

唐芋（とうのいも）

食用：親子

肉質：粉質

<肉質きめ細かく、クリーミーな味わい>

親芋も子芋も食用とする。
肉質はきめ細かく、クリーミーな食感と味わい。
煮崩れを起こしにくく、細工物（まつたけ形などに細工）などに使われる。
棒たらと炊き合せた京料理の「いも棒」に使う。
土寄せを工夫し、形を曲げたものを「海老芋（えびいも）」と呼ぶ。
ずいき（葉柄）は赤く、食用となる。

マルチ栽培

露地栽培



親子孫芋のつく様子

エビイモの栽培（例）

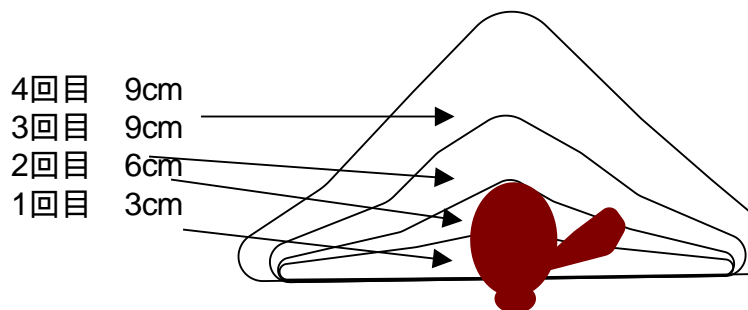
【1】植え付け（4月上旬）

マルチ栽培： 畝幅 50cm、通路幅 60～70cm、株間 75cm（1条）

肥沃で乾燥しにくいところが適しています。
株間を広く取り、子芋の生育を旺盛にします。

【2】土寄せ

葉が4～5枚（6月中旬）になったら、マルチをはずす。
3週間間隔で4回土寄せする。（6月中旬～8月中旬）



施肥例（1㎡あたり）

元肥：CDU化成(N-P-K;15-15-15) 50g
ヨウリン(N-P-K; 0-20-0) 80g
追肥：化成(N-P-K;18-4-12) 110g
（4回に分ける(土寄せ時)）

ポイント1：2回目の土寄せ後、敷きワラをして乾燥を防ぐ。
ポイント2：3,4回目の土寄せは親芋と子芋の間に土を入れ、小芋がエビの形になるのを助ける。

【3】収穫 10月中旬～12月



子芋



千葉県野田市柳沢13

渡辺農事株式会社