

焼きいもに向く、甘みの強い紫サツマイモ新品种「ふくむらさき」

甲斐 由美

農研機構 九州沖縄農業研究センター 研究推進部 事業化推進室

1. はじめに

一般的なサツマイモの肉色は黄色であるが、沖縄県や鹿児島県の島しょ部では、紫肉色のサツマイモが古くから親しまれ、「紅いも」と呼ばれ食用とされてきた。農研機構は、これまでに多くの紫サツマイモ品種を育成してきたが、その大部分はアントシアニン色素用や焼耐用などの加工用品種であり、外観や食味が劣るため食用には不向きであった。2001年に食用として育成した「パープルスweetロード」は、多収で外観も優れるとして普及しているが、黄肉色のサツマイモに比べるとやや甘みが少ないため、生産者や実需者からは、甘みの強い品種を求める声があった。「ふくむらさき」は、そのような要望に応えるために育成した紫サツマイモ品種であり、蒸しいもや焼きいもの糖度が高く食味が良いという特徴を持っている。

2. 品種育成の経過

「ふくむらさき」は、食味が優れる黄肉色系統の「九系255」を母、前述の「パープルスweetロード」を父とする交配組合せから選抜した品種である。交配採種は2004年に九州沖縄農業研究センターで実施し、2005年から選抜・育成を行った。2009年に「九州165号」の系統名を付けて関係機関に配付し、地域適応性を評価した。配布した多くの県において食味の評価は高かったが、標準品種に比べて収量が少なく、総合的な評価は低かった。しかし、茨城県は良食味の有望系統として試験を継続し、品種化を要望した。この要望を受け、2015年からは農林水産省・食品産業科学技術研究推進事業も活用しながら育成を進め、2018年4月に「ふくむらさき」として品種登録出願を行い、今年7月に登録された（第28530号）。また、公益社団法人農林水産・食品産業技術振興協会（JATAFF）の支援により、海外4カ国（中国、ベトナム、米国、韓国）

に品種登録出願を行っており、現在は米国のみ登録済みである。

3. 特性の概要

1) 形態的特性

「ふくむらさき」は、「パープルスweetロード」より茎長が短く茎が太いため、地上部の草姿はコンパクトである。茎および節のアントシアニンによる着色は弱い。頂葉色および葉色は緑色で葉は大きく、葉には複数の切れ込みがある。いもの形状は長紡すい形、皮色は赤紫で、肉色は紫である（写真1、2）。

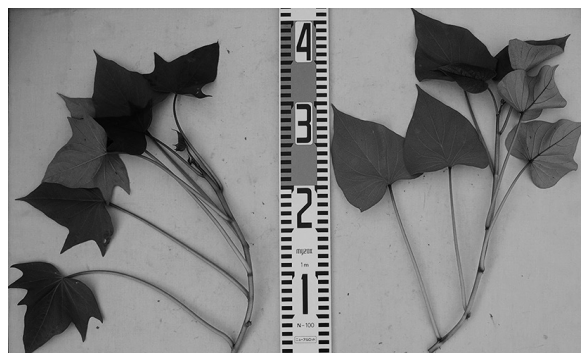


写真1 茎の先端部（左：ふくむらさき，右：パープルスweetロード）



写真2 塊根（左：ふくむらさき，右：パープルスweetロード）

甲斐：焼きいもに向く、甘みの強い紫サツマイモ新品种「ふくむらさき」

表1 ふくむらさきの特性（試験年度：2009～2011, 2013～2017年）

品種名	上いも 収量 (kg/a)	同標 準比 (%)	上いも 1個重 (g)	株当り 上いも 数	アント シアニン 色価	種いもの 萌芽性	貯蔵の し易さ	線虫抵抗性	
								ネコブ	ネグサレ
ふくむらさき	201	81	127	4.2	3.6	中	中	中	やや強
高系14号（標準）	249	100	192	3.5	-	やや不良	中	やや弱	中
パープルスweetロード	298	120	194	4.2	2.5	やや不良～中	やや易	やや強	やや強

注) 線虫抵抗性のネコブは「サツマイモネコブセンチュウ」、ネグサレは「ミナミネグサレセンチュウ」の略

2) 収量性および生態的特性

育成地（宮崎県都城市）における上いも収量（重さ50g以上のいもの収量）は、黄肉色の標準品種「高系14号」の約8割である。平均上いも1個重は「高系14号」および「パープルスweetロード」より軽い。また、苗床における種いもの^{ほうが}萌芽性は中、収穫したいもの貯蔵のし易さは中である。線虫に対する抵抗性はサツマイモネコブセンチュウに中、ミナミネグサレセンチュウにやや強である（表1）。

3) 品質特性

生いもに含まれるアントシアニン色素量の目安となる色価は「パープルスweetロード」を上回り（表1）、蒸しいもの肉色は「パープルスweetロード」より濃い。また、焼きいもの糖度（Brix値）は「パープルスweetロード」より高く、黄肉色の高糖度品種「べにはるか」と同程度である（図1）。茨城県における焼きいも適性試験では、肉質はやや粘質で、食感および甘さは「パープルスweetロード」より優れており、焼きいも適性の総合評価は「パープルスweetロード」を上回った（図2）。

4. 栽培上の留意点

全国のサツマイモ栽培地に適するが、平均上いも1個重が軽いため、早掘りによる肥大不足を避け、十分な生育期間を確保することが望ましい。また、サツマイモネコブセンチュウに対する抵抗性が中程度なので、同センチュウの多発地帯での栽培は避けるか、薬剤などによる防除に努める必要がある。

5. おわりに

当面は関東地域を中心とする青果用サツマイモ産地において普及する予定である。茨城県の産地で焼きいも用として生産されているほか、「ふくむらさき」を原料としたビールの製造・販売なども行われ、他地域

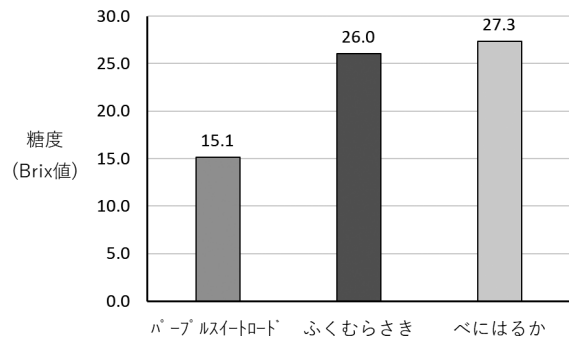


図1 焼きいもの糖度（2009年～2017年の平均）

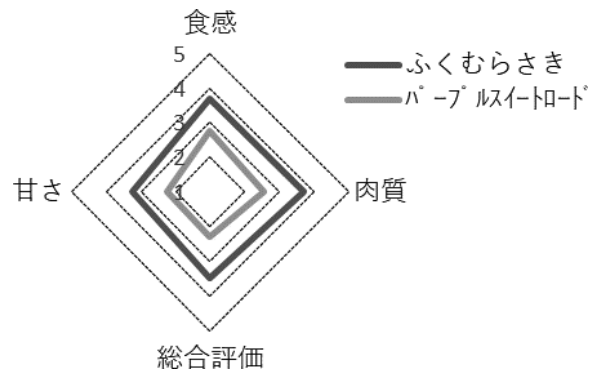


図2 茨城県における焼きいも適性試験結果

注) 16名のパネラーによる5段階評価の平均値。
 食感：悪い（1）～大変良い（5），肉質：粉質（1）～粘質（5），甘さ：弱い（1）～大変強い（5），総合評価：悪い（1）～大変良い（5）

ではブランド化の動きなども起こりつつある。

「ふくむらさき」という品種名には、そのおいしさで食べた人を幸福な気持ちにできるようにという願いを込めている。これまでの紫サツマイモとは全く異なる高糖度の品種として、今後広く普及することが期待される。