

ほしキラリ (加工用、干しいも、平成21年育成)

—良食味・高品質な蒸切干 (干しいも) 加工用品種—

作物研究所 食用サツマイモサブチーム 主任研究員 藏之内利和

1. はじめに

サツマイモ蒸切干 (干しいも) は茨城県や静岡県を中心に生産され、地域の重要な農産加工品となっている。蒸切干原料のサツマイモは、2006年の集計によると全国で1440ha栽培され、茨城県が作付け面積で95%以上を占めている。しかし、近年は近隣国からの蒸切干の輸入が増加して国内の蒸切干生産地は厳しい状況に追い込まれ、国内産品の一層の品質向上により外国産との差別化を図ることが緊急の課題となってきた。また、現在の主力品種は「タマユタカ」であるが、気象条件や栽培環境によって「シロタ (中白)」と呼ばれる品質低下障害が発生しやすいため問題となっている。そのため、シロタの発生が少なく、蒸切干の食味や外観が優れる品種の育成が重要となっている。

ここで紹介する「ほしキラリ (関東127号)」は、シロタの発生がほとんど見られず、蒸切干の食味は良食味品種「泉13号」並みまたはより優れ、蒸切干の外観も淡黄で良好である。「タマユタカ」と差別化した製品販売が考えられ、高品質蒸切干加工向けの品種としての普及が期待される。

2. 育成の経過

「ほしキラリ」は、多収でいもの外観が優れる「関係112」を母、でん粉糊化温度

がやや低い「九州127号」を父とする交配組合せから選抜した系統である (図1)。

交配採種は2001年に九州沖縄農業研究センター業務第3科で実施し、2002年以降は作物研究所畑作物研究部甘しょ育種研究室 (現食用サツマイモサブチーム) で選抜・育成を行った。2002年の実生個体選抜試験において、いもの外観および結しょ性に優れていたことから、「作01191-55」の系統番号を付して選抜した。以後、2003年系統選抜試験、2004年生産力検定予備試験に供した。諸特性を検討した結果、いもの外観や蒸切干の特性が優れていたため、「作系11」の系統番号を付して、2005年以降生産力検定試験、系統適応性検定試験 (埼玉県農林総合研究センター、愛媛県農業試験場、長崎県総合農林試験場及び鹿児島県農業開発総合センターなど)、黒斑病抵抗性検定試験 (長崎県総合農林試験場) 及びサツマイモネコブセンチュウ抵抗性検定試験 (静岡県農業試験場海岸砂地分場) を行った。さらにこれらの試験成績を総合的に検討して選抜、2005年12月に「関東127号」の系統名を付し、2006年以降は生産力検定試験および関係機関に配付して奨励品種決定試験等に供試した。その結果、「関東127号」は蒸切干の品質・食味が優れていることが明らかとなった。そのため、2009年2月に「ほしキラリ」として品種登録出願を行った。



図1 「ほしキラリ」の来歴

た。

3. 特性の概要

本品種の特性一覧を表1に示した。

(1) 形態的特性

本圃における草型は“やや匍匐（ほふく）”、茎の太さは“やや細”、茎の着色は“微”、節の着色は“無”、毛茸は“微”である。茎長は“やや短”である。頂葉色は“帯紫淡緑”、葉色は“緑”、葉の大きさは“やや小”で葉形は“波・歯状心臓形”である。

しょ梗の長さは“中”、強さは“やや強”、いもの形状は“紡錘形”で、大きさは“中”、大小整否は“中”で外観は“中”である。条溝は“微”で裂開や皮脈はない。いもの皮色は“赤紫”で肉色は“黄白”である（写真1）。



写真1 「ほしキラリ」の塊根
中央農業総合研究センター谷和原畑圃場にて

(2) 生態的特性

萌芽の遅速は“やや遅”、萌芽揃いの整否は“中”、伸長の遅速は“やや遅”、萌芽の多少は“中”であり、萌芽性は“中”である。

育成地における上いも重は「タマユタカ」より低く、6割程度であるが、「泉13号」より高い。切干歩合は「タマユタカ」と同

表1 「ほしキラリ」の特性概要

(2005～2008年 育成地)

	ほしキラリ	タマユタカ	泉13号
	無マルチ標準栽培		
萌芽性	中	やや良	中
葉形	波・菌状心臓形	単欠刻浅裂	三角形
いもの形状	紡錘形	短紡錘形～紡錘形	紡錘形～長紡錘形
大小	中	やや大	中
皮色	赤紫	帯紅淡黄白	淡黄白
肉色	黄白	淡黄白	黄白
外観	中	中	中
蒸切干の食味	上	やや上	やや上～上
肉色	淡黄	灰白	黄白
肉質	やや粘	やや粘	中
シロタ（中白）	微	やや少	微
貯蔵性	易	やや易	中
病虫害抵抗性			
ネコブセンチュウ（場内）	やや強	中	やや強
ネコブセンチュウ（現地）	強	やや強	強
つる割れ病	やや強	中	やや弱
黒斑病	やや強	強	やや強
立枯病	やや弱	中	弱
	無マルチ標準栽培		
上いも重（kg/a）	160	286	100
同上対標準比（％）	56	100	35
上いも1個重（g）	147	315	163
切干歩合（％）	31.0	30.4	33.9
	マルチ標準栽培		
上いも重（kg/a）	198	367	131
同上対標準比（％）	54	100	35
上いも1個重（g）	157	363	181
切干歩合（％）	30.7	30.0	34.7

程度かやや高い。

サツマイモネコブセンチュウ抵抗性は“やや強～強”、つる割れ病抵抗性は“やや強”、立枯病抵抗性は“やや弱”である。黒斑病抵抗性は“やや強”である。貯蔵性は“やや易”である。

(3) 品質特性及び加工適性

蒸切干のシロタは“微”で「タマユタカ」より明らかに少ない。蒸切干の肉色は“淡

黄”で外観が優れており（写真2）、肉質は“やや粘”、繊維は“中”である。蒸切干の食味は“上”で「タマユタカ」よりやや優れ、「泉13号」並みまたはより優れる。でん粉の糊化開始温度が通常の品種よりも5～6℃程度低く（表2）、蒸煮時の糖化が進みやすいという特長も持っている。

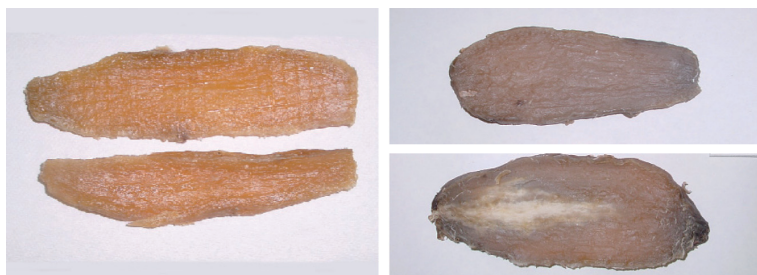


写真2 「ほしキラリ」の蒸切干の外観
左：「ほしキラリ」、右：「タマユタカ」
右下はシロタ（白変部）の発生した「タマユタカ」

表2 「ほしキラリ」のでん粉糊化開始温度

(2006～2007年)

	試験 年度	品 種 ・ 系 統 名		
		ほしキラリ	タマユタカ	泉13号
糊化開始温度 (℃)	2006	63.7	70.9	69.9
	2007	66.8	72.5	70.1
	平均	65.2	71.7	70.0

4. 適地及び栽培上の留意点

全国のサツマイモ栽培地帯に適するが、当面は茨城県での作付けが見込まれている。

栽培にあたっては、以下の点に注意することが必要である。

1. 立枯病抵抗性が“やや弱”で、「タマユタカ」の“中”に比較してやや弱いので、同病害の発生圃場では防除に努める。
2. 苗床での萌芽が遅れやすいため、25℃～30℃程度を確保するよう、苗床での保温に留意する。

5. おわりに

「ほしキラリ」は、蒸切干（干しいも）用で、蒸切干の食味と品質が非常に良いことを表し、蒸切干加工用サツマイモ品種の中でキラリと光る存在となることを願って命名された。現在の主力品種「タマユタカ」と比較して収量性は劣るものの、「タマユタカ」と差別化した高品質な蒸切干生産に貢献することが可能であり、関係諸機関や生産者との連携を強めながら普及をはかっているところである。

「ほしキラリ」育成者

熊谷亨、藏之内利和、中村善行、高田明子、中谷誠、田宮誠司