



Mar 1998 No. 14

(本部事務局) (財) 日本特産農作物種苗協会内 107-0052 港区赤坂 2-4-1
 (つくば事務所) 農業情報利用研究会内 JRTつくば事務所
 〒305-0033 茨城県つくば市東新井 26-4-603
 TEL 0298-56-0236 FAX 0298-56-0024
 日本いも類研究会ホームページ
 JRTWeb <http://www.jsai.or.jp/~jrt/>

さつまいも試験栽培について - 5月31日まで -

日本いも類研究会は、さつまいもの新品種や食味の良いさつまいもを知っていただくため、苗を実費でお分けし、試験栽培を実施することといたしました。広く皆様からのお申し込みをお待ちしております。

1 趣旨

さつまいもは、干ばつや台風等の気象災害にも強く、極めて栽培しやすい作物で日本各地で栽培されています。近年、食物繊維、ビタミン及びミネラルに富む機能性食品として見直されており、また、アントシアニンやカロチノイドなど色素を多量に含んだ品種や病気に強く食味に優れた品種等が育成されています。今回、新品種など特色のあるいくつかの品種を安価にて提供し、「さつまいも」について理解を深めていただくとともに、その需要拡大を図ろうとするものです。

2 対象品種及び品種の概要

品種名	品種登録年	特性
アヤムラサキ	平成7年	アントシアニン色素含量が極多。 (餅や菓子の色付け、ジュース用)
ジェイレッド	平成9年	高カロチン、低でん粉で多収。 (ジュース用)
ベニオトメ	平成2年	ネコブセンチュウに強。食味良。 (青果用、焼き芋・蒸しいも用)
種子島紫	在来種	アントシアニン色素含むが甘みもある。 (青果用、焼き芋・蒸しいも用)
エレガントサマー	平成8年	葉柄が太くて長い。苦みがなく食味良。 (葉柄を生・茹でる・揚げて食す)

3 提供方法

- (1) 数量 1品種各4本、計20本
 (2) 費用 日本いも類研究会員参加者 1500円 / 一般参加者 2000円 (各送料込み)
 (3) 発送 5月15日頃～6月10日頃 3回に分けて送付予定

4 栽培及び試食結果のレポート

苗を栽培していただくとともに、収穫した「いも」を調理・加工して食味評価を行い、栽培してお気づきになった点、食味などをレポートしていも類研究会宛に提出していただくことにしています。

<レポート提出先>
〒305-0033 つくば市東新井 26-4-603
JRT日本いも類研究会 つくば事務所 宛
TEL 0298-56-0236 FAX 0298-56-0024

5 申し込み方法及び申し込み期限

方法...住所、氏名、職業、電話番号、研究会員または一般参加者の区分を明記したメモと参加費を同封して、現金書留で下記の送付先に申し込んで下さい。

期限...5月31日必着

<申込先>
〒893-0013 鹿屋市礼元1丁目5番19号
(株)三和グリーン さつまいも試験栽培係 宛
TEL 0994-43-6319 FAX 0994-44-4187

6 配布品種のプロフィール

【アヤムラサキ】

- ・1995年(平成7年)農林水産省と民間(色素会社)の育成品種。
- ・アントシアニン色素(紫色)の抽出・利用を目的に育成された専用品種。
- ・皮色は暗赤紫、肉色は濃紫。そのままでは食用に不向き。
- ・色素のみでなくカルシウム含量も高く、加工用としての利用が期待される。
- ・角切りにして炊き込みご飯、「うらごし」をしてお餅をつく時に混ぜる、ジュース用に加工。

【ジェイレッド】

- ・1997年(平成9年)農林水産省の育成品種。
- ・皮色は淡赤、肉色は橙、形状は短紡錘形。
- ・水分含有量が高く、高カロチン、低でん粉。
- ・生いもの褐変及び蒸しいもの黒変が非常に少なく、ジュース用に加工。

【ベニオトメ】

- ・1990年(平成2年)農林水産省の育成品種。
- ・皮色は赤紅色、肉色は黄色で肉質は粉質、ネコブセンチュウに強く作りやすい。
- ・味が良く、形や大きさが揃いやすく、甘味が強いので焼き芋などに適す。

【種子島紫】

- ・鹿児島県奄美地方の在来種と言われている。
- ・アントシアニン品種では食味が最もよい。
- ・「つるばけ」しやすいので、多肥栽培や肥沃な所ではいもが着かない。

【エレガントサマー】

- ・1996年(平成8年)農林水産省の育成品種。
- ・葉柄を食用に利用する変わり種、従来品種より葉柄が極めて長く、太い。
- ・葉柄を生で食べても苦みなく、茹でたり揚げた時の食味が優れている。