

サツマイモ新品種の育種目標と成果・課題

九州沖縄農業研究センター
サツマイモ育種研究チーム長

吉永 優

九州沖縄農業研究センターでは、九州の基幹畑作物であるサツマイモの生産振興や食品加工産業の活性化を図るため、食用、加工用、でん粉用、焼酎用などの優良品種の育成に取り組んでいる。ここでは新品種の紹介に先立ち、育種目標、近年の成果や今後の課題などを述べる。

食用、加工用

食の外部化や簡便化志向の高まりを受けて、サツマイモについても食品加工向けの需要を一層拡大する必要がある。また、消費者の嗜好の変化や様々なニーズへの対応が求められる。黄肉色サツマイモについては、青果用としての外観品質に加え、良食味でペーストなどの加工適性に優れた品種がターゲットである。平成19年に育成された「べにはるか」は食用のほか加工用にも利用できる汎用性の高い品種であり、その食味はしっとり系の肉質を好む消費者から高い評価を得ている。紫や橙肉色のサツマイモについては、機能性成分の含量を高め、用途ごとの加工適性を向上させることが目標である。近年育成された「アケムラサキ」と「タマアカネ」は既存品種の中で最もアントシアニンと β -カロテン含量がそれぞれ高く、加工用や醸造用として普及途上にある。総菜など調理加工向けとしては、甘くない品種やカラフルな良食味品種などの育成に取り組んできた。これまでに低糖・

低でん粉の「オキコガネ」やカロテンを含み良食味の「アヤコマチ」が育成されている。今後の課題としては、貯蔵中の肉質などの成分変化が少ない黄肉色品種や食味に優れた紫・橙肉色品種などの開発があげられる。

でん粉用

サツマイモでん粉はその約8割が糖化原料であり、安価なトウモロコシでん粉との競争にさらされている。また、サツマイモでん粉はバレイショやタピオカでん粉と比べ、食品用として品質が劣る。そこで食品用のでん粉需要を拡大するため、でん粉ゲルの耐老化性に優れた新規特性でん粉（低温糊化性でん粉）を有する品種の開発に取り組んでいる。「九州159号」はサツマイモでん粉の高付加価値化が期待される有望系統であり、現在、実需者と連携して品種化に向けた特性評価が進められている。今後はこうした特徴あるでん粉特性の系統について、収量性、でん粉歩留やでん粉の品質をさらに高める必要がある。

焼酎用

焼酎ブーム後の焼酎需要の確保、原料の低コスト化および安定供給が現場の課題になっている。そこで焼酎の香味に優れた品種や主力品種「コガネセンガン」の欠点である貯蔵性、いもの外観、病虫害抵抗性な

どを改善した品種の開発に取り組んでいる。平成19年に育成された「ときまさり」は香味に優れ、軽快な甘みとコクを特徴とする焼酎醸造適性が優れた品種である。「九州153号」は「コガネセンガン」の欠点を

改善した有望系統であり、早期の品種化が望まれている。今後は引き続き実需者と連携して焼酎の酒質や香気成分に重点を置いた育種を進めていく必要がある。