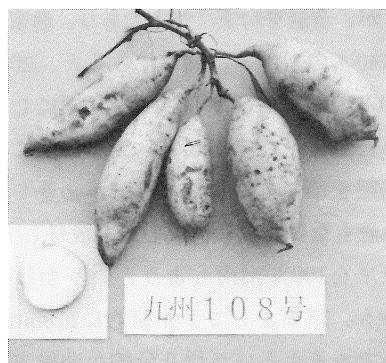


焼酎原料用 かんしょ新品種 「ジョイホワイト」

九州農業試験場 甘しょ育種研究室
熊谷 亨



◀「ジョイホワイト」の塊根

1. はじめに

南九州では、でん粉の輸入自由化に伴い、でん粉原料用かんしょの生産が減少するなかで、特産品であるいも焼酎への用途拡大はかんしょ作にとって極めて重要である。しかし、いも焼酎は麦焼酎や米焼酎に比べ、特有のにおいがあるために、他地域での消費の拡大が妨げられており、従来とは異なる芳醇な香りを有する、くせない焼酎用の品種開発が望まれてきた。

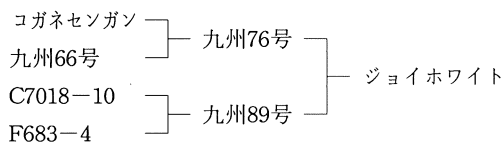
「ジョイホワイト」は、現在焼酎原料として利用されている「コガネセンガン」に比べ、収量面ではやや劣るが、いもの形状・外観が優れ、でん粉歩留は2～3%高く、焼酎の香味も良好であり、「コガネセンガン」に代わる焼酎原料用品種として、南九州の原料用かんしょ作地域での普及が期待できる。

2. 育成の経過

高でん粉多収で、病虫害抵抗性があり、いもの外観に優れるでん粉原料用品種の育成を目標として、塊根の形状が良く、高でん粉多収で、ネコブ・ネグサレセンチュウ抵抗性の「九州76号」を母、形状が良く、極高でん粉で、ネコブ・ネグサレセンチュウ抵抗性の

「九州89号」を父として1983年に九州農業試験場作物第二部作物第1研究室（現：畑地利用部遺伝資源利用研究室指宿圃場）で人工交配を行い（交配番号83119）、実生個体選抜試験以降、同部作物第2研究室（現：畑地利用部甘しょ育種研究室）で選抜した系統である。1991年以降、「九州108号」の系統名で関係機関において地域適応性を検定してきたもので、1994年8月にかんしょ農林46号として登録、「ジョイホワイト（Joy white）」と命名された。

図1 「ジョイホワイト」の来歴



3. 特性の概要

1) 形態・生態特性

茎はやや細く、葉の大きさは中～やや小である。いもは紡錘形で、大きさはやや小～中である。いもの色は白で、表面は滑らかで美しい。萌芽性は「コガネセンガン」なみの中である。

2) 収量特性

育成地では、上いも重は早掘、標準栽培のいずれにおいても「コガネセンガン」よりやや低く、「サツマヒカリ」なみであるが、でん粉歩留は「コガネセンガン」より2～3%、「サツマヒカリ」より4～5%高い。上いも1個重はやや小さい。鹿児島県では、上いも重は「コガネセンガン」に劣るが、でん粉歩留は1%高い。宮崎県では、上いも重は「コガネセンガン」なみで、でん粉歩留が4%弱高く、でん粉収量は「コガネセンガン」より1割程度多い(表1)。

3) 品種特性

蒸しいものブリックスは「コガネセンガン」よりかなり低く、 β -アミラーゼ欠損系統と判断される。本系統から醸造した焼酎は、従来のかんしょ焼酎とは異なる特有の香り(フルーティ、甘い)をもった、くせのない、淡麗で飲みやすい新タイプとなる(表2)。

4) 耐病虫性等

ネコブセンチュウに強、ネグサレセンチュウにやや強の抵抗性を示すが、黒斑病抵抗性は中程度である。貯蔵性は「コガネセンガン」より優れ、やや易である。

4. 適地および栽培・利用上の注意

「コガネセンガン」に替わる焼酎原料用品種として、南九州の原料用かんしょ作地帯に適する。栽培に当たっては以下の点に留意する必要がある。

① 収量性が「コガネセンガン」よりやや劣るため、栽培法の検討などにより収量性の改善が必要である。

② 黒斑病抵抗性が中であるので、病害多発地帯では防除に努める。

5. おわりに

本品種から醸造した焼酎はマイルドで、さわやかに酔うことができることから「ジョイホワイト」と命名された。「ジョイホワイト」から作られた焼酎が多くの人に愛され、かんしょの需要が拡大することを育成者一同期待しているところである。最後に「ジョイホワイト」の育成にご援助、ご協力をいただいた関係者各位に感謝の意を表する。

* * *

「ジョイホワイト」育成者：山川 理、久木村久、小巻克巳、日高 操、吉永 優、熊谷 亨、吉田智彦、田淵尚一、知識敬道、梅村芳樹、宮崎 司

表1 「ジョイホワイト」の特性概要

調査地 (調査年度)	九州農試試験地(那覇) (1991～1993)				鹿児島県農試試験地(鹿児島) (1992～1993)				宮崎県農試試験地(宮崎) (1991～1993)			
	ジョイ	サツマ	コガネ	サツマ	ジョイ	サツマ	コガネ	サツマ	ジョイ	サツマ	コガネ	サツマ
いもの外形	やや上	やや上	中	中	極上	上	やや上	やや上	やや上	やや上	中	中
いもの形状	紡錘	長紡錘	下膨紡錘	短紡錘～球	紡錘	下膨紡錘	紡錘	長紡錘	紡錘	長紡錘	紡錘	長紡錘
いもの皮色	白(赤)	赤	黄白	黄白	淡黄白	粉紅	黄白	黄白	黄白	黄白	黄白	黄白
いもの肉色	白	黄白	黄白	白	淡黄白	淡黄白	黄白	黄白	黄白	黄白	黄白	黄白
上いも収量(t/ha)	161	171	194	175	202	236	275	290	161	171	194	175
同上対標準比(%)	84	88	100	74	85	100	95	100	84	88	100	74
でん粉歩留(%)	24.9	20.9	22.7	23.9	21.6	23.0	26.5	22.8	24.9	20.9	22.7	23.9
耐病性	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中
耐虫性	やや強	中	中	中	中	中	中	中	やや強	中	中	中
黒斑病抵抗性	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中
おろし耐熱性	強	強	強	強	強	強	強	強	強	強	強	強
おろし耐冷性	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中

注) 九州農試、鹿児島農試は 標準栽培による。宮崎県農試は 標準マルチ栽培による。
鹿児島農試のでん粉歩留は 1992年のみのデータ。

表2 「ジョイホワイト」から醸造した焼酎のきき酒結果

醸造年度	品種名	総合評価	短評
平成2年度	ジョイ初臼	1.55	フルーティ、軽い、甘味、甘い香り、華やかな香り、バランス良好
	コガネ初臼	1.80	丸味、軽い、ウスイ、キレイ、エステル、粉臭、ゴム臭、モロミ臭
	サツマ初臼	1.80	甘味、バランス良、重い、エステル、イモ臭、ゴム臭
平成3年度	ジョイ初臼		甘香、甘味があり味も良好で、特徴がある。
平成4年度	ジョイ初臼		イモ香とは異なった特有の香りをもった、クセのない、淡麗で飲みやすい新タイプ。

注) 総合評価: 良い 1, 普通 2, 悪い 3 の平均値