

ひめあやか (食用、平成21年育成)

—食べきりサイズで美味しいサツマイモ新品种—

作物研究所 食用サツマイモサブチーム 主任研究員 高田 明子

1. はじめに

青果用サツマイモの主力品種「ベニアズマ」は、粉質で良食味なため関東地方を中心に約12,000haで栽培され、また、もう一つの主力品種「高系14号」は、肉色が淡く食味は中程度ではあるが、貯蔵性に優れ、汎用性が高いため、西日本を中心に約8,500haが栽培されている。これらの品種は病虫害抵抗性に問題があり、病虫害に強い新品种が求められている。

一方、消費者からは従来のいもでは大きすぎるとの指摘があり、消費傾向では柔らかい食感を持つやや粘質のいもを好む嗜好の変化がみられる。そこで、病虫害抵抗性に優れ、「高系14号」より食味に優れ、「ベニアズマ」よりも粘質で、従来より小さいいもをつける品種を育成した。

2. 育成の経過

「ひめあやか」は、いもがやや小さく食味が優れる「九州127号」を母、つる割病と立枯病に強く食味が優れる「関係91」を父とする交配組合せから選抜した品種である。交配採種は1998年に九州農業試験場(現九州沖縄農業研究センター)で実施し、翌1999年以降10年間をかけて作物研究所において選抜・育成を行った。2009年に品種登録出願(出願番号:第23497号)した。

3. 特性の概要

(1) 形態的特性

いもの形状は“短紡錘形”で「ベニアズマ」や「高系14号」より短く、大きさは“やや小”、条溝は“微”で裂開や皮脈はない(写真1、表1)。いもの皮色は“赤紫”で肉色は“黄”である(写真1、表1)。

(2) 生態的特性

上いも一個重はマルチ標準栽培で「ベニアズマ」「高系14号」の6割ほどの重さの140g程度と小さい(表2)。上いも重はマルチ早掘栽培で「ベニアズマ」を平均で4%上回るが、マルチ標準栽培では平均で22%下回る(表2)。一方、食べきりサイズの200g以下のいも重は多く、マルチ標準栽培では「ベニアズマ」比で約2倍である(表2、図1)。切干歩合は「ベニアズマ」よりもやや低く、「高系14号」よりもやや高い(表2)。

病虫害抵抗性では、立枯病、つる割病、



写真1 「ひめあやか」のいも

表1 「ひめあやか」の特性(1)

品種名	いもの			蒸しいもの				焼きいもの	
	形状	皮色	肉色	食味	肉質	肉色	黒変	Brix(%)	食味*
ひめあやか	短紡錘形	赤紫	黄	上	やや粘	黄	やや少	6.8	上(上)
ベニアズマ	長紡～紡錘形	濃赤紫	黄	上	やや粉	黄	中	6.6	やや上
高系14号	紡錘～長紡錘形	赤紫	黄白	中	中	淡黄白	中	6.3	中

注) 育成地、マルチ標準栽培、平成15～20年の平均。Brixは4倍希釈値。

* : 平成18～20年の平均。()内は50g以下のいもの評価。

表2 「ひめあやか」の特性(2)

品種名	上いも重 (kg/10a)	同左 標準比(%)	平均 一個重(g)	切干歩合 (%)	200g未満いも重 (kg/10a)
マルチ標準栽培					
ひめあやか	199	78	143	33.0	105
ベニアズマ(標準)	255	100	276	35.8	47
高系14号(比較)	240	94	222	31.8	65
マルチ早掘栽培					
ひめあやか	131	104	118	33.5	99
ベニアズマ(標準)	127	100	150	35.5	65
高系14号(比較)	130	103	159	32.2	65

注) 育成地、平成15～20年の平均。マルチ標準栽培：5月中旬植付、10月中旬収穫。

マルチ早掘栽培：4月下旬植付、8月下旬収穫。

表3 「ひめあやか」の特性(3)

品種名	サマ代コフ モチュウ抵抗性	病害抵抗性			萌芽性	貯蔵性
		立枯病	つる割病	黒斑病		
ひめあやか	やや弱	やや強	やや強	やや強	やや良	中
ベニアズマ	やや弱	やや強	やや弱	やや弱	中	やや難
高系14号	やや弱	弱	中	中	中	易

注) 育成地における判定結果。

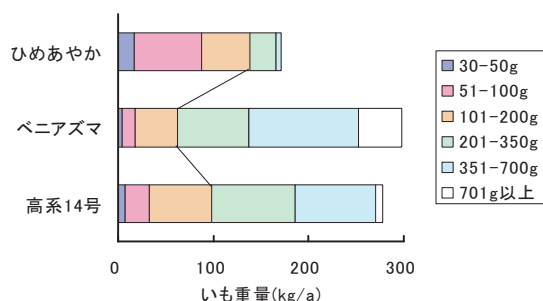


図1 規格別のいも重量

注) 育成地、平成20年、マルチ標準栽培の成績。

黒斑病に対し“やや強”で、「ベニアズマ」「高系14号」よりも病害に強い(表3)。

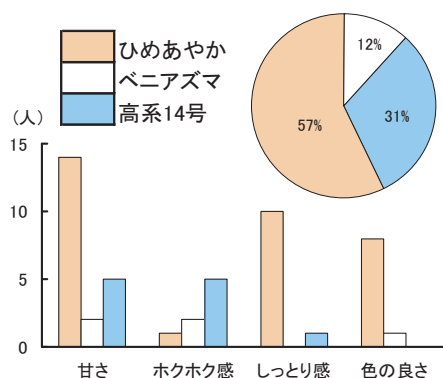
萌芽の遅速は“早”、伸長の遅速は“や

や早”、萌芽の多少は“やや多”、萌芽性は“やや良”である(表3)。また、貯蔵性は“中”である(表3)。

(3) 品質特性及び加工適性

蒸しいも、焼きいもの肉質はやや粘質でしっとりとしていて、食味が優れる(表1、図2-a)。また、小さいいもも良食味である(表1、図2-b)。「ベニアズマ」「高系14号」に比べて調理後の黒変が少なく、肉色は鮮やかな黄色である(表1、写真2)。蒸しいものブリックスは「高系14号」より

a 主力食用品種 2品種との比較



b 「ひめあやか」の小さいものへの評価

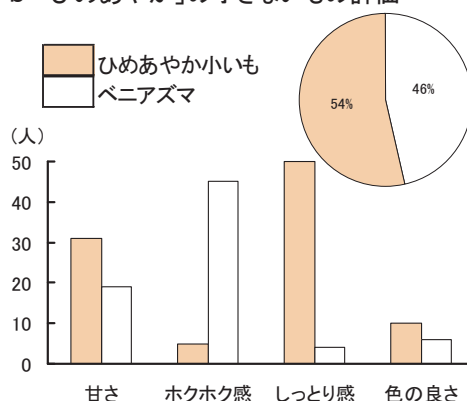


図2 焼きいもアンケートによる評価 一番好きな品種（円グラフ）とその理由（複数回答、棒グラフ）

注) a : すべての品種 200～350 g のいもを使用、30-40才代中心 (n=26)。

b : 「ひめあやか」 30～100g、「ベニアズマ」 200～350 g のいもを使用、60-70才代中心 (n=108)。



写真2 「ひめあやか」の焼きいもの外観・切断面

焼きいも外観は、50g以下のいもを使用

切断面は、左から「ひめあやか」、「ベニアズマ」「高系14号」

高く「ベニアズマ」並である（表1）。

4. 適地及び栽培上の留意点

栽培適地は全国のサツマイモ栽培地域である。埼玉県で有望視されている。疎植や栽培期間が長くなることにより一個重が大きくなるので、用途（小さいものとして利用、あるいは通常の大きさのいもとして利用）により栽植密度や栽培期間を検討する必要がある。

5. おわりに

いもが小さく、焼きいもや蒸しいもの肉

色の彩りが鮮やかであることから「ひめあやか」と命名した。

食べきりサイズのいもや良食味といった特徴を生かした販売方法を確立することにより、これまで規格外として扱われてきた小さいもまで利用できる。家庭で利用しやすいサイズで、美味しいサツマイモとして、青果販売や、高品質の焼きいも、お菓子等への利用が期待される。

「ひめあやか」育成者

熊谷 亨、高田明子、藏之内利和、中村善行、片山健二、中谷 誠、田宮誠司、小巻克巳