

ほしこがね（蒸切干用）

－多収で良食味の蒸切干（干しいも）加工用品種－

農研機構 作物研究所
畑作物研究領域 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）は茨城県北部を中心に生産されており、地域の重要な農産加工品となっている。しかし、近隣国からの蒸切干の輸入増加に伴って国内産品の品質をさらに高めて差別化を図ること、あるいは主力品種「タマユタカ」で問題となってきた「シロタ（中白）」と呼ばれる品質低下障害を低減することなどが重要課題となってきた。その解決策の一つとして、当研究所では高品質品種「ほしキラリ」を育成した。「ほしキラリ」は蒸切干の外観と食味が極めて優れ、「シロタ」がほとんど発生しない特長を持つが、収量の低さが課題となっていた。そこで、「タマユタカ」に近い収量性を備えた高品質品種

の育成が望まれてきた。

平成24年に品種登録申請を行った「ほしこがね」は、こうした要望に応えるもので、今後の普及と生産地への貢献が期待されている。

2. 育成の経過

「ほしこがね」は、やや多収でいもの外観が優れる「関東120号」を母、でん粉糊化開始温度が低い「クイックスイート」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2003年に九州沖縄農業研究センター業務第3科で実施し、2004年以降は作物研究所畑作物研究部甘しょ育種研究室（現 畑作物研究領域カンショ品種開発・利

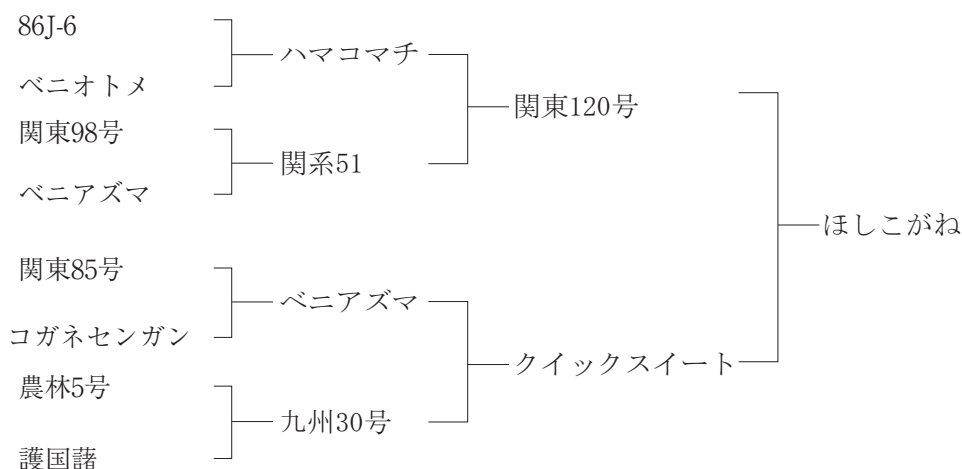


図1 「ほしこがね」の来歴

用プロジェクト)で選抜・育成を行った。

2004年の実生個体選抜試験において、いもの外観および結着性に優れていたことから、「作03184-155」の系統番号を付して選抜した。以後、2005年の系統選抜試験、2006年の生産力検定予備試験に供した。諸特性を検討した結果、収量性やいもの外観が優れていたため、「作系17」の系統番号を付して、2007年以降の生産力検定試験、系統適応性検定試験（埼玉県農林総合研究センター、愛媛県農林水産研究所、長崎県農林技術開発センターおよ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（長崎県農林技術開発センター）、サツマイモネコブセンチュウ抵抗性検定試

験（静岡県農林技術研究所海岸砂地分場）および立枯病抵抗性検定試験（徳島県立農林水産総合技術支援センター）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、2007年12月に「関東131号」の系統名で関係機関に配付することとした。その結果、「関東131号」は多収性品種「タマユタカ」に近い収量性を示すとともに、良好な蒸切干の品質・食味を持つことが明らかとなった。そのため、2012年3月に「ほしこがね」として品種登録出願を行った。

3. 特性の概要

本品種の特性一覧を表1に示した。

表1 「ほしこがね」の特性概要（2007～2011年 育成地）

	ほしこがね	タマユタカ	泉13号
	無マルチ標準栽培		
萌芽性	やや良	やや良	中
葉形	単欠刻浅裂	単欠刻浅裂	三角形
いもの形状	短紡錘形	短紡錘形	紡錘形
大小	やや大	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	やや上	中	やや下
蒸切干の食味	やや上～上	やや上	上
肉色	淡黄	灰白	黄白
肉質	やや粘	中～やや粘	中
シロタ（中白）	無	少	無
貯蔵性	難	中	中
病害抵抗性			
ネコブセンチュウ（場内）	強	中	やや強
ネコブセンチュウ（現地）	やや強	やや強	やや強
つる割れ病	やや強	やや強	やや弱
黒斑病	やや強	強	やや強
立枯病	弱	やや弱	やや弱
	無マルチ標準栽培		
上いも重（kg/a）	336	372	149
同上対標準比（％）	90	100	40
上いも1個重（g）	274	349	169
切干歩合（％）	30.9	30.9	35.7
	マルチ標準栽培		
上いも重（kg/a）	380	423	180
同上対標準比（％）	90	100	38
上いも1個重（g）	295	355	156
切干歩合（％）	31.7	31.3	36.8



写真1 「ほしこがね」の塊根
左：「ほしこがね」、右：「タマユタカ」
中央農業総合研究センター谷和原圃場にて



写真2 「ほしこがね」の蒸切干の外観
左：「ほしこがね」、右：「タマユタカ」

(1) 形態的特性

本圃における草型はやや匍匐、茎および節の着色は無、茎の太さはやや細、茎長は中である。頂葉色と葉色は緑、葉形は単欠刻浅裂である。葉の大小はやや小、葉脈および蜜線の着色は無、葉柄の太さはやや細である。

諸梗の長さはやや短、強さは強である。いもの形状は短紡錘形で、形状整否はやや整、いもの大小はやや大、大小整否は中である。いもの条溝は無で、裂開は微、皮脈は無、いもの目の深浅は浅であり、加工時の剥皮作業が容易である。いもの皮色は赤紫で、肉色は黄白、外観はやや上である（写真1）。

(2) 生態的特性

交配不和合群はC群である。萌芽の遅速はやや早、萌芽揃いの整否はやや整、伸長の遅速はやや早、萌芽の多少は多であり、萌芽性はやや良である。

育成地における上いも重は「タマユタカ」の9割程度で、「泉13号」より明らかに高い。切干歩合は「タマユタカ」と同程度である。

いもの貯蔵性は難である。黒斑病抵抗性およびつる割病抵抗性はやや強である。サツマイモネコブセンチュウ抵抗性は強、立

枯病抵抗性は弱である。

(3) 品質特性および加工適性

蒸切干のシロタ（中白）は無で「タマユタカ」より明らかに発生が少ない。蒸切干の肉色は淡黄で外観が優れ（写真2）、肉質はやや粘、繊維は中である。蒸切干の食味はやや上～上で「タマユタカ」並みまたはやや優れる。 β アミラーゼ活性が高く、蒸切干の糖度は「タマユタカ」より高い。でん粉の糊化開始温度は「タマユタカ」等の一般品種に近い。

4. 適地および栽培上の留意点

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. 立枯病抵抗性が弱なので、同病害の発生圃場では土壤消毒等の防除に努める。
2. 貯蔵中の塊根でん粉の糖化は早い傾向にあるので、年内出荷等の早めの加工に適する。

5. おわりに

「ほしこがね」は、蒸切干用で、蒸切干

の外観が黄金色を帯びるとともに、収量性が比較的良いことから生産者の収益増に貢献することを願って命名された。現在の主力品種「タムユタカ」の一部と置き換えることにより、高品質蒸切干の生産振興に貢献すると期待され、関係機関や生産者と連

携を強めながら普及に向けて試験を進めている。

「ほしこがね」の育成者

熊谷亨、藏之内利和、中村善行、高田明子、藤田敏郎、片山健二、中谷誠

□寄稿のお願い□

（財）いも類振興会では、サツマイモ、ジャガイモなどいも類の振興と消費拡大を図る一助として、「いも類振興情報」（季刊）を発行しています。いも類に関する総説、調査・研究解説、産地情報、海外情報、商品情報、料理・文化などの寄稿をお願いします。原稿の執筆要領は、下記のとおりです。

1. 原稿はパソコンのワープロ・ソフトを用いて作成し、E-mailの添付ファイルで送付下さい。なお、手書き原稿でもかまいません。
2. 編集の都合上、OSはWindows、使用ソフトは次のものを使用下さい。
本文はWord（一太郎、テキストも可）。図表などはWord、Excel、PowerPoint。
3. 掲載1回分の頁数（1頁で約1,200字）は、図表・写真を含めて概ね6頁以内となります。
4. 編集の都合上、原稿の一部を割愛、修正する場合がありますので、予めご了承下さい。掲載原稿には、規定の原稿料と掲載誌を若干部お送りします。
5. 原稿の送付先

〒107-0025 東京都港区赤坂6-10-41 ヴィップ赤坂303 財団法人 いも類振興会
E-mail: imoshin@fancy.ocn.ne.jp TEL: 03-3588-1040 FAX: 03-3588-1225