

ときまさり (原料用、焼酎、平成19年育成)

九州沖縄農業研究センター
サツマイモ育種研究チーム 主任研究員

片山 健二

1. はじめに

近年の焼酎ブームで焼酎用サツマイモの生産が増加し、サツマイモの用途別消費量で、焼酎用は生食用に次ぐ2番目の地位を占めている。こうした状況の中、いも焼酎の主産地である南九州では、焼酎用の主力品種である「コガネセンガン」の作付けが増加しており、生産者や実需者からの焼酎用品種への注目が集まっている。「コガネセンガン」はその焼酎の独特の風味が実需者から高く評価されているが、いもの貯蔵性や外観が悪く、線虫抵抗性も劣るため、原料の安定供給という面から問題が指摘されている。一方、一部の実需者は酒質の多様化を図り、焼酎需要を維持・拡大するため、「コガネセンガン」以外の品種を原料として、「コガネセンガン」とは香味が異なる個性的な焼酎の製造に取り組む動きがある。これら実需者からは、個性的な酒質の焼酎ができる醸造適性の高い品種開発への要望が高まっている。

今回育成した新品種「ときまさり」は、いもの貯蔵性やネコブセンチュウ抵抗性が「コガネセンガン」より優れるとともに、醸造適性に優れ、その焼酎は特徴のある酒質を示す。本品種は宮崎県で普及が図られることとなったので、その育成経過、特性などについて紹介する。

2. 育成の経過

「ときまさり」は、高でん粉・多収の「スターチクイン (九州111号)」を母、極高でん粉・多収の「コナホマレ」を父とする交配組合せ (交配番号95188) から選抜した系統である (図1)。交配採種は平成7年に九州農業試験場畑地利用部甘しょ交配研究室で実施し、平成8年以降は同部甘しょ育種研究室 (現九州沖縄農業研究センターサツマイモ育種ユニット) で選抜・育成を行った。平成8年に実生個体選抜試験でいもの外観および結しょ性に優れていたことから、「九系95188-6」の系統番号を付して選抜した。以後平成9年系統選抜予備試験、同10年系統選抜試験に供した。諸特性を検討した結果、多収・高でん粉であることから、平成11年に「九系207」の系統番号を付して生産力検定試験および系統適応性検定試験を行い、さらにこれらの試験成績を総合的に検討して選抜し、平成11年12月に「九州135号」の系統名で関係機関に配付することとした。その結果、「九州135号」は、「コガネセンガン」より高でん粉で貯蔵性やネコブセンチュウ抵抗性に優れ、焼酎醸

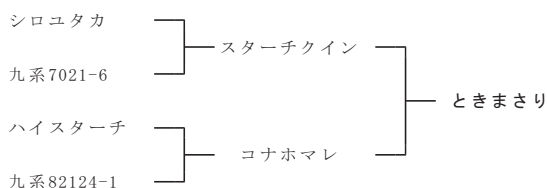


図1 「ときまさり」の系譜

造適性も高く、特徴のある酒質の焼酎ができることが明らかとなった。このため、平成20年3月に「ときまさり（かんしょ農林63号）」として認定された。

3. 特性の概要

「ときまさり」の主要特性を表1に示した。

(1) 形態的特性

本圃における草型はやや匍匐型、茎長は中、節間長はやや短、分枝数はやや少である。茎の太さはやや太、茎の着色は無、節の着色は微、毛茸は無である。頂葉色は淡緑、葉色は緑、葉形は心臓形、葉の大きさはやや大、葉柄長はやや長である。葉脈および蜜腺の着色は微である。露地開花性は無である。

しょ梗の長さおよび強さは中、結しょの

位置はやや浅で、掘取難易は中である。いもの形状は短紡錘形、形状整否と大小整否は中、大きさはやや大である。条溝は少、裂開は微、皮脈は少で、外観は中である。いもの皮色は極淡紅、肉色は淡黄白である。

(2) 生態的特性

萌芽の遅速は速、萌芽揃いの整否はやや整、萌芽伸長の遅速はやや速、萌芽の多少はやや多であることから、萌芽性はやや良と判定した。

育成地における上いも重は「コガネセنگン」や「シロユタカ」並みである。切干歩合、でん粉歩留は「コガネセنگン」や「シロユタカ」より1～4ポイント高い。でん粉重は「コガネセنگン」や「シロユタカ」を上回る。長期透明マルチ栽培では「ダイチノユメ」の上いも重、でん粉重を上回るが、標準無マルチ栽培では「ダイチ

表1 「ときまさり」の特性概要（育成地、平成11～13、15～18年）

	ときまさり	コガネセنگン	シロユタカ
萌芽性	やや良	中	やや良
葉形	心臓形	単欠刻浅裂	単欠刻浅裂
いもの形状	短紡錘形	下膨短紡錘形	短紡錘形
いもの皮色	極淡紅	黄白	白(紅)
いもの肉色	淡黄白	黄白	淡黄白
いもの外観	中	中	中
貯蔵性	やや易	やや難	中
病虫害抵抗性			
ネコブセンチュウ	やや強	やや弱	強
ネグサレセンチュウ	中	中	やや強
黒斑病	やや弱	弱	(強)
蒸しいもの食味	下	やや上	やや下
標準無マルチ栽培			
上いも重 (kg/a)	278	279	273
同上対標準比(%)	99	100	98
切干歩合 (%)	39.3	35.1	34.8
でん粉歩留 (%)	25.5	24.0	24.2
でん粉重 (kg/a)	71	67	66
同上対標準比(%)	106	100	99
長期透明マルチ栽培			
上いも重 (kg/a)	444	399	385
同上対標準比(%)	111	100	96
切干歩合 (%)	39.4	35.8	34.7
でん粉歩留 (%)	26.9	25.4	24.7
でん粉重 (kg/a)	119	102	96
同上対標準比(%)	117	100	94

ノユメ」より劣る。

サツマイモネコブセンチュウ抵抗性はやや強、ミナミネグサレセンチュウ抵抗性の中で「コガネセンガン」より優れ、黒斑病抵抗性はやや弱である。貯蔵性はやや易で「コガネセンガン」、「シロユタカ」より優れる。

(3) 品質特性及び醸造適性

でん粉白度は「コガネセンガン」、「ダイチノユメ」と同程度である。蒸しいもの食味は下で「コガネセンガン」より劣る。

「ときまさり」の焼酎醸造適性を表2に示した。宮崎県北郷町の酒造業者（櫻の郷醸造合名会社）による醸造試験結果では、原料当たりの純アルコール収得量は「コガネセンガン」より高い。利き酒では「コガネセンガン」に比べていもの香りが強く、軽快な甘みとコクがあるという特徴がみられ、醸造適性に優れる。

また、宮崎県食品開発センターによる醸造試験結果では、「コガネセンガン」より純アルコール収得量が多く、いも焼酎の特

表2 「ときまさり」の焼酎醸造適性

1) 櫻の郷醸造合名会社による試験				
品種・系統名	純アルコール 収得量 (L/原料t)	焼酎の官能評価		
		味	香り	短評
ときまさり	231	1.4	1.0	軽快な甘みとコクがある。 いもの香りが強い。
コガネセンガン	214	2.0	2.0	甘味があるがうすい。 いもの香りがうすい。
2) 宮崎県食品開発センターによる試験				
品種・系統名	純アルコール 収得量 (L/原料t)	モノテルペン アルコール濃度 (μ g/L)	焼酎の官能評価	
			平均 得点	短評
ときまさり	205	795	2.2	コガネセンガンと比べ甘味とコクが感じられる。
コガネセンガン	182	206	1.9	—
ダイチノユメ	205	1183	2.4	柑橘系の香りが強く淡麗である。

注) 官能評価は1(良)～3(悪)とした3点法による平均点

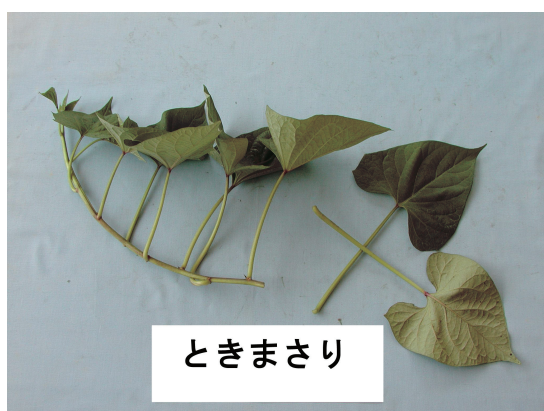


写真1 ときまさりの茎葉

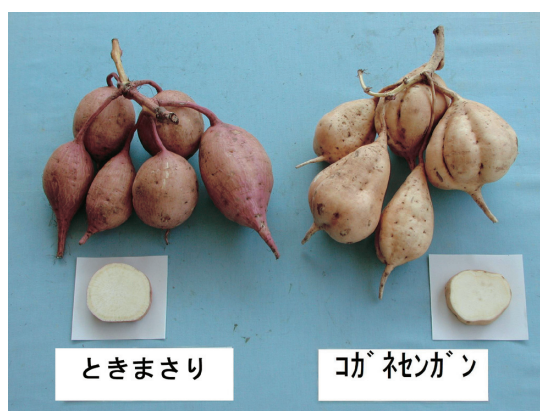


写真2 ときまさりの塊根

徴香に係る微量香気成分のモノテルペンアルコール濃度が「コガネセンガン」より高かった。さらに利き酒では甘味とコクが感じられるという特徴がみられ、焼酎醸造適性は高いと評価された。

4. 適地及び栽培上の留意点

南九州の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黒斑病抵抗性が“やや弱”であるので、同病害の多発地帯では防除に努める。
- ②長期栽培や晩植栽培の適性が高く、早掘栽培適性は低いので、早掘栽培は避ける。

5. おわりに

「ときまさり」の品種名は、いもの皮色が鶉色（極淡紅色）で飲むときめくような焼酎ができる優れた品種であることを示している。本品種が焼酎産業の発展及び地域農業の活性化に貢献することを期待している。

「ときまさり」育成者

山川理、吉永優、中澤芳則、甲斐由美、熊谷亨、石黒浩二、片山健二、境哲文、園田忠弘