

青果用サツマイモ新品种「あまはづき」の栽培性と食味評価

[要約]

青果用サツマイモ新品种「あまはづき」は紡錘形でネコブセンチュウに強く、「べにはるか」より形状がやや優れ、A品収量が高い。収穫直後から粘質で食味が優れる。

| | | | |
|------------------|-------|------|------|
| 茨城県農業総合センター農業研究所 | 令和3年度 | 成果区分 | 技術情報 |
|------------------|-------|------|------|

1. 背景・ねらい

近年、焼き芋の人気が高まり、年間を通して良食味のサツマイモ出荷が求められているが、8～10月のサツマイモは糖化に必要な貯蔵期間を確保できず、粉質で甘味が弱い。そこで、収穫直後から粘質で甘味が強い新品种「あまはづき」について、茨城県における栽培性や食味を評価する。

2. 成果の内容・特徴

- 1) 「あまはづき」(旧系統名「関東144号」)は、国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構中日本農業研究センター(茨城県つくば市)において「からゆたか」を母、「谷05100-172」を父とする交配組合せから育成され、令和3年に品種登録出願公表された。
- 2) いもの形状は「紡錘形」で、皮色は「赤紫」、生いもの肉色は「黄」である。外觀品質は「やや上」で優れる。貯蔵の難易は「難」である。サツマイモネコブセンチュウ抵抗性は「強」で、立枯病抵抗性は「中」である(表1)。
- 3) 「べにはるか」と比較して、上いも重対標準比は86～109%である。形状はやや優れ、A品収量が高いが、丸芋率がやや高い。上いも1個重は同等～やや重く、1株当たり上いも個数はやや少ない。曲がり少なく、くびれがやや多い(表2)。
- 4) 焼き芋食味官能評価は、収穫1週間後では「べにはるか」に比べて食感、肉質に優れ総合評価は高い。4週間経つと端がしおれ、黒変が見られ、食感がかなり軟らかくなる。8週間後では腐敗がかなり進んだ芋もあり、「べにはるか」に比べて総合評価は低い(図1、2)。

3. 成果の活用面・留意点

- 1) サツマイモ基腐病侵入防止対策としてウイルスフリー苗を用いること。
- 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(種苗生産の都合上、令和4年産の種苗は入手できない可能性がある)。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)。
- 3) 本品種はネコブセンチュウ抵抗性が強く、塊根に被害を受けにくい。また、「あまはづき」の栽培跡地では感受性品種におけるネコブセンチュウ被害が低減する(平成30年度主要成果「ネコブセンチュウ抵抗性サツマイモ新系統の線虫被害低減効果」)。
- 4) 端からしおれて傷みやすいため、収穫時に尾部を切除し、取扱いに注意する。
- 5) 萌芽がやや遅く、芽数が少ないため、育苗時には地温30～32℃を目安に管理し、やや多めに伏せ込む。

4. 具体的データ

表1 特性の概要

| 品種名 | いもの形状 | いもの皮色 | 生いもの肉色 | いもの外観 | 貯蔵の* 難易 | サツマイモ* ネコブセンチュウ | 立枯病* | つる割病* | 黒斑病* |
|----------|-------|-------|--------|-------|------------|--------------------|-------|-------|------|
| あまはづき | 紡錘 | 赤紫 | 黄 | 中 | 難 | 強 | 中 | やや強 | やや強 |
| 標) べにはるか | 長紡錘 | 赤紫 | 淡黄 | やや上 | やや易 | やや強 | 中～やや弱 | 中 | 中 |

*育成地（中日本農研（つくば市））調査による

表2 収量及び品質（H27～R3）

| 試験場所 | 試験年数 | 品種名 | 上いも重 (kg/a) | 上いも重 対標準比 (%) | A品収量 (kg/a) | 丸品率 (%) | 上いも 1個重 (g) | 株当たり 上いも個数 (個) | 曲がり (個数%) | くびれ (個数%) |
|------|---------------|----------|----------------|---------------------|----------------|------------|-------------------|----------------------|--------------|--------------|
| 所内 | H27～R3年 平均 | あまはづき | 343 | 109 | 200 | 14.3 | 255 | 3.7 | 8.9 | 8.0 |
| | | 標) べにはるか | 314 | 100 | 206 | 1.4 | 211 | 4.1 | 20.4 | 4.2 |
| 行方 | R1～R3年 平均 | あまはづき | 266 | 85 | 191 | 6.9 | 270 | 2.9 | 11.0 | 2.9 |
| | | 標) べにはるか | 314 | 100 | 180 | 2.8 | 268 | 3.2 | 31.0 | 1.6 |
| 鉦田 | R2～R3年 平均 | あまはづき | 290 | 86 | 203 | 1.2 | 197 | 4.8 | 18.0 | 4.7 |
| | | 標) べにはるか | 339 | 100 | 165 | 0.0 | 243 | 4.8 | 42.4 | 5.8 |

注1) 上いもは50g以上のいも。

耕種概要 1)挿苗：5月下旬、収穫：10月中旬～下旬 2)様式：黒マルチ栽培

3)栽植密度(畦幅×株間(cm))：水戸100×25(H27～R1)、100×35(R2～R3) 行方90×25(R1)、85×35(R2,R3) 鉦田100×35(R2～R3)

4)施肥量(N:P₂O₅:K₂O・kg/a)：水戸0.3:1.0:1.0、行方0.3:1.5:0.5、鉦田0.5:2.2:1.8(R2)、0.4:1.2:1.0(R3)

5)区制：2区制 6)調査株数：20株/区(H27～R1)、15株/区(R2～R3)

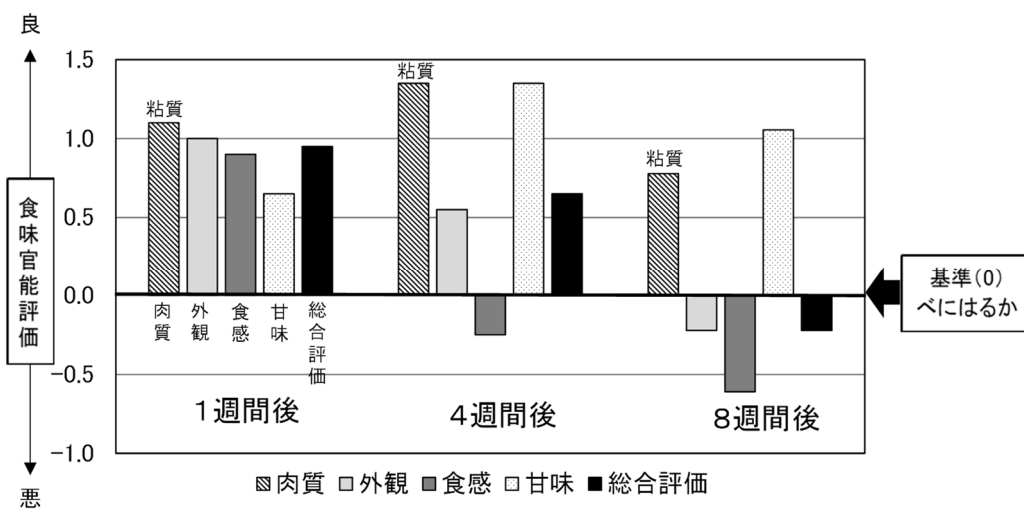


図1 焼き芋の食味官能評価 (R2)

注1) サンプル：令和2年9月15日収穫、鉦田産。13℃で保管。 注2) 実施方法：パネラー20名、190℃2時間で焼成。

注3) 評価基準：「べにはるか」を基準として、7段階で相対評価した。

肉質：-3粉質→0同等→3粘質 外観、食感、総合評価：-3悪い→0同等→3良い 甘味：-3弱い→0同等→3強い

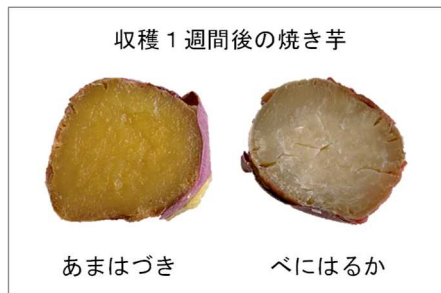


図2 「あまはづき」の塊根と焼き芋の様子

5. 試験課題名・試験期間・担当研究室

サツマイモ有望品種選定試験・昭和43年～・作物研究室