すずほっくり(焼きいも用)

―粉質良食味で焼きいも適性が優れる新品種―

農研機構 九州沖縄農業研究センター サツマイモ育種グループ長 かい ゆみ 中美

1 はじめに

現在、青果用サツマイモの主力品種は「ベ ニアズマ | および「高系14号 | である。し かし、「ベニアズマ」は、いもが大きくな りすぎて変形し外観が悪くなること、「高 系14号 は、病虫害抵抗性が十分でなく、 収穫直後は蒸しいもの糖度が低いことなど の短所を有するため、近年は「べにはるか」 の生産が全国各地で伸びている。「べには るか」は貯蔵により肉質が粘質化し糖度が 大きく増加することが知られ、しっとり系 の良食味サツマイモとして"安納いも"と 並んで人気の高い品種であるが、消費者の 好みは様々であり、ホクホクとした昔なが らの食感を持つサツマイモへの要望も依然 として根強い。また、実需者からも、粉質 で食味や形状に優れる品種への要望があ る。

ここで紹介する「すずほっくり」は、肉質がやや粉質の良食味品種である。上いも

収量は「高系14号」よりやや劣るが、いもの形状や大きさの揃いが良く、実需者による焼きいも適性の評価が「ベニアズマ」並に高い。

2 育成の経過

「すずほっくり」は、蒸しいもの肉質がやや粉質で食味が優れる「九系96013-11」を母、外観および食味が優れる「べにまさり」を父とする交配組合せ(交配番号02015)から選抜した品種である(図1)。交配採種は平成14年に九州沖縄農業研究センターサツマイモ育種研究室(現サツマイモ育種グループ)で実施し、平成15年以降は同研究室で選抜・育成を行った。実用的特性を検討した結果、いもの外観や蒸しいもの特性が優れていたので、「九系275」として、平成19年以降生産力検定試験、系統適応性検定試験、特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19年12月に「九州161号」 の系統名で関係機関に配付して地域適応性 を検討した。

多くの県において食味やいもの形状などの評価は高かったが、収量が標準品種に比べてやや少なかったため、品種化への要望には至らなかった。しかし、実需者と連携して実施している「かんしょ品質評価研究会」において焼きいも適性の評価が高かっ

たため、この高評価に着目した民間企業と協定研究を行うこととなり、現地圃場での栽培試験データを得ることができた。これらのデータを加えて、平成28年に「すずほっくり」として品種登録出願を行った。

3 特性の概要

「すずほっくり」の主要特性を**表1**に示した。

表1 「すずほっくり」の特性(育成地、平成19年~27年)

	すずほっくり	高系14号	べにはるか			
	標準黒マルチ栽培					
萌芽性	やや良	やや不良	中			
葉形	心臓形	波・歯状心臓形	心臓形			
いもの形状	紡錘形	紡錘形	下膨紡錘形			
大小	やや小	中	中			
皮色	赤紫	赤	赤紫			
肉色	淡黄	黄白	黄白			
外観	やや上	中	やや上			
蒸しいもの食味	やや上	中	やや上			
肉色	淡黄	黄白	黄白			
肉質	やや粉	中	中			
黒変度	やや多	やや少	中			
ブリックス(%)*	20.9	17.8	(27.7)			
	(べにはるかブリックスは平27年の測定なし)					
貯蔵性	易	やや易	やや易			
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	やや強	中			
黒斑病(長崎総農試、H19、20)	やや強	弱~中	_			
立枯病(作物研、H19、20、27)	やや弱	弱	_			
	標準黒マルチ栽培					
上いも重 (kg/a)	232	259	306			
同上対標準比(%)	89	100	118			
上いも1個重 (g)	116	208	191			
株当たり上いも数(個)	5.3	3.4	4.3			
切干歩合(%)	36.2	31.6	36.0			
	早掘透明マルチ栽培(平19~20、23~25、27年)					
	(べにはるかは平19年の供試なし)					
上いも重(kg/a)	124	129	(155)			
同上対標準比(%)	96	100	(120)			
上いも1個重 (g)	86	125	(116)			
株当たり上いも数(個)	3.8	2.8	(3.5)			
切干歩合(%)	35.0	31.5	(34.1)			

^{*}ブリックス(%)は、3倍量の水を加えて測定した値に4を乗じて算出した。

(1) 形態的特性

草型はやや匍匐型で、分枝数はやや少ない。茎長は中程度で、茎はやや太い。茎および節にアントシアニンによる着色は無い。頂葉色は淡緑、葉色は緑、葉の大きさは中程度で、葉形は心臓形である(写真1)。

しょ梗の長さおよび強さは中である。い もの形状は紡錘形で、形状のそろいはやや 整である。大きさはやや小で、大小のそろ いはやや整、外観はやや上である。裂開が わずかに見られるが、条溝や皮脈は見られ ない。いもの皮色は赤紫で、肉色は淡黄で ある(写真2)。

(2) 生態的特性

萌芽の遅速はやや速、萌芽揃いの整否は やや整、伸長の遅速および萌芽の多少は中 であり、萌芽性の総合評価はやや良である。

育成地における上いも重は「高系14号」をやや下回り、切干歩合は「高系14号」より高い。上いも1個重は「高系14号」より小さく、1株当たりの上いも数は多い。

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は 中、黒斑病抵抗性はやや強、立枯病抵抗性 はやや弱であり、貯蔵性は易である。

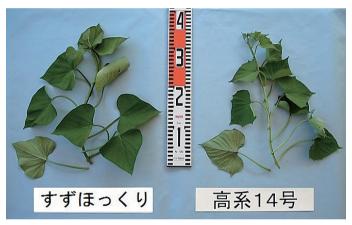


写真1 「すずほっくり」の茎葉



写真2 「すずほっくり」の塊根

表2 焼きいも特性評価 (かんしょ品質評価研究会、平成20年~23年)

	色調	粉質感	食味	ブリックス (%)	適性判定	コメント
すずほっくり	黄色	やや粉〜粉	上	20.6	上	形状が揃い、ホクホク感も食 味も良く、高評価。
ベニアズマ	黄色	中	やや上~上	27.2	上	- (標準品種)

(3) 品質特性

蒸しいもの肉色は淡黄、掘りたての肉質はやや粉質で、蒸しいもの繊維は中、調理後の黒変度はやや多である。蒸しいもの糖度(ブリックス)は「高系14号」より高く、食味はやや上で「高系14号」より優れる。実需者における焼きいも適性試験の結果を表2に示した。焼きいもの色調は黄色、粉質感(肉質)はやや粉~粉で、食味は上であり、焼きいも適性は上と「ベニアズマ」並に優れる。

4 適地および栽培上の留意点

全国のサツマイモ栽培地に適する。栽培 上の留意点として、立枯病抵抗性がやや弱 なので、同病害多発地帯では防除に努める 必要がある。また、「高系14号」に比べて 上いも1個重が小さいため、早掘りを避け、 十分な生育期間を確保することが望まし い。

5 おわりに

「すずほっくり」という品種名は、株当たりの上いも数が多く、いもが"鈴なり"に付くというイメージと、蒸しいもや焼きいもの食感が粉質であり"ほくほく"していることに由来している。粘質系のサツマイモとは異なる食感の粉質系良食味品種として、ホクホクしたサツマイモを求める消費者の声に応えられるものと期待している。本品種の育成にあたり、ご協力いただいた全ての関係諸氏に感謝の意を表する。

「すずほっくり」の育成者

吉永 優、中澤芳則、高畑康浩、甲斐由美、 小林 晃、境 哲文、片山健二、熊谷 亨、 藤田敏郎