

サツマイモ 栗かぐや（青果用）

—惣菜や加工用途にも適した青果用新品種—

カネコ種苗株式会社波志江研究所

えのもと
榎本

まこと
真

1. はじめに

関東の青果用品種の産地では、十数年前には肉質がホクホクタイプの「ベニアズマ」が主流品種であったが、秀品率の低下や消費者の嗜好の変化から急速に「べにはるか」や「シルクスweet」のような肉質がしっとり・ねっとりとした食感の甘みの強い品種に置き換わってきた。一方で、周年で利用する惣菜に関わる現場からはホクホクタイプの品種の要望が根強くある。また焼き芋などの好みもしっとり・ねっとりタイプではない肉質を求めるファンも一定数存在する。

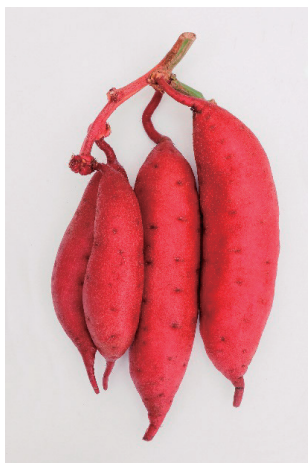
生産現場では「ベニアズマ」は条溝、皮脈、裂開等の生理障害の多発や形状の乱れが多く、秀品率が低いことで収益があげら

れず、この品種の栽培を離れる農家も多い状況にある。そこで、秀品率が高く、長期貯蔵を行っても肉質が粘質化しにくい品種の育成を行った。

2. 育成の経過

「栗かぐや」は、食味に優れ、いもの外観に優れる「クイックスweet」を母、形状の揃いに優れる「べにまさり」を父とする交配組み合わせから選抜した。

2012年に交配し採種し得られた種子から翌春の2013年に実生個体選抜試験を行い、いもの外観や形状等をみて選抜した。その後系統選抜を繰り返すとともに収量性や秀品率調査、食味による肉質の判定や貯蔵性、および貯蔵による肉質の変化の食味調査も



行った。

これらの試験結果を踏まえ、いもの外観、形状の揃い、貯蔵性や長期貯蔵による肉質の判定から肉質が「ベニアズマ」に近く、「ベニアズマ」ほど粉質ではないが甘みがある「HL1」を2021年1月に品種登録出願し、同年5月に公表された。また、2022年には「栗かぐや」という名称の商標登録を取得し、翌2023年にはキャラクターのデザインを考案し「栗かぐやちゃん」の商標登録も行った。



栗かぐや（HL1）の焼きいも



栗かぐやちゃん

3. 特性の概要

「栗かぐや」の主要特性を表1に示した。

（1）形態的特性

「栗かぐや」の草姿は1次側枝の長さは中～やや短程度、茎の太さは太く、茎や節のアントシアニンの着色はともに無または極弱程度、葉身の大きさはやや大きく、葉身の裂片数は5裂になりやすく、裂片の深さはやや深く、葉の形や大きさが特徴的である。葉身裏面のアントシアニンの着色は小さい。いもについては形状が紡錘形になりやすく揃いやすい。条溝の発生や皮脈の発生が少ない。裂開に関しては遅い収穫で発生がみられる傾向がある。いもの皮色は赤く、肉色は淡黄、蒸しいもの肉色は黄色さが目立ち黒変しにくい傾向がある。

（2）生態的特性

いもの着生数はやや多い傾向にあり収穫量が安定している。萌芽の遅速、揃い、多少はいずれも中程度であるが、「ベニアズマ」より採苗しにくい傾向がみられる。葉柄が長く葉が立ち上がって見える傾向がある。しょ梗はやや強く、収穫時にいもが離れにくい傾向がある。いもの貯蔵性に優れ腐敗が少ない一方で肉質の変化が緩やかな面は特筆すべき点である。

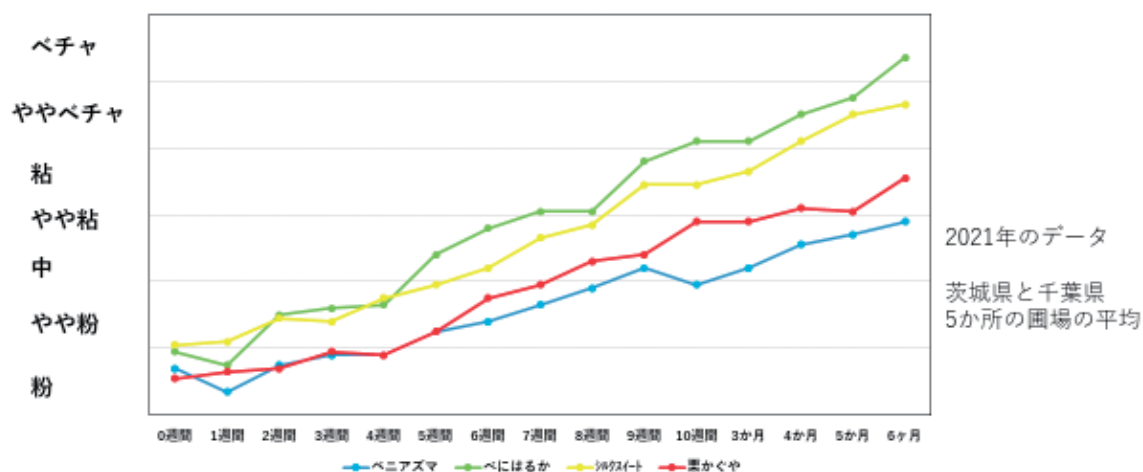
（3）品質特性および加工特性

蒸しいもの食味はやや上程度で、肉質はやや粉、肉色は黄、黒変はしにくい傾向がみられる。肉色の黄色みが鮮やかで黒変しにくい点は加工や調理の場面での見栄えに有利に働くと考える。また長期貯蔵しても肉質の粘質化が緩やかで、べたつきが少ない。

表1 栗かぐやの特性

	栗かぐや	ベニアズマ	高系14号
葉形	5裂	心臓型	心臓型
葉身の大きさ	やや大	中	中
葉身裏面の葉脈のアントシアニン	小	中	小
茎の太さ	やや太	中	中
一次側枝の長さ	中	やや長	中
茎のアントシアニンの着色	無	中	無
節のアントシアニンの着色	無	中	無
いもの形状	紡錘	長紡錘	紡錘
皮色	赤紫	濃赤紫	赤紫
肉色	淡黄	黄	黄白
蒸しいもの食味	上	やや上	中
肉質	やや粉	粉	中
肉色	黄	黄	黄白
黒変度	微	やや多	微
貯蔵性	易	やや難	中～易

図1 肉質の経時的変化（4品種比較）



4. 適地及び栽培上の留意点

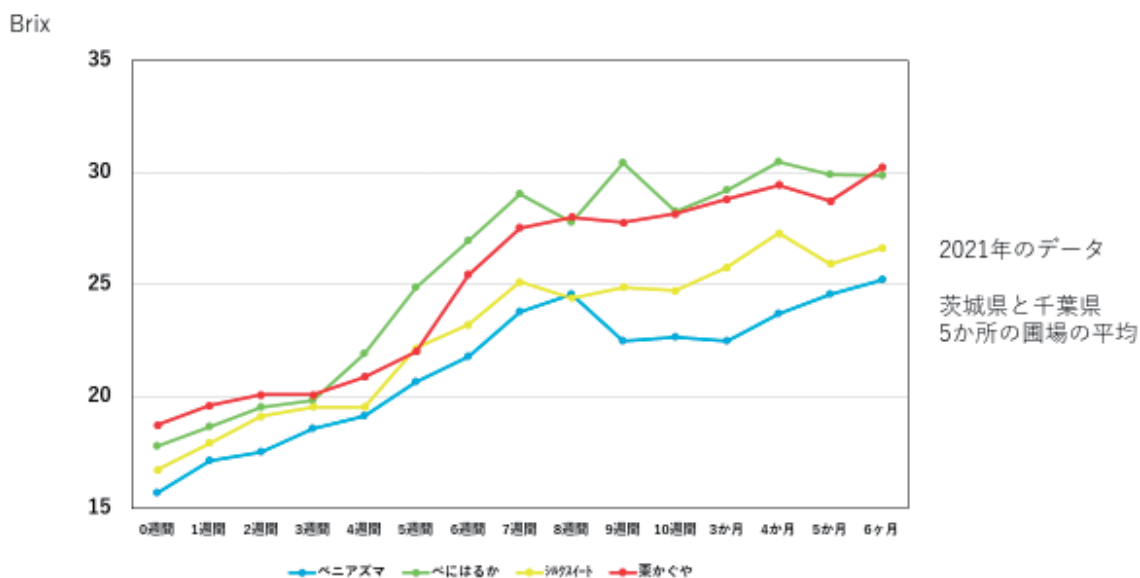
関東地域を中心に全国での普及が期待される。当面は茨城県での作付けが見込まれているが、各地の試作ではいずれも形状の揃いや収量性について評価する声があがっている。栽培上の留意点として、裂開の発生が晩秋の頃の収穫や冠水しやすい畑で多

くなる傾向があるので注意を要する。

5. おわりに

「栗かぐや」はいもの外観にごつごつ感が少なく、いもの着生数の安定性や、形状が揃いやすい面など家庭菜園でも栽培しやすい品種といえる。産地で求められる収量

図2 糖度の経時的変化（4品種比較）



性や貯蔵性の面でも優れているといえる。
また、肉質の面で惣菜やペーストを利用する場面などの幅広い場面での利用が期待できると考えられる。

「栗かぐや」の育成者

榎本真、林義明、石塚美咲、森口晃希