

新緑のころまでホクホクおいしいサツマイモ新品种 「ひめあずま」

田口 和憲

農研機構中日本農業研究センター 温暖地野菜研究領域 栽培管理グループ

1. はじめに

昭和59年（1984年）に育成された「ベニアズマ」は、ホクホクした食感の代表品種として人気が高い。サツマイモを加熱調理した際のホクホクした肉質は、いもようかんや大学いもといった菓子などに加工する際に重要な性質である。このため、「ベニアズマ」は、青果用だけでなく、菓子加工用にも広く利用されており、主に関東地方の主力品種として生産されてきた。

しかし、近年、ねっとりした食感で人気が高い「べにはるか」が、「ベニアズマ」よりも生産性が良く、収益確保しやすいため、「ベニアズマ」から「べにはるか」への品種転換が進み、市場からは「ベニアズマ」の数量確保が難しくなりつつあるという声があがっている。

そこで、「ベニアズマ」の生産上での欠点であったいもの外観と形状そろいが悪くなりやすい問題を克服するとともに、病害虫抵抗性と貯蔵性を大幅に改良した菓子などへの加工適性が高い品種開発を進めた。

「ひめあずま」は、新緑のころまで品質が良く、「ベニアズマ」の後継になりうる青果用と菓子加工用の両方に適し、ホクホクした食感の良食味サツマイモ新品种である。

2. 品種の育成経過

「ひめあずま」は、病害虫抵抗性に優れる「作系25」を母、やや粉質で食味に優れる「すずほっくり」を父とする交配組合せから選抜した品種である。「ひめあずま」は、2011年に農研機構九州沖縄農業研究センターで交配採種し、2014年から同作物研究所、同次世代作物開発研究センターおよび同中日本農業研究センターにおいて選抜・育成を行った。2018年に諸特性を検討した結果、いもの外観および形状が優れ、貯蔵性と病害虫抵抗性が優れていることから「関東154号」の系統名で関係機関に配布し、地域適応性を評価した。

3. 品種・技術のポイント

1) 形態的特性

「ひめあずま」の草姿は開張型である。「ひめあずま」は、葉身に極浅い切れ込みがあり、葉身の裂片の数は3つできることが特徴である（写真1）。また、葉身の裏面の葉脈のアントシアニン着色が弱く、葉身の蜜腺にあるアントシアニンの着色はほとんどない。

しよ梗の長さはやや短く、塊根の形状は楕円形である（写真2）。いもの条溝はほとんど認められず、裂開および皮脈も発生しにくい。いもの皮色は赤紫色である。



ベニアズマ

ひめあずま

写真1 「ひめあずま」の葉の特徴



ベニアズマ

ひめあずま

写真2 「ひめあずま」のいもの特徴

表1 「ひめあずま」の収量性(育成地2018~2021年の平均)

	ひめあずま	ベニアズマ (標準品種)	べにはるか	高系14号
育成地(標準栽培:5月中旬~10月上旬(約140日間))				
いも収量(kg/a)	286	279	293	245
同上標準比(%)	102	100	105	88
いも数(個/株)	4.8	2.8	3.7	2.8
いも1個重(g)	149	253	196	221
特性検定(評価)				
サツマイモネコブセンチュウ抵抗性	やや強	中	やや強	やや弱
つる割病抵抗性	やや強	中	中~やや強	中
黒斑病抵抗性	中~やや強	やや弱	やや弱~中	中~やや強
立枯病抵抗性	やや強	やや強	中	弱~やや弱
基腐病抵抗性 ^{※)}	やや弱	—	弱	—
貯蔵性	易	難	やや易	易
品質特性(収穫1ヶ月後に2時間蒸煮した蒸しいもの評価)				
食味	やや上	中~やや上	やや上	中
肉質	やや粉	粉	やや粘	中
肉色	黄	黄	淡黄	淡黄
黒変度	やや少~中	やや多	中	中~やや多
糖度(Brix%)	20.0	19.3	25.1	20.3

※) 基腐病が激発する現地圃場における1カ年の評価。

2) 収量および生態的特性

「ひめあずま」の育成地での標準栽培におけるいも収量(重さ50g以上のいもの収量)は、「ベニアズマ」並である。1株当たりいも個数は「ベニアズマ」、および「べにはるか」より多く、いも1個重は軽い(表1)。

普及が見込まれる茨城県の試験では、「ひめあずま」のA品収量は「ベニアズマ」より多い(図1)。

「ひめあずま」は、サツマイモネコブセンチュウ抵抗性は“やや強”, つる割病抵抗性は“やや強”, 黒斑病抵抗性は“中~やや強”, 立枯病抵抗性は“やや強”, 基腐病は“やや弱”であり, 病害虫抵抗性はいずれも「ベニアズマ」および「べにはるか」並または優れる。貯蔵性(収穫したいもの貯蔵のしやすさ)は“易”であり, 「ベニアズマ」および「べにはるか」より優れる。

3) 品質特性

「ひめあずま」の蒸しいもの食味は“やや上”, 肉質は“やや粉”, 肉色は“黄”, 黒変度は“やや少~中”である。蒸しいもの糖度は「ベニアズマ」並である。

実需者による品質評価試験では, 「ひめあずま」は, いもようかんならびに大学いもへの加工適性が既存の主要品種とほぼ同等の評価であり, 優れる(図2)。

4) 栽培上の注意点

関東地域を中心に全国での普及が期待されるが, 当面は茨城県での作付けが見込まれる。いも数が多く, いも1個重が軽くなりやすいので, 十分な生育日数を確保するとともに, 面積当たりに埋設する節数が多く

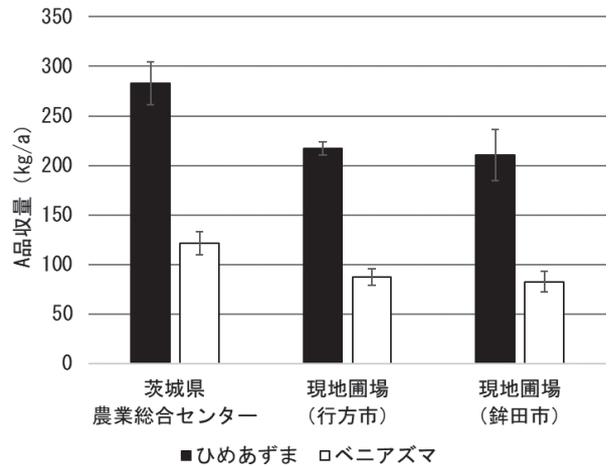


図1 茨城県におけるA品収量の試験成績 (3カ年平均値, 2019~2021年)

「かんしょ選別基準表」を参考に, 販売規格に適合した品質が良好ないもをA品とした。

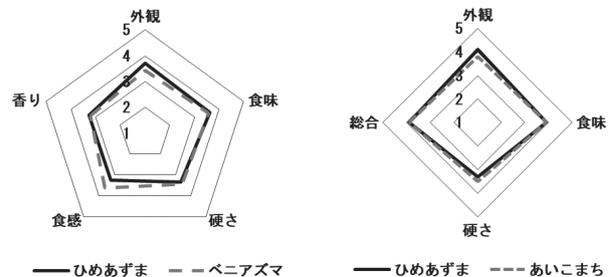


図2 実需者による品質評価試験における官能評価適性は5段階評価とし, 数値が大きいほど評価が良いことを示す。パネラー数はいもようかん(左)が309名, 大学いも(右)が10名である。

なり過ぎないように栽植密度に注意する必要がある。また, 基腐病抵抗性は単年度の相対評価が“やや弱”であるため, 本病の発生地域に作付けする場合は防除対策を徹底する。

4. おわりに

「ひめあずま」は, ホクホク系の良食味品種「ベニアズマ」に近い風味と食感であり, なめらかで美しい楕円型のものできることを表し, 命名された。貯蔵性が優れているため, 新緑のころまで品質が良好であり, ホクホクしたおいしい焼きいもを長期間にわたり提供できる。菓子などへの加工適性が高いことから様々な派生商品への利用も期待される。

〒305-8604 茨城県つくば市観音台3丁目1番地3

(たぐち かずのり)