

## 甘くないサツマイモ品種育成の可能性

Q. 甘くないサツマイモの新品種が流通すれば、ジャガイモのように料理の汎用性が高まると思う。現状のサツマイモの中であまり甘くない品種があれば、その品種名と特長を教えてください。また、将来における甘くないサツマイモ品種育成に対する可能性はどの程度でしょうか。

A. 甘くないサツマイモ品種はいくつかありますが、その中でジャガイモのように料理の汎用性がある品種は、2004年に(独)農研機構九州沖縄農業研究センターが育成した「オキコガネ」のみです。多収で栽培しやすく、低糖かつ低でん粉の新しい特性を持つ品種で、その特長を活かしてジャガイモのような調理ができます (いも類振興情報101号)。

「オキコガネ」は加熱調理中にでん粉を麦芽糖に変える酵素 ( $\beta$ -アミラーゼ) の活性が極めて低いので、麦芽糖がほとんどできません。また、生いもに含まれているショ糖、果糖やブドウ糖の量も一般のサツマイモ品種に比べると少ないため、甘みがほとんどありません。でん粉含量は18%程度で一般のサツマイモ品種より低く、ジャガイモのでん粉含量に近くなっています。このため「オキコガネ」の風味やテクスチャーはジャガイモと似ています。育成地で「オキコガネ」のコロッケを作って官能評価したところ、市販のジャガイモ (品種:「ニシユタカ」) を用いたものに比べて、見た目 (切り口の色) は劣ったものの、食感や食味はジャガイモと遜色ありませんでした。ジャガイモに比べるとほのかな甘味が感じられ、それが食味評価により影響を与えたようでした。コロッケ以外にもサラダ、フレンチフライ、グラタンやカレーなどに使うことができます。

九州沖縄農業研究センターは1990年代に名古屋女子大学と連携して、低糖・低でん粉の調理用品種の開発に取り組みました。「オキコガネ」は、その時に注目されたものです。現在は調理用の品種開発は行われていません。将来、甘くないサツマイモへのニーズが高まれば、当時作出した低糖系統を母本にして品種開発を再開することは可能です。

「オキコガネ」の普及にあたり、ジャガイモのようなサツマイモ?、ジャガイモではどうしてだめなの? という声がよく聞かれました。甘くないサツマイモのセールスポイントや利用法を明確にした上で、実需者や消費者と連携して品種のブランド化を図り、普及を進めていく必要性を感じました。セールスポイントとしては、ビタミン、ミネラルや食物繊維などの豊富な栄養成分、ポリフェノールなどの機能性があげられるでしょう。また利用に際しては、紫や橙などカラフルな肉色との組み合わせを生かすことも考えられます。

「オキコガネ」は6次産業化の取り組みの素材としておもしろいと思うのですが、コロッケで地域活性化を図っている茨城県竜ヶ崎市があるものの、今のところ普及は限定されています。

(独)農研機構 九州沖縄農業研究センター

上席研究員 吉永 優