巾で取り、余り強過ぎない油で揚げる。揚がったら直ちに砂糖蜜に通していったゴマを少々振って仕上げる。最も簡単で、自然の風味があり、なかなか美味である。

③ いもかりん糖

甘藷は水気の少ないものを選び、皮をむき、巾5耗長さ7センチのせん切とする。これを薄い食塩水に10分位ひたしてアクを抜き、ざるに上げて置く。

アク抜きしたせん切をに立った油で揚げる。これを砂糖蜜(砂糖を同量の水で詰めて作る)中に入れ、素早く取り上げ、弱火で蜜がすっかりからからになるまで乾燥する。これがいもかりん糖である。(宮里興信)

2. 飼料として

甘藷は、いまでは食糧としてよりは飼料として多く利用されている。飼料用としての甘藷の品種の選定にあたってはイモとツルの両方の収量が多いものがよい。収穫したイモとツルは、これを合理的に利用するようにしたい。これらの利用法について留意すべき点について述べてみたいと思う。

1. 甘藷の飼料価値

飼料作物で種実と茎葉を合した反当の養分収量をくらべると、イモはエネルギーの生産においては最も高く、蛋白質の生産ではダイズについて多い。しかも、イモとツルは全ての家畜の嗜好に適し、これを与えて肥育した牛や豚の肉は非常に美味で、質のいいものができるからエネルギー源として非常にすぐれた飼料作物である。そのイモの各部の成分を示すと次のようになっている。

各 部 位 の 成 分

各 部 位	水分	粗蛋白質	粗脂肪	可溶無窒素物	粗繊維	粗灰分
茎	88.61%	0.95%	0.52%	4.99%	3.89%	1.03%
	(12.00)	7.33	4.00	38.54	30.11	7.96
葉	89.16	1.87	0.75	5.66	1.36	1.20
	(12.00)	15.18	6.09	45.65	11.04	9.74
根その他	83.41	1.46	0.98	7.25	4.43	2.47
	(12.00)	7.74	5.15	38.50	23.48	13.09
イモ	74.77	1.47	0.29	22.23	0.56	0.68
	(12.00)	5.12	1.01	77.55	1.95	2.36

備考

① カッコ内は水分12%に換算した成分

② 根その他とは、茎の接地部、イモとして収納しないヒモ状のくずイモをいう。

このように、イモツル特に葉には非常に多くの蛋白質を含み、ビタミンAになるカロチンもかなり含んでいる。茎や根の方も普通の牧草類と同じぐらいの蛋白質を含んでいる。

イモの主成分は澱粉であるが上記の表では可溶無窒素物として示されている。その含有量は風乾状態で77.5でこの澱粉はジャガイモとちがって生のままでも穀類の澱粉と同じぐらいよく消化されるから、生のまま与えてもよい。

イモには蛋白質がきわめて少なく、大豆粕や魚粉、フスマ類などの蛋白質の多い飼料とまぜて与えないと家畜の発育が悪くなり、澱粉の消化も悪くなる。イモを主飼料とする場合には、この点に充分注意してもらいたい。

2. イモとツルの利用法

イモとツルを飼料に利用する方法には、生のままで与える方法と乾燥やサイレージにして与える方法がある。いずれにしても急に多量に与えると下痢や鼓脹症(胃にガスがたまって大きくなる)の原因になることがある。これはイモやツルには樹脂のようなもの(ヤラピンなどを含んでなる)があるためである。

サイレージでは酸が多いため下痢をおこすことがある。始めは少量づつ与え、次第にならすとよい。サイレージを作る時にパイン粕と共に利用すると、作るのに安全で、しかもよいサイレージができることを最後に附記しておきます。

(宮城常夫)

甘 藷 の 病 虫 害

1. 病 害

沖縄に発生する重要病害をその病気の特長によってわけるとつぎの通りである。

1. 主に葉や蔓に発生する

- ① 縮芽病(しゅくか病)
- ② 天狗巢病(てんぐす病)
- ③ 蔓割病

2. 藷の表面に菌糸がからみつく

- ④ 紫紋羽病
- ⑤ 軟腐病

3. 藷の表面に斑点を生ずる

- ⑥ 黒あざ病
- ⑦ 黒斑病

① しゅくか病 若芽と若葉の部分が著しく変形してちぢんでくるのですぐに見分けがつく。もともと熱帯性のカビの一種によっておこる病気である。

無肥料栽培の畑地に多く、また激発期は夏である。本病を防ぐには

- (イ) 健全畑より採苗すること。
- (ロ) 被害蔓にできた藷を種藷に使ってはならぬ。
- (ハ) 苗の消毒には6斗式ボルドー液に30分間ほどつ