

## 甘味が強く食味に優れる、有望な紫いも品種「ふくむらさき」

### [要約]

青果用かんしょ「ふくむらさき」は、肉色が紫で、機能性成分であるアントシアニン色素を既存品種と比較して多く含有する。肉質が粘質で、糖度が高く、蒸し芋及び焼き芋の食味に優れる。

農業総合センター農業研究所	平成30年度	成果区分	普及
---------------	--------	------	----

### 1. 背景・ねらい

近年焼き芋の人气が高まり、生産現場からは従来の黄肉色品種の他に良食味な紫肉色品種が求められている。「パープルスイートロード」は食用として流通しているが、黄肉色の品種と比較すると食味評価は劣る。そこで、多様な焼き芋等の商品展開を図るため、新たな青果用の紫肉色品種を選定する。

### 2. 成果の内容・特徴

- 1) 「ふくむらさき」(旧系統名「九州 165 号」)は、(独)農研機構九州沖縄農業研究センターにおいて「九系 255」を母、紫肉色の青果用品種「パープルスイートロード」を父とする交配組合せから育成され、平成 30 年に品種登録出願された。
- 2) いもの形状は“長紡錘形”で、皮色は“赤紫”、生いもの肉色は“紫”である。裂開の発生は“微”で、条溝の発生は“無”である。外観品質は“やや上”で優れる。貯蔵の難易は“中”である。サツマイモネコブセンチュウ抵抗性は“中”である(図 1、表 1)。
- 3) 「パープルスイートロード」と比較して、1 株当たり上いも個数はやや少なく、上いも 1 個重は 7 割程度とやや軽い。上いも重は農研所内で 6 割、行方現地では 7 割である。A 品率は同等で、蒸しいもの食味は優れている(表 2)。
- 4) アントシアニン色価は「パープルスイートロード」に比べ、約 1.4 倍である(表 1、図 2)。
- 5) 焼き芋の食味は「パープルスイートロード」に比べ、肉質は粘質で食感に優れ、甘味が強く総合評価が優れる(表 3)。

### 3. 成果の活用面・留意点

- 1) 上いも 1 個重がやや軽いため、株間を広げて多肥栽培し、遅植え・早掘りを避けて生育期間を確保することに努める。詳細は平成 30 年度の「青果用かんしょ「ふくむらさき」の安定栽培法」を参照すること。
- 2) 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。種苗の問い合わせについては以下の URL を参照 ([http://www.naro.affrc.go.jp/collab/breed/seeds\\_list/index.html](http://www.naro.affrc.go.jp/collab/breed/seeds_list/index.html))。
- 3) 今後茨城県では青果用産地を中心に 50ha 程度の普及が見込まれる。

#### 4. 具体的データ

表 1 特性の概要（所内：水戸市）

品種名	萌芽性*	いもの形状	いもの皮色	いもの肉色	蒸しいもの肉質	いもの条溝	いもの裂開	いもの外観	貯蔵の難易*
ふくむらさき	中	長紡	赤紫	紫	やや粘	無	微	やや上	中
対照) パープルスイートロード	やや不良～中	紡～長紡	赤紫	紫	やや粉	微	無	中～やや上	やや易
参考) ベニアズマ	中	長紡	赤紫	黄	やや粉	微	微	やや下	難

  

品種名	アントシアニン色価*	サツマイモ* ネコブセンチュウ	立枯病*	つる割病*	黒斑病*
ふくむらさき	3.6	中	やや弱～やや強	強	中～強
対照) パープルスイートロード	2.5	やや強	弱～やや弱	強	中
参考) ベニアズマ	-	中	やや強	中	中

注) 過去5年間 (H26～30年) の試験結果による  
\*育成地調査による

表 2 生育及び収量

試験場所	品種名	つる重 (kg/10a)	上いも重 (kg/10a)	上いも重 対照比 (%)	株当たり 上いも個数 (個)	上いも 1個重 (g)	A品率 (%)	蒸しいもの 食味
水戸市	ふくむらさき	4,622	2,154	63	3.9	138	64.6	やや上～中
	対照) パープルスイートロード	3,698	3,396	100	4.5	193	64.4	中～やや下
	参考) ベニアズマ	3,872	3,628	107	3.2	285	40.0	やや上
行方市	ふくむらさき	4,099	2,405	67	4.1	135	63.4	やや上～中
	対照) パープルスイートロード	3,245	3,596	100	4.2	194	70.2	中～やや下
	参考) ベニアズマ	2,821	3,253	91	3.0	255	35.1	上～やや上

注) ふくむらさき(水戸)H22、24～30年、(行方)H24～H30年平均 パープルスイートロード(水戸)H24～H30年平均値、(行方)H27～H30年平均値  
ベニアズマ(水戸)、(行方)はH22～H30年平均値  
上いも：50g以上のいも A品率：H26年～30年の5年間の平均値

耕種概要 1) 挿苗：5月下旬、収穫：10月上～中旬  
2) 栽植密度(畦幅×株間(cm))：水戸市 100×25 行方市 88～91×25  
3) 施肥量(N:P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>:K<sub>2</sub>O・kg/a)：水戸市 0.1:1.2:1.0(H22～H27)、0.2:1.2:1.0(H28)、0.3:1.0:1.0(H29、30)  
行方市 0.3:0.8:0.5(H24～H27)、0.3:1.6:0.8(H28～H30)

表 3 焼き芋の糖度及び食味官能評価

品種名	Brix値	肉色	肉質	甘み	総合評価
ふくむらさき	21.5	-0.56 ns	2.28 **	2.00 **	1.22 **
パープルスイートロード	18.1	0.00	0.00	0.00	0.00

注) 実施日、場所及び対象：平成29年1月31日、パネラー18名、農業総合センター農業研究所にて。  
調製方法：各サンプルを200℃、1時間で焼き芋加工後、供試。  
評価基準：パープルスイートロードを基準(0)として相対評価した。  
肉色、甘み、総合評価：悪い-5～良い5。肉質：粉質-5～粘質5。  
検定：t検定による。 \*\*は有意水準1%で有意差あり。



図 1 ふくむらさきの様子



図 2 蒸しいもの肉色

#### 5. 試験課題名・試験期間・担当研究室

かんしょ奨励品種決定調査・昭和43年～・作物研究室

産地ニーズに応じたサツマイモ品種の選定および病虫害抵抗性の開発・平成27年～31年・作物研究室、病虫研究室

※本成果は、イノベーション創出強化研究推進事業「地域ブランド強化のための高品質食用・加工用サツマイモ品種の開発」コンソーシアムで取り組んだ成果である。