

# あまはづき（青果用）

## —8月収穫直後からねっとり甘い焼き芋が作れる新品種—

農研機構 中日本農業研究センター  
温暖地野菜研究領域上級研究員

たぐち かずのり  
田口 和憲

### 1. はじめに

近年、ねっとり甘い焼き芋ブームにより青果用かんしょの需要が増加している。その人気は国内にとどまらず、海外でも日本産の高糖度かんしょが高い評価を受け、輸出が拡大している。それを支える代表的品種「べにはるか」は、ねっとり系とも評される滑らかな舌触りと強い甘味が特徴であり、関東地域を中心に全国へ普及している。しかし、収穫直後の「べにはるか」は甘味が弱く、食感も粉っぽい状態になることが問題であり、この問題を克服するため、産地では収穫した「べにはるか」を低い温度で貯蔵し、でん粉の糖化を促して食味の向

上を図るなどの対応を行ってきた。そのため、良食味で早期出荷が可能なねっとり系の品種育成が要望されてきた。

令和3年に農研機構が品種登録出願した「あまはづき」は、多収で病害虫にも強く、収穫直後からねっとり甘い焼き芋が作れる新品種であり、青果用かんしょの新しい活用を含め、今後の普及が期待される。

### 2. 育成の経過

「あまはづき」は、早期肥大性でごく多収の「からゆたか」を母、早掘り栽培でも多収の「谷05100-172」を父とする交配組合せから選抜した品種である（図1）。

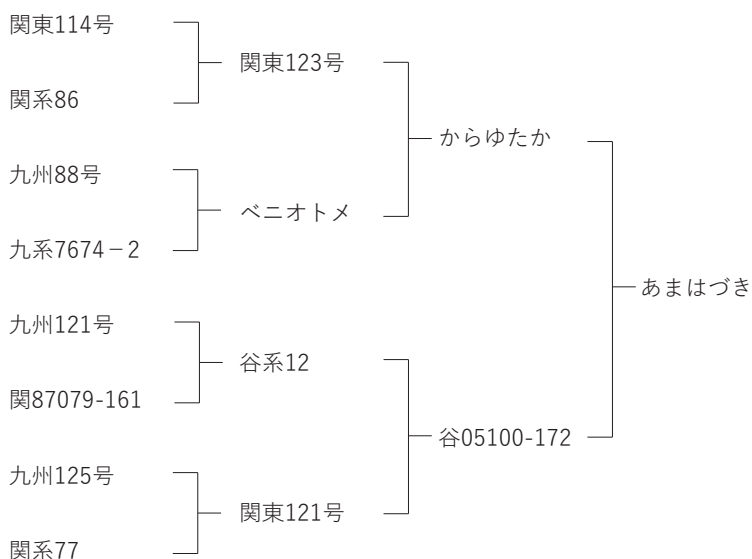


図1 「あまはづき」の来歴

交配採種は平成22年に農研機構九州沖縄農業研究センター業務第3科で実施し、平成23年以降は作物研究所および次世代作物開発研究センター（現 中日本農業研究センター）で選抜・育成を行った。平成23年の実生個体選抜試験において、いもの外観および結しょ性に優れていたことから、「作10003-2」の系統番号を付して選抜した。以後、平成24年系統選抜予備試験、同25年系統選抜試験、同26年生産力検定予備試験に供した。諸特性を検討した結果、いもの食味や収量が優れていたので、「作系45」の系統番号を付して、平成27年以降生産力検定試験、特性検定試験として黒斑病抵抗性検定試験（長崎県農業技術開発センター）、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）、系統適応性検定試験（鹿児島県農業開発総合センター）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、平成27年12月に「関東144号」の系統名で関係機関に配付した。

その結果、「あまはづき」は、サツマイモネコブセンチュウ抵抗性が強く、収穫後短期間で肉質が粘質化し、糖度が高い特性を持つことが明らかとなった。令和3年4月に「あまはづき」として品種登録出願を行い、同年8月に出願公表された。

### 3. 特性の概要

「あまはづき」の主な特性概要を表1に示す。

#### (1) 形態的特性

「あまはづき」の草姿は“開張”、茎の太さは“中”、茎の一次側枝の長さおよび節間長は“中”、茎のアントシアニン着色は



写真1 「あまはづき」の塊根（写真中央）  
撮影場所：農研機構谷和原畑場

“無または極弱”、節のアントシアニン着色は“弱”である。葉身の大きさは“中”、葉身の裂片の数は“5”、葉身の裂片の深さは“ごく浅”、葉身の表面のアントシアニン着色は“無または極弱”、葉身の裏面の葉脈のアントシアニン着色の大きさは“やや大”、葉身の裏面の葉脈のアントシアニン着色は“弱”、葉身の蜜腺のアントシアニンの着色は“強”である。しょ梗の長さは“中”、塊根の形状は“楕円形”、塊根の大きさは“中”である。いもの条溝は“微”、裂開は“微”、皮脈は“無”である。いもの皮色の主な色は“赤”、二次色は“紫”、肉色は“黄”で、外観は“中”である（写真1）。

#### (2) 生態的特性

萌芽の遅速は“中”、萌芽揃の整否は“やや不整”、伸長の遅速は“中”、萌芽の多少は“やや多”であり、萌芽性は“中”である。

育成地の標準栽培における上いも重は、「ベニアズマ」より3割程度、「べにはるか」より1割程度多い。上いも平均1個重は「ベニアズマ」よりやや重く、1株当り上いも個数は「ベニアズマ」よりやや多い。切干歩合は「ベニアズマ」や「べにはるか」並で、でん粉歩留は「ベニアズマ」や「べにはるか」よりやや低い。

表1 「あまはづき」の特性概要（平成27年～令和2年、育成地）

	あまはづき	ベニアズマ	べにはるか
萌芽性	中	中	良
葉形	裂片数5*	心臓形	心臓形
いもの形状	楕円形	長方形	楕円形
大きさ	中	中	中
皮色 主な色	赤	紫赤	紫赤
二次色	紫	無	無
肉色 主な色・濃淡	黄・濃	黄・中	黄白・中
節間長	中	中	短
茎のアントシアニン着色	無又は極弱	中	中
節のアントシアニン着色	弱	中	中
葉身の裏面の葉脈のアントシアニン着色	弱	中	弱
葉身の蜜腺のアントシアニン着色	強	強	中
	マルチ標準栽培		
蒸しいもの食味	やや上	中～やや上	やや上
肉質	粘	粉	やや粘～粘
糖度 (Brix%)	33.3	19.1	27.8
	マルチ早掘栽培		
蒸しいもの食味	やや上	やや上	やや上
肉質	粘	やや粉	中～やや粘
糖度 (Brix%)	25.8	20.2	21.9
貯蔵性	難	難	中
病虫害抵抗性			
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）	強	中	やや強～強
つる割病	やや強	中	中
黒斑病	やや強	中	中
立枯病	中	やや強	やや弱～中
	マルチ標準栽培		
上いも重 (kg/a)	339	256	306
上いも1個重 (g)	267	227	198
株あたりのいも数	3.2	2.8	3.9
切干歩合 (%)	36.3	36.5	36.2
	マルチ早掘栽培		
上いも重 (kg/a)	203	196	202
上いも1個重 (g)	207	199	148
株あたりのいも数	2.5	2.5	3.5
切干歩合 (%)	35.5	36.7	36.0

\*：葉身の裂片数が5で、裂片の深さは”ごく浅”

育成地の早掘り栽培における上いも重は「ベニアズマ」や「べにはるか」並である。上いも平均1個重は「ベニアズマ」並で「べにはるか」より重い。切干歩合は「ベニアズマ」や「べにはるか」並である。

黒斑病の抵抗性は“やや強”～“強”、つる割病は“強”、立枯病の抵抗性は“中”、サツマイモネコブセンチュウ抵抗性は“強”である。貯蔵性は「ベニアズマ」並の“難”である。

### (3) 品質特性及び加工適性

標準栽培および早掘り栽培における蒸しいもの肉質は“粘”、肉色は“黄”、食味は“上”、繊維の多少は“少”、黒変度は“やや多”である。蒸しいものの糖度は「ベニアズマ」や「べにはるか」より高い。粘質タイプの焼きいもに適する。

### 4. 適地及び栽培上の留意点

関東地域を中心に全国で普及が期待されるが、当面は茨城県での作付けが見込まれている。塊根の貯蔵性が“難”であることから、収穫・調整時には丁寧にいもを扱い、貯蔵中の低温や乾燥を避けるよう努める。

### 5. おわりに

「あまはづき」は、一般的な青果用かんしょの収穫最盛期よりもかなり早い時期である8月(葉月「はづき」)に収穫でき、とても甘くておいしいことを表すこと由来し、命名された。

「あまはづき」は、低温糊化性でん粉を含み、貯蔵しなくても、収穫直後の早い段階から糖度が高いことが特徴である。このため、「あまはづき」を早掘り栽培するこ



写真2 8月に収穫した「あまはづき」の焼き芋。黄色みが強く、ねっとり甘い焼き芋に仕上がりになる。

とで糖度の高さが際立ち、収穫直後の8月から、ねっとり甘く、おいしい焼き芋を作ることができる(写真2)。この特徴を活かして、産地直送や芋掘りイベントなど、新しい活用場面にも期待される。また、「あまはづき」は、サツマイモネコブセンチュウ抵抗性が強い、複合病虫害抵抗性品種である。早い時期から出荷も可能な品種として、生産者が一部導入することにより、作期分散による機械稼働率の向上にも期待できる。

ねっとり系の新品種として「あまはづき」が新たに仲間入りすることにより、秋の味覚であるねっとり甘い焼き芋をひと足はやく食卓へお届けできることを期待している。本品種の育成は、生研支援センター「イノベーション創出強化推進事業(実施課題27033C)」の支援を一部受けて実施された。

「あまはづき」の育成者

藏之内利和、片山健二、西中未央、高田明子、藤田敏郎、中村善行、田口和憲