

干しいも用サツマイモの栽培法に関する研究

茨城県農業総合センター 農業研究所
作物研究室 主任

青木 隆治

茨城県は日本一の干しいも産地である。農林水産省の平成23年の統計では、全国の干しいも（統計上は「かんしょ切干」表記）の産出額が53億円なのに対し、茨城県の産出額が53億円であり、数字上は100%茨城県産が占めている。正に、干しいもは本県を代表する特産品である。

茨城県における干しいも用サツマイモの主要品種は、昭和36年に県の奨励品種に採用された「タマユタカ」であり、近年は新品種の導入も進んでいる。ここでは、新品種「ほしキラリ」の栽培法について当研究所で試験研究を行った成果を紹介する。

1. 干しいもの色・食味が優れる「ほしキラリ」

「ほしキラリ」は、（独）農業・食品産業技術総合研究機構 作物研究所において育

成された品種で、平成23年に品種登録された。収量性はやや低いものの干しいもの色は透明感のある鮮やかな黄色で非常に優れ、食味は甘味が強く良好である。また、“シロタ”（干しいもの一部が白色不透明になる障害）の発生が少ない特徴もある。こうしたことから、“見た目”や“味”で差別化の可能な品種として平成23年度に茨城県の準奨励品種に採用された（図1）。

2. 「ほしキラリ」の栽培法改善による増収技術

干しいもの見た目も味も優れる「ほしキラリ」は、主要品種である「タマユタカ」に比べると、「タマユタカ」に準ずる慣行栽培法では収量が3～4割劣る。そこで、当研究所では栽培法の改善による「ほしキラリ」の増収技術の確立に取り組んだ。

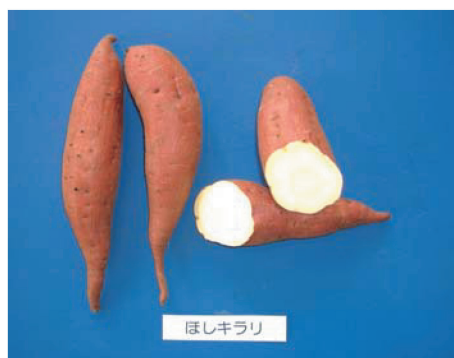


図1 「ほしキラリ」の生いも（左）と干しいも（右）

(1) 3つのポイント

「ほしキラリ」の増収技術のポイントは、次に挙げる3つである。①黒マルチ栽培とする、②慣行より株間を10cm広げる、③栽培日数を170日程度とする。まずは、これら3つの増収効果を紹介する。

① 黒マルチ栽培

産地では、「タマユタカ」でマルチ栽培を行うと“シロタ”の発生が多くなるというのが通説となっているため、干しいも用品種の栽培は、主に無マルチ栽培で行われている。今回、青果用品種で行われている黒マルチ栽培による「ほしキラリ」の増収効果を検討した。その結果、図2のように無マルチ栽培に比べて上いも（50g以上のいも）の総収量が約3割増えた。また200g以上のいも収量は約8割増収した。

② 株間の拡大

当初、「ほしキラリ」の株間は慣行の25cmとしていたが、肥大が良くなかったため、10cm広げて株間35cmとしてみた。その結果、上いも収量は株間25cmと同程

度だったが、いもの肥大が良くなり200g以上のいも収量は約2割増収した（図2）。

③ 栽培日数の延長

一般的に、干しいも用サツマイモの栽培日数は140～150日である。5月下旬に挿苗し、10月中下旬の掘り取りによって前述の栽培日数が確保される。そこで、「ほしキラリ」の掘り取りを11月中旬まで遅らせて栽培日数を170日程度まで延ばしてみたところ、上いも収量は約2割、200g以上のいも収量は約6割増収した（図2）。

(2) 3つのポイントを組み合わせた増収栽培法

以上3つのポイントを組み合わせた増収栽培法（黒マルチ、株間35cm、栽培日数170日）の結果が表1である。慣行栽培法（無マルチ、株間25cm、栽培日数145日）に比べ、上いも収量は約4割増収し、慣行栽培の「タマユタカ」と同等の収量となった。また、200g以上のいも収量は2倍以上であった。その一方で、干しいもの品質・食味が悪くなってしまったのは元も子もない

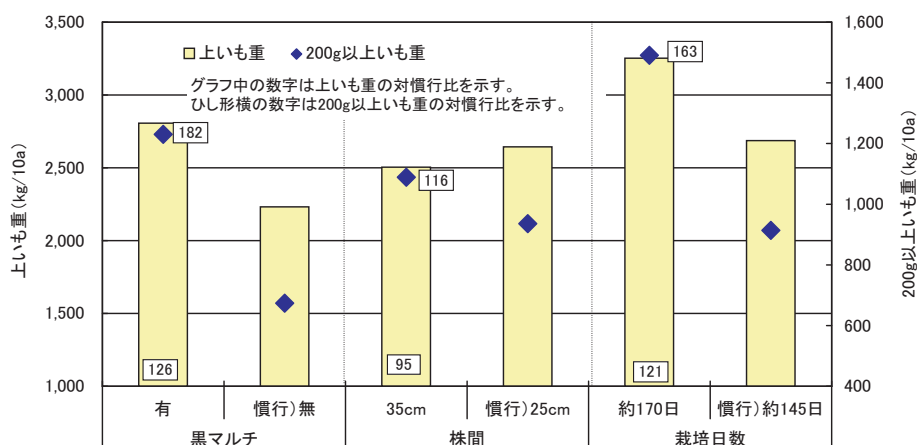


図2 黒マルチ栽培の有無、株間の違い、栽培日数の違いと収量の関係基本の耕種概要

1) 施肥量 (kg/10a) : N-P2O5-K2O=1-12-10 2) 畦間: 100cm、株間: 25cm

3) 挿苗: 5月下旬、収穫: 10月中旬(栽培日数約145日)

※株間の試験と栽培日数の試験は黒マルチ栽培とした。

が、増収栽培法では“シロタ”の発生が多くなることもなく、食味も慣行栽培法と同様に優れた結果であった。留意点として、栽培日数を長くすることで「ほしキラリ」の収量は増加するが、霜にあたるとサツマイモは腐敗し易くなるため、霜が降りる前の掘り取りを基本とする。

3. 高級干しいもとしての「ほしキラリ」

収量が低い「ほしキラリ」であるが、以上のような増収栽培法により、「タマユタカ」よりも見た目と味が優れる高価格帯の高級干しいも用品種として位置づけられるものと期待している。

4. 新たな新品種の登場

産地で作付けされている干しいも用サツマイモとして、他には「泉13号」、「ヒタチレッド」、「タマオトメ」等が挙げられる。最近では、元々青果用品種として育成された「クイックスイート」、「べにまさり」、「べにはるか」も肉質が粘質であることから干しいも用として用いられている。特に「べにはるか」については、栽培が容易なことや、塊根形状が優れ、干しいもの食味が良いことから作付面積が拡大傾向にある。そんな中、昨年品種登録出願公表されたばかりの今最も新しい干しいも用サツマイモがある。それが「ほしこがね」である。「ほ



図3 「ほしこがね」の“裂開”

しこがね」の最大の特徴は、収穫後の糖化が早く、お歳暮用として干しいもの需要が最も多い年末に品質の高い干しいもができることである。一方、今後産地で普及していくにあたって懸念されるのが、収穫間近にできると思われる“裂開”の発生である(図3)。これは、どの圃場においても多発するものではないことから、何らかの発生要因があるものと考えている。現在、当研究所ではこの“裂開”の発生要因を明らかにし、“裂開”の発生を低減させる栽培法の確立を進めている。

5. 終わりに

冒頭でも述べたとおり、茨城県は日本一の干しいも産地であり、その産地を半世紀以上支えてきたのが「タマユタカ」である。

表1 栽培条件の違いが収量・干しいも品質に及ぼす影響

栽培様式	栽培法			上いも		サイズ別収量		干しいも	
	黒マルチ	株間 (cm)	栽培日数 (日)	収量 (kg/10a)	対慣行比 (%)	200g～ (kg/10a)	対慣行比 (%)	シロタの発生程度	食味
増収栽培法	有	35	約170	3,091	139	1,864	268	無	上
慣行栽培法	無		約145	2,228	100	696	100	微	上
参考) タマユタカ	25			3,150	141	2,070	297	—	—

数字は、H22、23の試験結果平均値 (所内：水戸市、ほしキラリの増収・慣行栽培法の干しいも評価はH23)

シロタの発生程度は無～多の7段階評価、食味は上～下の5段階評価

耕種概要 1) 施肥量、畦間、挿苗：図2参照 2) 収穫：10月中旬、11月中旬

しかし、近年の気象の変化により「タムユタカ」の良品干しいものの生産が困難になってきている。一方で、新たな品種も育成されており、今後は品種の構成が大きく変

わっていくことが考えられる。品種に合わせ、栽培法も新たに検討し直していく必要があるだろう。

□いも類振興会の出版物案内□

◎サツマイモ

サツマイモ事典

(財)いも類振興会 編集・発行

サツマイモの近代現代史

狩谷 昭男 著

◎ジャガイモ

ジャガイモ事典

(財)いも類振興会 編集・発行

アンデスから食卓まで

田中 智 著

清薯源流の砦

(財)いも類振興会 編

21世紀にむけてのいも作り

吉田 稔 著

バレイショ増収1000問答

吉田 稔 著

申込み先 〒107-0025

この一冊があれば、サツマイモのすべてがわかる事典。サツマイモの起源・伝播、作物特性、品種、栽培、普及、流通・加工、食べ方、文化までを網羅した事典。 2010年1月 B5判 352頁 4,800円+税5%
明治から平成に至る約150年間のサツマイモを巡る政策、生産、流通、消費の動向等を解説。
2012年10月 A5判 138頁 1,300円(税込・送料別)

この一冊があれば、ジャガイモのすべてがわかる事典。ジャガイモの起源・伝播、作物特性、品種、栽培、普及、流通・加工、食べ方、文化までを網羅した事典。 2012年3月 B5判 416頁 4,800円+税5%
ジャガイモの起源、種類、料理法等について解説。
1992年改訂 B5判 21頁 580円
八岳、嬬恋、上北、雲仙、北海道中央、後志、胆振、十勝の各馬鈴薯原産種農場を紹介。 1987年11月 B6判 112頁 700円
ジャガイモ栽培をめぐる問題点を指摘し、その改善策を提起。
1988年10月 B6判 166頁 600円
講演での質問を基に、作付から収穫までの事項別に答えたもの。
1988年4月 B6判 150頁 700円
東京都港区赤坂6-10-41 ヴィップ赤坂303
一般財団法人 いも類振興会 E-mail: imoshin@fancy.ocn.ne.jp
TEL: 03-3588-1040 FAX: 03-3588-1225 郵便振替: 00130-1-110152