

<b>粘質で甘味が強い青果用カンショ「べにはるか」の準奨励品種採用</b>			
<p>[要約]</p> <p>カンショ「べにはるか」は、「ベニアズマ」と比べほぼ同等の収量で、A品率が高く、蒸しいもの食味が収穫後の早い時期から優れることから、準奨励品種に採用する。</p>			
農業総合センター農業研究所	平成24年度	成果区分	普及

### 1. 背景・ねらい

青果用カンショ主力品種の「ベニアズマ」は、貯蔵後の食味は良いものの、収穫後の早い時期では肉質が粉質で甘味を感じにくいことから食味評価が低くなりがちであり、生産現場では収穫後の早い時期から食味評価が高い品種が求められている。

### 2. 成果の内容・特徴

- 1) 「べにはるか」は、(独)農研機構九州沖縄農業研究センターにおいて「九州121号」を母、「春こがね」を父とする交配組合せから育成され、平成22年に品種登録された。
- 2) いもの形状は“長紡錘形”で、皮色は“濃赤紫”、生いもの肉色は“黄白”である。条溝と裂開の発生は“微”で少ない。外観品質は“やや上”で優れる。貯蔵の難易は“易”である(図1、表1)。
- 3) サツマイモネコブセンチュウ抵抗性は“強”、立枯病抵抗性は“中～やや強”、つる割病は“やや強”、黒斑病抵抗性は“やや弱～中”である(表1)。
- 4) 「ベニアズマ」と比較して以下のような特徴がある。
  - (1) 株当たり上いも個数は多く、上いも1個重は軽い。上いも重は農研所内で約9割、行方市現地では同等である。A品率は約20%高い(表2)。
  - (2) 収穫後27日の食味試験において、肉質が粘質で甘味が強く、総合評価は優れる。蒸しいもの糖度は高い(表3)。
- 5) 肉質が粘質で食味が優れることから、干しいもへの加工も可能である(データ省略)。

### 3. 成果の活用面・留意点

- 1) 種苗は、育成元と種苗の生産・販売等に関する許諾契約を締結している種苗会社等より購入する。  
(参照URL: [http://www.naro.affrc.go.jp/karc/contents/files/seed\\_karc.pdf](http://www.naro.affrc.go.jp/karc/contents/files/seed_karc.pdf))
- 2) ポット苗を用いて育苗を行う場合、「ベニアズマ」に比べ苗の伸長が劣るため、育苗中は「ベニアズマ」よりも高めの30℃を目安に管理する。また、温度を高くすることで床土が乾きやすくなることから、灌水をこまめに行う。

#### 4. 具体的データ

表1 特性調査(所内:水戸)と病虫害抵抗性(育成地調査)

品種	萌芽性	いもの形状	いもの皮色	生いもの肉色	蒸しいもの肉色	いもの条溝	いもの裂開	いもの外観	貯蔵の難易*
べにはるか	中	長紡錘	濃赤紫	黄白	淡黄	微	微	やや上	易
標)ベニアズマ	良	長紡錘	濃赤紫	黄	黄	微	微	中	やや難

\*育成地調査による

品種	サツマイモネコブセンチュウ	立枯病	つる割病	黒斑病
べにはるか	強	中～やや強	やや強	やや弱～中
標)ベニアズマ	やや弱～中	やや強	やや弱	中

表2 生育・収量・品質及び蒸しいも食味調査(所内:水戸市、現地:行方市)

試験場所	品種名	つる重 (kg/a)	上いも重 (kg/a)	上いも重対標準比 (%)	A品率 (%)	株当たり上いも個数	上いも1個重 (g)	蒸しいもの食味
所内	べにはるか	413	290	90	71	3.6	205	やや上
	標)ベニアズマ	328	323	100	52	3.0	269	やや上～上
現地	べにはるか	368	343	101	50	3.3	235	やや上～上
	標)ベニアズマ	217	338	100	31	2.7	283	やや上～上

注)耕種概要 1) 施肥量(kg/10a): 所内 N-P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>-K<sub>2</sub>O=1.0-12.0-10.0、現地 生産者慣行  
 2) 畦間×株間(cm): 所内 100×25、現地 生産者慣行×25、ともに黒マルチ栽培  
 3) 挿苗:5月下旬、収穫:10月上旬  
 数字は、平成14、17、23～24年の4年間の平均値(現地は平成23～24年の2年間の平均値)  
 上いもは50g以上のいも  
 蒸しいもの食味:上～下の5段階評価

表3 蒸しいも食味試験

品種名	肉色	肉質	甘味	総合評価	蒸しいも糖度(Brix%)
べにはるか	3.70	2.30	4.10	4.10	8.4
標)ベニアズマ	2.95	3.55	3.30	3.35	6.1

試験実施日:平成24年11月8日(収穫後27日)、パネラー20名  
 以下の5段階で評価  
 肉色、甘味、総合評価は良い(5)～悪い(1)  
 肉質は粉質(5)～粘質(1)  
 蒸しいも糖度は、サンプル15gを45mlの純水で希釈し、攪拌後に屈折糖度計で測定



図1 「べにはるか」生いも

#### 5. 試験課題名・試験期間・担当研究室

落花生・かんしょ品種選定と主要畑作物の栽培法確立試験:平成19～平成24年度・作物研究室