

作物研究所におけるサツマイモ育種の目標と成果

作物研究所 食用サツマイモサブチーム長

熊谷 亨

つくばにおけるサツマイモの品種育成は、1986年に千葉県四街道市から農業研究センター甘しょ育種研究室が移転してきたことに始まる。その後2001年に農林水産省の試験研究機関が独立行政法人化され、農業技術研究機構（現：農業・食品産業技術総合研究機構、略称：農研機構）作物研究所甘しょ育種研究室となり、さらに2006年4月の大幅な組織改編により、作物研究所食用サツマイモサブチームとなった。

優良な青果用、でん粉原料用および蒸切干加工用サツマイモ品種を目標に、これまで青果用では「ベニコマチ」（1975年育成）、「ベニアズマ」（1984年育成）、でん粉原料用品種では「ハイスターチ」（1988年育成）、「サツマスターチ」（1994年育成）、蒸切干加工用では「タマユタカ」（1960年、育成当初は原料用）、その他葉柄利用の「エレガントサマー」など優れた品種を育成してきた。作物研究所となってからは、紫肉色で食味の良い「パープルスイートロード」、でん粉の糊化温度が低く電子レンジ等での短時間調理でも甘く美味しい「クイックスイート」を、2002年に育成した。

現在の食用サツマイモサブチームの育種目標（2006～2010年）は、「複合病虫害抵抗性や小粒いも特性、シロタ障害が無い等の優良特性を有する青果用、蒸切干加工用など甘しょ品種の育成」である。青果用で

は、現在「ベニアズマ」「高系14号」が主力品種であるが、これらの品種で問題となるサツマイモネコブセンチュウや立枯病などの病虫害に強い品種や、従来よりいもが小ぶりで利用しやすい品種、蒸切干加工用では、「タマユタカ」に発生しやすいシロタと呼ばれる蒸切干の品質障害の発生が少なく、蒸切干の食味や外観が優れる品種を目標に育種を進めてきている。

その結果、食べきりサイズで美味しい青果用品種「ひめあやか」、干しいもの食味が優れる蒸切干加工用品種「ほしキラリ」を育成し、今年品種登録申請を行ったところである。

食用サツマイモサブチームでは品種育成のほか、「甘しょの加工特性ならびに貯蔵性に関わる塊根糖質成分の特性解明」、「低温耐性など、革新的新規特性を有する甘しょ育種素材の開発」といった課題で、蒸切干や蒸しいも等の品質に関する基礎研究および品質向上技術の開発、将来の画期的なサツマイモ品種開発のための低温耐性系統や草型に特徴のある新たな育種素材の開発にも取り組んでいる。

今後もサツマイモ関係者、消費者の期待にこたえられるよう、サツマイモの生産拡大、需要創出・拡大を可能とするような品種育成、基礎研究に取り組んでいきたい。