

サツママサリ（焼酎原料用）

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

平成15年頃から始まった本格焼酎ブームの影響により、焼酎用サツマイモの生産は増加し、サツマイモの用途別消費量で、焼酎用は平成17年以降生食用に次ぐ2番目の地位を占めるようになった。その後平成20年頃には焼酎ブームは終焉し、銘柄選別の時代に入ったといわれている。こうした中、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」の作付けが増加するとともに、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おり、焼酎用の最適品種として位置づけられている。しかし、いもの表面に条溝が生じて外観が劣り、貯蔵性も悪いため、いもの洗浄やトリミング時の手間や歩留の低下が問題となっており、線虫抵抗性も劣るため、原料の安定供給という面からは問題が指摘されてきた。こうした背景から、「コガネセンガン」の問題点を改良し、「コガネセンガン」に似た標準タイプの酒質の焼酎ができる品種の開発が重要視されている。一方、一部の実需者では、いも焼酎製品の多様化を図り、「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も高まっている。

今回育成した新品種「サツママサリ」は、いもの外観や貯蔵性、ネコブセンチュウ抵抗性に優れるとともに、醸造適性に優れ、その焼酎は「コガネセンガン」に似た標準タイプの酒質であるが、甘くフルーティな香りとすっきりした味という特徴も有する。育成中から醸造試験を行ってきた鹿児島県工業技術センターは、「サツママサリ」の醸造適性を高く評価している。本品種は、「コガネセンガン」に並ぶもう一つの焼酎用品種の柱となる可能性があると期待され、鹿児島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

「サツママサリ」は、高でん粉・多収で醸造適性の高い「ときまさり」を母、高でん粉・多収の「九州102号」を父とする交配組合せ（交配番号00118）から選抜した系統である（図1）。交配採種は平成12年

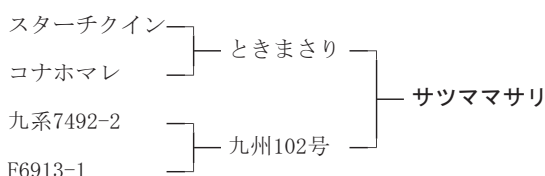


図1「サツママサリ」の系譜

に九州農業試験場畑地利用部甘しょ育種研究室で実施し、平成13年以降は九州沖縄農業研究センター畑作研究部サツマイモ育種研究室（現サツマイモ育種ユニット）で選抜・育成を行った。平成13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00118-2」の系統番号を付して選抜した。以後平成14年系統選抜予備試験、同15年系統選抜試験、同16年生産力検定予備試験に供した。諸特性を検討した結果、高でん粉収量でサツマイモネコブセンチュウ抵抗性が優れることから、平成17年に「九系260」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った。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18年に「九州153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153号」は、「コガネセンガン」よりいもの外観や貯蔵性、ネコブセンチュウ抵抗性に優れ、焼酎醸造適性も高いことが明らかとなった。このため、平成22年に品種名「サツママサリ」として品種登録申請を行った。

3. 特性の概要

「サツママサリ」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、茎長はやや短、節間長はやや短、分枝数は中である。茎の太さは中、茎の着色は中、節の着色は中、毛茸は微である（写真1）。頂葉色は淡緑、葉色は緑、葉形は波・歯状三角形、葉の大きさは中、葉柄長は中である。葉脈の着色は微、蜜腺の着色はやや多である。露地開花性は無である。

表1 「サツママサリ」の特性概要（育成地、平成17～21年）

	サツママサリ	コガネセンガン	シロユタカ
萌芽性	やや良	やや良	良
葉形	波・歯状三角形	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	淡黄白	黄白	白（紅）
いもの肉色	黄白	黄白	白
いもの外観	中	やや下	中
貯蔵性	易	やや難	やや難
病虫害抵抗性			
ネコブセンチュウ	強	やや弱	強
ネグサレセンチュウ	中	やや弱	やや強
黒斑病	やや弱	弱	（強）
蒸しいもの食味	やや上	やや上	やや下
標準無マルチ栽培			
上いも重（kg/a）	321	298	304
同上対標準比（％）	108	100	102
切干歩合（％）	36.4	34.4	34.0
でん粉歩留（％）	25.2	23.6	23.5
でん粉重（kg/a）	81	71	72
同上対標準比（％）	114	100	101
長期透明マルチ栽培			
上いも重（kg/a）	404	468	450
同上対標準比（％）	86	100	96
切干歩合（％）	35.6	35.1	34.4
でん粉歩留（％）	25.5	25.0	24.4
でん粉重（kg/a）	103	117	110
同上対標準比（％）	88	100	94

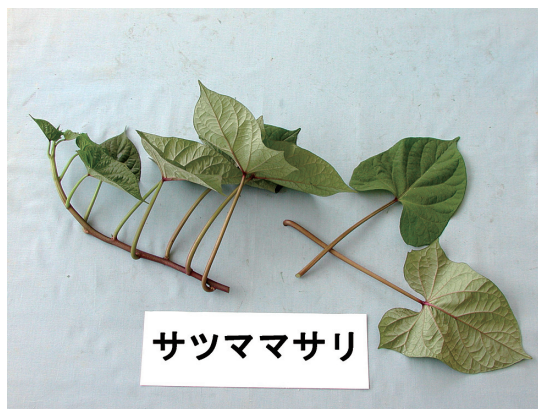


写真1 「サツママサリ」の茎葉

しょ梗の長さはやや短、強さはやや強、結しょの位置はやや浅で、掘取難易はやや易である。いもの形状は短紡錘形、形状整否はやや整、大小整否は中、大きさはやや

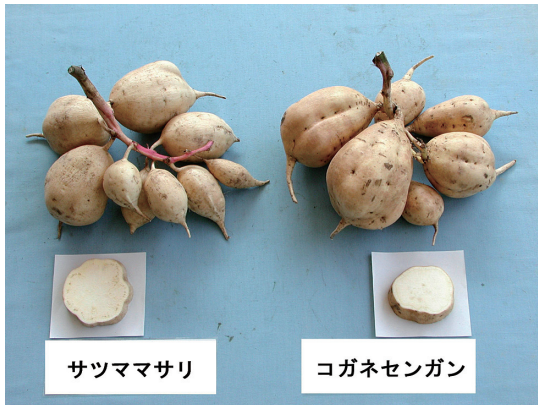


写真2 「サツママサリ」の塊根

大である（写真2）。条溝はやや少、裂開は微、皮脈は無で、外観は中である。いもの皮色は淡黄白、肉色は黄白である。

(2) 生態的特性

萌芽の遅速は速、萌芽揃いの整否は中、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。

育成地の標準無マルチ栽培における上い

も重は「コガネセンガン」や「シロユタカ」を上回る。切干歩合、でん粉歩留は「コガネセンガン」や「シロユタカ」より2ポイント程度高い。でん粉重は「コガネセンガン」や「シロユタカ」を上回る。長期透明マルチ栽培では「コガネセンガン」の上いも重、でん粉重を下回るが、でん粉歩留は「コガネセンガン」より0.5ポイント高い。晩植無マルチ栽培では上いも重が7%、でん粉重が23%「コガネセンガン」を上回り、晩植栽培適性は高い。早掘透明マルチ栽培では、上いも重は「コガネセンガン」より低い、でん粉歩留が上回るため、でん粉重は「コガネセンガン」並を示す。

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

表2 「サツママサリ」の焼酎醸造適性
(鹿児島県工業技術センター及び濱田酒造による試験)

1) 収穫後の塊根による試験

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			
		評価点		短 評	
		香り	味	香り	味
サツママサリ	201	1.67	3.00	甘い、フルーティ 軽い	すっきり、甘い 辛い
コガネセンガン	191	2.00	2.00	蒸し芋の香り、 甘い	まろやか、普通、 甘い

2) 貯蔵庫で5ヶ月間貯蔵した塊根による試験

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			
		評価点		短 評	
		香り	味	香り	味
サツママサリ	192	1.64	1.91	甘い、フルーティ 特徴的な香り	甘味、まろやか、 さわやか、辛い
コガネセンガン	184	1.82	1.73	蒸し芋の香り、 甘い、やさしい	甘味、まろやか、 後味良い、普通

注) 官能評価点は1（良）～5（不良）とした5点法による平均値。

(3) 品質特性及び醸造特性

でん粉白度は「コガネセンガン」や「シロユタカ」と同程度である。蒸しいものの食味はやや上で「コガネセンガン」と同程度である。

「サツママサリ」の焼酎醸造特性を表2に示した。通常の収穫後の塊根による醸造試験および貯蔵庫で5ヶ月間貯蔵した塊根による試験ともに、原料当たりの純アルコール収得量は「コガネセンガン」より多く、醸造適性は高い。利き酒では、「コガネセンガン」に似た標準タイプの酒質であるが、甘くフルーティな香りとすっきりした味を特徴とした個性も有すると評価された。

また、焼酎の香気成分を分析した結果、いも焼酎の特徴香に係るモノテルペンアルコールの一種であり、果実的・柑橘的な香りに関わるリナロールの濃度が「コガネセンガン」より高かった。

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栽培条件により、いもに裂開が生じることがあるので、注意する。

5. おわりに

「サツママサリ」の品種名は、鹿児島県内の主な焼酎会社が参加する焼酎原料研究会において、「コガネセンガン」に並ぶもう一つの薩摩焼酎の原料品種の柱となる可能性に期待して検討されたもので、焼酎用として優れたサツマイモ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。

「サツママサリ」育成者

吉永優、中澤芳則、山川理、片山健二、甲斐由美、境哲文、熊谷亨、石黒浩二