

D E C 2007 No. 6 2



(事務局) (財)いも類振興会内
〒107-0052
東京都港区赤坂 6-10-41 ヴィップ赤坂 303 号室
TEL 03-3588-1040 FAX 03-3588-1225
<http://www.jrt.gr.jp>

目次	頁
サツマイモ、ジャガイモ新品種の紹介	1
日本いも類研究会サツマイモ新品種等試験栽培のご案内	8
第12回日本いも類研究会総会について	10

サツマイモ、ジャガイモ新品種の紹介

(独)農業・食品産業技術総合研究機構 九州沖縄研究センターサツマイモ育種研究チーム
同 北海道農業研究センター寒地地域特産研究チーム

サツマイモ新品種 「ときまさり」

- 高でん粉で醸造適性が優れる焼酎用サツマイモ新品種「ときまさり」を育成 -

サツマイモ「ときまさり」は、高でん粉・多収の「九州 111 号」と「コナホマレ」を両親とする交配から選抜して育成した品種です。焼酎醸造時の原料当たりの純アルコール収得量が標準品種の「コガネセンガン」より多く、醸造した焼酎は軽快な甘味とコク、いもの香りが強いといった特徴のある酒質を示します。また、サツマイモネコブセンチュウ抵抗性が優れ、でん粉歩留が高く、いも収量は「コガネセンガン」並で、いもの貯蔵性は良好です。宮崎県北郷町で焼酎用品種として普及に移され、地元の酒造場で製品化される予定です。

なお、この研究は、農林水産省農林水産技術会議事務局の委託プロジェクト研究「低コストで質の良い加工・業務用農産物の安定供給技術の開発」により実施したものです。

1. 育成のねらい

焼酎用の主力品種である「コガネセンガン」は、その焼酎の独特のいもの香りや甘みが実需者から高く評価されていますが、焼酎需要を維持・拡大するため、酒質の多様化を図る動きがあり、実需者からは「コガネセンガン」と酒質が異なる個性的な焼酎を醸造できる品種への期待が高まっています。また、コガネセンガンはいもの貯蔵性が悪く、線虫にも弱いため、原料の安定供給という面から問題が指摘されています。こうした要望に応えるため、いもの貯蔵性や線虫抵抗性に優れた醸造適性の高い品種として「ときまさり」を育成しました。

2. 来歴の概要

「ときまさり」は、高でん粉・多収の原料用品種の育成を目標として、1995 年にともに高でん粉・多収の「九州 111 号」(母)と「コナホマレ」(父)を交配し、選抜して育成した品種です。いもの皮色が鶉色(極淡紅色)で飲むときめくような焼酎ができる優れた品種を表す意味から、品種名を「ときまさり」と命名し、種苗法に基づく品種登録申請をしました。

3. 新品種の特徴

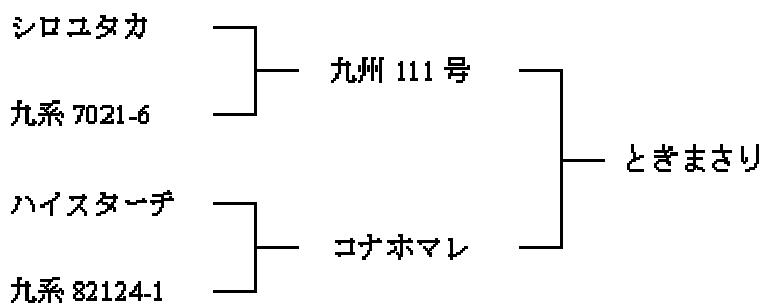
- 1) 醸造時の原料当たり純アルコール収得量が高いです。焼酎の官能評価は高く、いもの香りが強く、軽快な甘みとコクを特徴とする焼酎ができます(表1)。
- 2) サツマイモネコブセンチュウ抵抗性は「やや強」で「コガネセンガン」より優れ、貯蔵性は「やや易」で「コガネセンガン」より優れます(表2)。
- 3) でん粉歩留は「コガネセンガン」より1から2ポイント程度高く、上いも収量は「コガネセンガン」と同程度です(表2)。

4. 今後の展開(普及の見通し)

宮崎県北郷町で普及に移され、地元の酒造場で焼酎が製品化される予定です。

参考データ

「ときまさり」の系譜



「ときまさり」の特性

表1 ときまさりの焼酎醸造特性

品種・系統名	純アルコール 収得量 (L/原料t)	焼酎の官能評価		
		味	香り	短評
ときまさり	231	1.4	1.0	軽快な甘みとコクがある。 いもの香りが強い。
コガネセンガン	214	2.0	2.0	甘味があるがうすい。 いもの香りがうすい。

宮崎県北郷町の醸造会社による調査。官能値評価は1(良)~3(悪)とした3点法による平均点

表2 ときまさりの栽培特性

	ときまさり	コガネセンガン
いもの形状	短紡錘形	下膨短紡錘形
いもの皮色	極淡紅	黄白
いもの肉色	淡黄白	黄白
ネコブセンチュウ抵抗性	やや強	やや弱
ネグサレセンチュウ抵抗性	中	中
黒斑病抵抗性	やや弱	弱
貯蔵性	やや易	やや難
上いも重(kg/a)	278	279
でん粉歩留(%)	23.5	24.0

宮崎県都城市の九沖農研園場で栽培



サツマイモ新品種 「べにはるか」

- 糖度が高くおいしい食用サツマイモ新品種「べにはるか」を育成 -

サツマイモ「べにはるか」は、蒸しいもの糖度が高く、食味が優れた食用品種です。全国的に栽培されている食用の主力品種「高系14号」より、いもの皮色、形状や大きさのそろいが優れ、センチュウや立枯病にも強いという特性を持っています。収量性は「高系14号」並ですが、いもの外観が良好なため、A品収量が多い品種です。鹿児島県において食用の奨励品種として普及に移される予定で、大分や千葉県でも普及が見込まれています。

1 育成のねらい

食用サツマイモの主力品種「高系14号」およびその派生系統(「なると金時」「土佐紅」「ベニサツマ」「ことぶき」など)は早期肥大性に優れ、安定した収量性を示しますが、サツマイ

モネコブセンチュウや立枯病に弱く、栽培条件によってはいもの形状の乱れや丸いもの発生などが見られます。また、特に早掘から普通掘にかけて蒸しいもなどの甘味が少ないため、糖度が高くおいしい品種を望む声が市場や生産者等から寄せられています。こうした要望に応え、消費者においしいサツマイモを提供するため、本品種を育成しました。

2. 来歴の概要

「べにはるか」は、いもの外観が優れる「九州 121 号」を母、いもの皮色や食味が優れる「春こがね」を父として交配し、選抜した品種です(交配採種は平成 8 年に実施)。食味やいもの外観などの特性が既存品種より「はるか」に優れることから、品種名を「べにはるか」と命名し、種苗法に基づく品種登録申請をしました。

3. 新品種の特徴

サツマイモ新品種「べにはるか」は、蒸しいもの糖度が高く、甘味が強くておいしい品種です。いもの皮色や外観も優れ、サツマイモネコブセンチュウに抵抗性を示します。

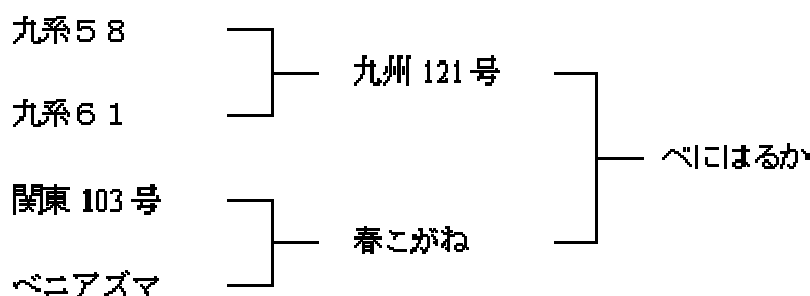
- 1) 蒸しいもの肉色は黄白で、「高系 14 号」より糖度が高く食味が優れています(表 1)。
- 2) いもの形状は紡錘形、皮色は赤紫で外観は「高系 14 号」より優れています(写真 2、表 2)
- 3) サツマイモネコブセンチュウ抵抗性は「強」で、「高系 14 号」より優れています(表 2)。
- 4) 育成地での上いも重は、標準栽培、早掘栽培ともに「高系 14 号」を上回っています(表 2)。

4. 今後の展開(普及の見通し)

鹿児島県で平成 20 年から奨励品種に採用される予定であり、県内の食用サツマイモ産地で普及に移されます。また、大分県や千葉県でも普及が見込まれています(普及予定面積は 200ha)。

参考データ

「べにはるか」の系譜



「べにはるか」の特性

表1 蒸しいもの特性（平成13～18年の平均、標準栽培）

	べにはるか	高系14号
肉色	黄白	黄白
肉質	やや粉	中
繊維の多少	中	やや少
黒変の程度	中	中
食味	上	中
糖度(Brix%) ¹⁾	6.2	5.2
糖度(早掘栽培, Brix%) ²⁾	5.8	4.1

宮崎県都城市の九沖農研圃場で栽培

表2 栽培特性

	べにはるか	高系14号
いもの形状	紡錘形	紡錘形
いもの皮色	赤紫	赤
いもの肉色	黄白	黄白
いもの外観	やや上	やや下
ネコブセンチュウ抵抗性	強	やや弱
ネグサレセンチュウ抵抗性	やや強	やや強
黒斑病抵抗性	中～やや弱	中～やや弱
立枯病抵抗性	中	やや弱
貯蔵性	易	易
上いも重(kg/a)	335	294
上いも重(早掘栽培, kg/a)	198	183
切干歩合(%)	37.0	32.6

宮崎県都城市の九沖農研圃場で栽培（平成13～18年の平均、標準黒マルチ栽培）



ジャガイモ新品種 **「はるか」**

- 良食味で、調理適性に優れた、中生の生食用ばれいしょ新品種「はるか」を育成 -

本品種は、「男爵薯」と同じ白肉ですが、目が浅いので皮をむきやすく、むいた後の変色が少ない特徴を持っています。水煮による煮崩れが少なく、食味に優れ、煮物、サラダ、コロッケなどに適しているため家庭内調理に大変向いています。また、業務用のサラダ加工原料としても利用可能なため、市場販売のみならず、業務用としての用途も見込まれます。「はるか」は「男爵薯」より多収で、ジャガイモシスト線虫抵抗性を持っており、北海道のばれいしょの安定的な生産振興が期待されます。

1. 育成のねらい

一般家庭の外食化と調理簡素化に伴い、家庭調理用のばれいしょの消費が落ち込み、生食用ばれいしょの栽培面積は年々減少しています。さらに、ジャガイモシストセンチュウの汚染地も年々拡大していますが、生食用主力品種「男爵薯」や「メークイン」は抵抗性を持っていません。そこで、ばれいしょの家庭内消費を拡大し、ばれいしょの栽培面積の減少に歯止めを掛けるために、食味に優れ、家庭料理で使いやすく、かつ、出荷調整能力を付与するため、業務用加工原料としても利用可能なジャガイモシストセンチュウ抵抗性品種を育成しました。

2. 成果の内容・特徴

- 1) 熟期は「男爵薯」よりも遅い中生で、いもは「男爵薯」よりも大粒で、収量は「男爵薯」よりも多く、サラダ加工用専用品種の「さやか」並です。でん粉価は「男爵薯」、「さやか」よりもやや低い(表1)。
- 2) いもの形は倒卵形で、目の周りが赤く着色した外観を呈しており、既存品種と差別化が図れるため、青果用として有利な販売材料となります(図1)。
- 3) いもの内部異常は「男爵薯」よりも少なく、ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を持ち、青枯病ならびに塊茎腐敗に対してもやや強い抵抗性を持っています(表3)。
- 4) 目はやや浅いため、皮が剥き易く、剥皮後の褐変も少ない。「男爵薯」と異なるやや粘質の肉質であり、良食味です。水煮による煮崩れが少なく、水煮適性は「男爵薯」よりも優れます。サラダ加工適性は「さやか」並に優れ、コロッケ加工適性も有しているため汎用性に優れ、青果用としても業務加工用としても利用できます(表3)。

表1 生育および収量等試験成績 (育成地)

品種名	枯凋期 (月日)	株あたり 上いも数 (個)	上いも 平均一個重 (g)	上いも 重 (kg/10a)	規格内 収量 (kg/10a)	標準 比	でん粉 価 (%)
男爵薯	9.1	10.2	87	3,882	3,297	100	16.4
さやか	9.16	8.7	113	4,393	3,975	120	16.8

注) 平成 15 - 18 年の平均。上いも：20 g 以上。規格内：60-340g。

表2 生理障害および病害虫抵抗性

品種名	打撲黒変 耐性	中心 空洞	褐色 心腐	ジャガイモシスト 線虫抵抗性	青枯病 抵抗性	塊茎 腐敗
男爵薯	やや弱	少	少	弱	弱	弱
さやか	やや強	無	微	強	弱	やや強

表3 調理加工適性

品種名	剥皮 褐変	肉質	煮崩れ	食味	調理加工適性			
					水煮	サラダ*	コロケ*	油加工
はるか	微	やや粘	少	中上	やや適	適	やや適	中
男爵薯	多	やや粉	中	中上	中	適	適	中
さやか	少	中	中	中上	やや適	適	-	中

注) *実需者による評価であり、-は評価データなし。

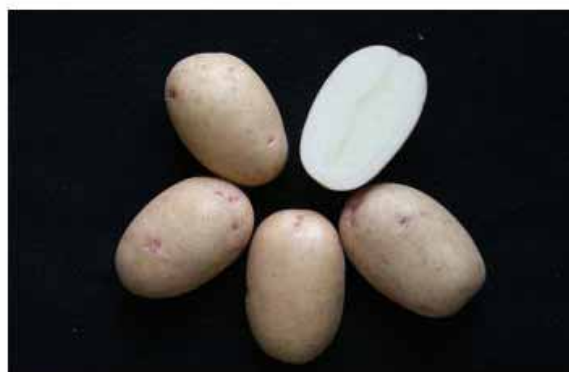


図1 はるかの塊茎

3. 栽培適地は、寒地・寒冷地です。

4. 品種の名前の由来

皮が白く、目の周りが赤い外観から、北海道の雪解けの春(春の香り)をイメージ。

【各品種のお問い合わせ先】

サツマイモ：「ときまさり」、「べにはるか」

(独)農業・食品産業技術総合研究機構 九州沖縄研究センター

サツマイモ育種研究チーム吉永 優 電話：0986-24-4274

ジャガイモ：「はるか」

(独)農業・食品産業技術総合研究機構 北海道農業研究センター

寒地地域特産研究チーム 小林晃 電話：0155-62-9272

日本いも類研究会によるサツマイモ新品種等試験栽培のご案内
(平成20年向け)

事務局

日本いも類研究会では、サツマイモの新品種を中心としたユニークな品種をピックアップし普及を図るため試験栽培を行っています。平成20年向けについては以下の要領で実施しますのでご案内いたします。

- ジャガイモ休止のお知らせ -

例年実施しておりましたジャガイモの試験栽培につきまして、昨年、法令遵守の観点から休止させていただいたところですが、実施方法の解決に至っていないことから、本年についても引き続きジャガイモの取り扱いを休止とさせていただきます。

再開を心待ちにされていた方々には大変申し訳ございませんが、何卒ご理解を賜りますようお願いいたします。

なお、次年度以降のジャガイモ試験栽培の再開につきましては、JRTホームページ等にて告知をさせていただきますのでご確認下さい。

サツマイモ

品種名	特 性
べにまさり 【平成13年発表】 (九州沖縄農業 研究センター)	蒸しいもの黄色が濃く、肉質はやや粘質で甘みが強い青果用品種です。 いもの外観が優れ、多収で早掘りにも適します。 黒斑病に強く、貯蔵性が良好な品種です。
パ・プルスイート 【平成14年発表】 (作物研究所)	肉色が鮮やかな紫色(アントシアン色素を含む)のいもです。 外観に優れ、形状や大きさの揃いも良く多収です。特に貯蔵後の食味が 良好な栽培しやすい青果用品種です(収穫直後は甘味が少なく食味が劣 るので注意)。
クイックスイート 【平成14年発表】 (作物研究所)	糊化温度の低いでん粉を含む青果用品種です。調理時間が短くても甘く なるため、電子レンジで調理しても食味が良好です。 今までにない新しい形質なので、今後様々な用途開発がなされると期待さ れています。
アヤコマチ 【平成15年発表】 (九州沖縄農業 研究センター)	塊根中にベータカロテンを含み、肉色は鮮やかな橙色です。 いもの形や大きさの揃いが良く、曲がりやくびれは少ないです。 サラダなどの調理加工適性に優れ、蒸しいもの食味も良好です。
べにはるか 【平成19年発表】 (九州沖縄農業 研究センター)	蒸しいもの肉色は黄白で糖度が高く、甘味が強くておいしい品種です。 いもの皮色は赤紫で、形状や大きさのそろいも良く、外観は「高系14 号」より優れています。 食用として普及が期待される新品種です。

注:()内は品種を育成した研究機関

- 1) 数 量 1品種各5本、計25本の苗を1セットにして配付します (セット内の特定の品
種だけ配布することは致しません)。原則として1人当たり10セットまでとしま
す。10セット以上を希望する方は三好アグリテック(株)あてにFAXで在庫を
確認してください。
- 2) 配布時期 5月20日頃～6月中旬、申込み順に発送いたします。納品日のご指定は
できませんので予めご了承下さい。なお、場合により配布時期が早まる場
合があります。
- 3) 申込方法 20年5月31日までに郵便振替により下記あてに送金してください。

〒408-0041 山梨県北巨摩郡小淵沢町上笹尾 3181-10

三好アグリテック株式会社 さつまいも試験栽培係 あて

TEL 0551-36-5913

FAX 0551-36-5878

郵便振替 00250-4-113825

口座名義 三好アグリテックさつまいも試験栽培係

注意事項

- 1) 募集は、サツマイモ 500セット(先着順)を予定しています。
- 2) 費用は、サツマイモ1セット2 , 500円(送料込み)です。
そのほか振り込み手数料(70円程度)は申込者の負担となります。
- 3) 振り込み用紙に電話及びFAX番号、サツマイモと明記してください。
- 4) 試験栽培の経緯等の詳細や、参加者からのレポート等をいも類研究会のホームページに掲載しています。http://www.jrt.gr.jp/trial/t_index.html
- 5) それぞれの品種の詳細及び関連記事は、以下のホームページをご参照ください。品種特性に応じた調理方法、栽培時の素朴な疑問等について掲載してありますので、是非ともご確認ください。

さつまいも品種詳説 http://www.jrt.gr.jp/var_s/index_spv.html

さつまいも館長日記 <http://www.jrt.gr.jp/diary/index.html>

おいもQ & A <http://www.jrt.gr.jp/q%26a/index.html>

第12回日本いも類研究会総会について

事務局

第12回日本いも類研究会総会の開催日と場所が、下記のとおり決まりましたので取り急ぎお知らせします。詳細については、準備ができ次第改めてお知らせします。会員皆様の参加を心よりお待ちしております。

記

開催日:平成20年3月19日(水) 午後～

開催場所:南青山会館(東京都港区南青山5-7-10)

TEL:03-3406-1365

その他:いも類に関する講演会を予定

編集後記【閑話】

先日、テレビの旅行番組を見ていたところ、スイスのとある街頭で焼き栗を販売しており、現地の老若男女が美味しそうに頬張っておりました。こういったところに、日本の焼き芋屋さんが行けば、相当に売れるだろうなとかついつい考えてしまうこのごろです(このところ農産物の輸出促進が仕事上のテーマとなっているもので、ついつい……)。