

サツマイモ新品種「からゆたか」による 産地復活を目指して

佐賀県 上場営農センター 畑作・野菜研究担当
特別研究員

うら た たか こ
浦田 貴子

1 はじめに

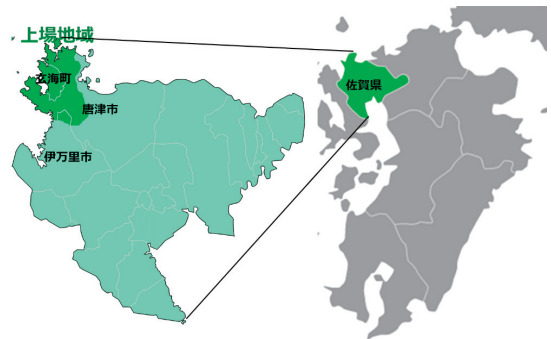
佐賀県の^{うわば}上場地域は県最大の畑作地帯であり、地域特産物としてサツマイモ、ジャガイモ、タマネギ、キャベツ、葉たばこ等土地利用型作物をはじめ、施設園芸ではイチゴ、ミカン、畜産では肉用牛の生産が行われている。

上場地域の農業における技術開発のために、佐賀県上場営農センターではこれらの品目について試験研究を行っている。本稿では上場地域でのサツマイモ優良新品種‘からゆたか’の導入による産地復活のためにとりくみについて紹介する。

2 上場地域の概要

上場地域は佐賀県の西北部に位置し、唐津市（旧唐津市の一部、旧肥前町、旧鎮西町、旧呼子町）および玄海町を主とした標高100~200mの波状卓状台地で、海岸・松浦川河口平野部の‘下場（したば）’に対してこの丘陵部が‘上場（うわば）’と呼ばれている。東京まで直線距離で約900km、大坂まで約500kmであるのに対し、朝鮮半島までは200km足らずと近接しており、大陸文化の窓口として歴史的、文化的に重要な役割を果たしてきた。

気候は対馬暖流の影響を受けて冬季は比較的温暖で、平均気温は16℃前後である。



佐賀県と上場地域の位置

そのため海岸沿いの一部は無霜地帯もみられる。降水量は年間約1800mm程度で、一般に7~8月頃の夏季に少ない。また玄界灘に突出しているため季節風が強いことが特徴である。

土壌は「おんじゃく」と呼ばれる玄武岩の半風化してできた粘質土壌で、赤土が多い。また養分は少なく保水力が小さいことが特徴である。

上場地域で採れたサツマイモはとてもおいしいと言われ、県栽培面積のほとんどは上場地域を中心に生産されている。地元道の駅‘桃山天下市’で名物として販売されている郷土料理‘いのち長だご’は、サツマイモを練り込んだ長い団子に餡や黄な粉がまぶされた、鎮西町名護屋の伝統のお菓子である。安土桃山時代、豊臣秀吉が鎮西町に名護屋城を築城し、全国から多くの武士や



玄武岩に特徴的な岩肌をみせる国の天然記念物
‘七ツ釜’近辺



赤土で栽培されているサツマイモ

商人が集まった。その際に疫病が流行したため健康と長寿を祈願して食されたのが‘いのち長だご’だと伝えられている。以後祝宴の際のもてなしや土産として作られてきた。桃山天下市では他にもサツマイモ入りクッキーやサツマイモを乾燥して粉にしたものも販売されている。

佐賀県のサツマイモの面積は農林水産省の統計では調査開始時の1948年(昭和23年)以降、1949年の5100haをピークに減少が著しく、2003年では95haとなっている。かつて県内のサツマイモの産地であった上場地域についても連作障害や後継者不足等により栽培面積は減少し、2003年の旧唐津



道の駅‘桃山天下市’



郷土料理‘いのち長だご’



料理の原料として販売されているサツマイモ粉末

市および玄海町の合計作付けは42haとなっている。主に契約栽培や直売所向けに栽培され、個人がサツマイモ貯蔵庫で貯蔵しているのが現状である。



鎮西町のサツマイモ横穴貯蔵庫

3 優良品種の選定

主に栽培されている品種は‘べにまさり’であり、近年‘べにはるか’が増えている。市場や栽培者からは多収でおいしい品種が求められていることから、上場営農センターでは、農研機構 次世代作物開発研究センター（茨城県つくば市）および九州沖縄農業研究センター（宮崎県都城市）で育成された多くの青果用新系統（まだ品種になる前の段階のもの）について地域適応性を調べてきた。

‘からゆたか（関東132号）’については、全国各地で栽培試験が行われきた中で、上場営農センターでは収量・外観・食味のすべての点で優れた特徴を示した。さらに現地試験を2年間行い、そこでも農家の反応は良く、後ほど述べるような地域の熱意もあり、農研機構は2014年3月に品種登録出願し、2016年に品種登録されている。‘からゆたか’の名前の由来は‘唐芋’であるこ

とと、唐津が栽培に適しているということ、収量が多い特徴を表現したものである。

4 ‘からゆたか’の特性

（1）毎年極めて多収

①場内試験

5か年とも5月中旬に植付けをし、収穫は9月中旬の約120日間栽培を行った。その結果、上場地域の慣行品種である‘べにまさり’よりも2～4割とすべての年において多収であることが分かった。また、5年間の平均の1株あたりの規格内イモ数は‘べにまさり’が2～4個であるのに対し、‘からゆたか’は4～6個と多いという特徴があった。このことから、‘からゆたか’はイモ1個が他の品種より大きくなるのではなく、イモの数によって収量が多くなっていることがわかる（表1）。

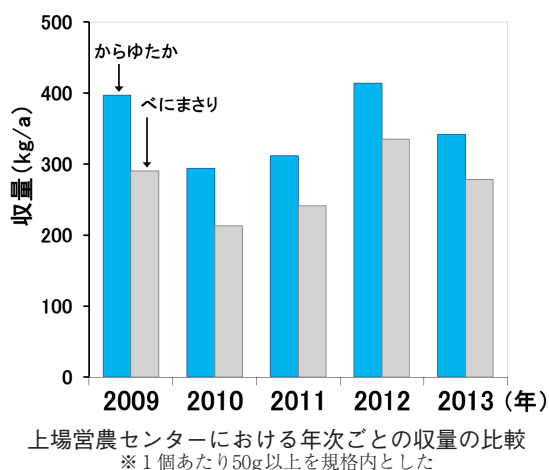


表1 5か年の平均収量（上場営農センター）

品種	上いも重 (kg/a)	上いも数 (個/a)
からゆたか	352 (130)	1,782 (155)
べにまさり	271 (100)	1,153 (100)

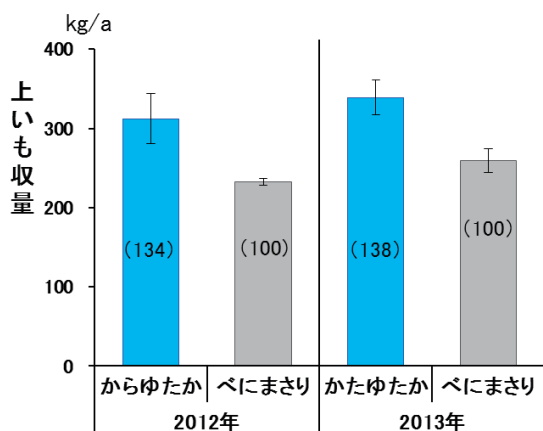
※（ ）内の数字は‘べにまさり’を100とした場合の割合



‘からゆたか’の外観と、生イモ内部および蒸しイモ内部

② 現地試験

2012年から2カ年にわたり鎮西町内の3農家でも栽培試験を行った。その結果、現地でも‘からゆたか’は‘べにまさり’よりも3割以上収量が多い結果となった。



現地試験での収量（3農家の平均）

※2カ年ともに唐津市鎮西町3ほ場で実施

※（ ）内の数字は‘べにまさり’を100とした場合の割合



現地栽培試験の様子

(2) 外観が美しい

‘からゆたか’は条溝が見られず、皮が滑らか、形は紡錘形で整っている。

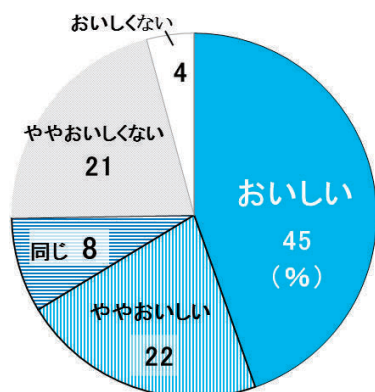
(3) 良好な食味

2013年11月24日に開催された鎮西町産業祭において多数の来場者の方々に試食していただき、アンケート調査を行なった。その結果、回答者のうち‘べにまさり’よりもややおいしい～おいしいと回答した割合が67%と高い評価を得た。

蒸しイモの肉質は‘べにまさり’よりもややねっとり（しっとり）感がある。つまり‘ほくほく’と‘ねっとり’の中間で、どちらかが好みの方でも受け入れられやすい肉質だと言える。



鎮西町産業まつりにおける試食アンケート調査の様子



べにまさと比較(n=285)

※調査期間は2013年10月25日～11月24日

※調査対象は鎮西町産業祭の来場者（10歳未満～80歳代）、上場
営農センター職員および来所者

（４）栽培された農家からの声

現地試験を実施した鎮西町の３農家からの
の‘からゆたか’の感想は次のとおりである。

- ・形がきれいで収量も高かった。品種になる
ようであればぜひ栽培してみたい。
- ・とても肌がきれいで外観が良い。
- ・焼き芋業者の声では、品種になるなら利用
したい。

以上のとおり上場地域の農家でも高評価
であり、さらに2015年に開催されたJAか

らつ農業まつりでの品評会に出品された
‘からゆたか’が優秀賞を受賞した。

５ 普及へのとりくみ

上場営農センターでの研究成果を紹介す
るため、毎年地元の農業まつりを利用して
展示スペースを設けている。その中で‘か
らゆたか’の試食アンケートや重量あてク
イズ等を行い、知名度アップをはかっている。
さらに地元の食材を利用した料理店へ
のPRも行った。



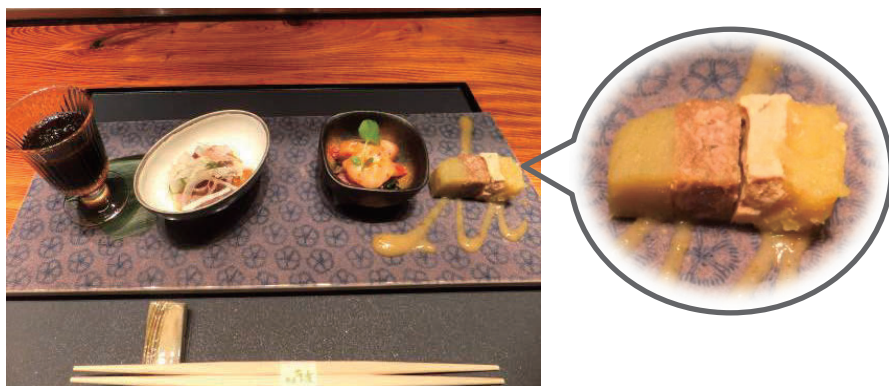
JA 農業まつり



JAからつ農業まつり品評会にて優秀賞を受賞した鎮
西町で栽培された‘からゆたか’



‘からゆたか’重量あてクイズ



佐賀牛レストラン‘銀座季楽’での‘からゆたか’メニュー例
(牛肉とフォアグラを‘からゆたか’ではさんだもの)

関係機関との連携では、地元の東松浦農業改良普及センターにより2015年から2017年にかけて‘からゆたか’による産地の活性化と耕作放棄地の活用を図るための活動が展開された。まず、2015年に生産者をはじめJA、普及センター、試験場が集まった栽培研修会を開催し、作付けを推進している。また、栽培技術確立のために展示圃を設置し、貯蔵中の品質や品種特性について調査が行われた。さらに、関係機関や上場地区農村青年クラブ連絡協議会（4Hクラブ）と連携し、産地見学会やスイーツづくりによる交流が行われた。2016年には栽培パンフレットを作成、直売所等に配布し作付けが推進された。また、地域活性化協議会で荒廃地対策の実証圃を設置し作付けが推進された。さらに地元高校と連携し、一般消費者を対象とした郷土料理づくりによるPRが行われた。

2017年には集落営農組織へ新規品目として推進され、さらに東京都で開催された‘唐津フェア’への出品を機に唐津ブランド認証取得や研究会結成が提案されている。

普及センターの活動では、‘からゆたか’の栽培戸数は2戸から11戸へ、面積は2a

から57aとなり、拡大されつつあると言える。また‘からゆたか’を使用したスイーツが地元菓子店で商品化、地元飲食店のメニューやふるさと納税返礼品として採用され、認知度アップへとつながった。

唐津農林事務所の企画により地元の菓子店舗で‘からゆたか’を使用したスイーツが



地元菓子店で考案されたスイーツ

一気に広まり、‘からゆたか’のさらなる増産が望まれる。

6 おわりに

上場地域で栽培された‘からゆたか’は味、収量、外観と3拍子そろっていることから栽培面積や知名度は徐々にアップしている。しかし、生産者の高齢化によりサツマイモの栽培面積を現状維持しつつ、契約先の評価と品種の構成、作付け割合で工夫

している生産者が多い。一方、消費者からは購入先について問い合わせがあるものの、販売期間、量ともに限定されている。今後、試験研究機関として周年出荷を目指した貯蔵性、味の変化等に注目した試験研究を行っていくとともに、地元の料理店、菓子店、旅館と観光資源を活かし、協力しながら、生産者、消費者へのきめ細かな対応をしていき、‘からゆたか’を地域特産物として育てていきたい。