

きみまるこ（青果用）

ねっとりで甘く、表皮が真っ白な新世代のサツマイモ

株式会社ミヨシ 研究開発部

たにむら
谷村

ふうだい
風泰

1. はじめに

我が国におけるサツマイモ生産面積は約3万2,000ha（令和5年産）であり、作付け品種別に見ると「べにはるか」が21.9%、「コガネセンガン」が20.5%、「ベニアズマ」が9.2%の作付け割合となっている（令和4年産）。平成27年産は「べにはるか」が10.2%、「コガネセンガン」が20.3%、「ベニアズマ」が20.5%となっていたことから、「べにはるか」の作付け割合が急上昇していることが分かる（農林水産省のデータより）。この背景には「べにはるか」の秀品率が良く、多収で生産性が高く、食味の面でも粘質系で甘みが強く、近年の需要にマッチしていることから、数多くの加工会社や焼き芋販売店で取り扱われているという事情がある。また、生活者は焼き芋において「べにはるか」のように‘ねっとり’した食感の品種を好む傾向にあるようである。

近年、焼き芋販売店や製菓店等では多品種のサツマイモを取り扱う店舗が増加しており、希少性や食味性の違いによる品種間差を楽しむ生活者も多く見受けられるようになった。

日本国内におけるサツマイモの品種は令和5年度までに約80種類もの品種が登録されている¹⁾。それぞれの主たる利用区分は、



写真1 きみまるこの焼き芋

主に青果用、原料用、加工用に分けられているが、青果用の内訳をみると表皮色が赤～赤紫の品種が多く、白や黄白などの品種は少ない。トマトや人参といった野菜類では赤色、黄色、緑、紫などの様々な果皮色を持つ品種が開発されており、生活者の多様化に伴うニーズに対応しているが、サツマイモではこれまで意識されてこなかったように思う。そこで、近年の焼き芋ブームで多様化する生活者のニーズに対応する為に、今までに無かった表皮色が白色でありながら「べにはるか」と同等の粘質性を持ち、食味性の良い品種育成を目指し「きみまるこ」を育成した（写真1）。

¹⁾ 育成者権が消滅した品種は除く

2. 育成の経過

表皮が白色でありながら秀品率・食味性が良い品種を育成するために、弊社が所有している3000系統の中から可能性があるものを選定し、交配親に用いた。選定した両親より獲得した種子から実生選抜を行い、その後数年に及ぶ選抜を繰り返して、2024年に「MYIPB041」の名称で品種登録出願を行った。

当品種の全国的な普及を目指し、卵の黄身のような肉色とまろやかな口あたりから、販売名称を「きみまろこ」とし、2023年に商標出願を行った（商標登録第6805435号）。

また、本品種を日本全国に広く流通させるためにイメージキャラクターを作成した（写真2）。



写真2 きみまろこイメージキャラクター「まろこ」

3. 品種特性の概要

（1）形態的特性

きみまろこの草姿は開張であり、葉身の形は心臓型である。蜜腺のアントシアニン着色は中程度である。葉身の表面及び裏面、葉脈、茎のアントシアニンの着色の強弱はいずれも無又は弱であり、「べにはるか」及び類似品種である「コガネセンガン」、「泉



写真3 生の芋



写真4 加熱後の芋

13号」と区別できる。

塊根の形状は育成地において楕円形であり、塊根の表皮の主な色は白～黄白である（写真3）。塊根の肉の色は、加熱調理後に鮮やかな黄色を示し（写真4）、長時間経過しても褐変しにくいのが特徴である。

（2）生態的特性

きみまろこは焼き芋として需要が高いとされるM～Lサイズの塊根が‘すずなり’に揃ってつく特性があり（写真5）、塊根に条溝の発生が少なく秀品率が良くなるように改良した。ツル苗定植時に節を培土内に多く伏せ込むと塊根の着根数が増加し、Sサイズ以下の小芋が多く付く傾向にあることから節をあまり伏せ込まない‘斜め挿し’

を推奨している。「きみまろこ」の収量性と栽培日数は、育成地における栽培試験において120日～150日で収穫でき²⁾、塊根が急肥大しにくいので裂開や二次肥大の発生が少なく、形状が乱れにくい。

²⁾ マルチ有り、普通栽培において。試験地：茨城県



写真5 きみまろこの塊根

(3) 食味および加工特性

きみまろこの生芋における肉色は「べにはるか」と同等の黄色であるが(写真3)、加熱調理することで鮮やかな黄色となり、見栄えが良い(写真4)。

収穫直後は肉質がやや粉質系で甘さも控えめだが、30～50日以上貯蔵することで徐々に粘質に変化し、糖度も向上する。上記の特性から加熱調理する際は、収穫から30日以上貯蔵することを推奨している。「きみまろこ」は加熱後における肉質が非常にきめ細かく繊維が少ない為、菓子等の加工品原料にも向いており、特にサツマイモプリンなどの生菓子に向いている(写真6)。

また、「きみまろこ」は肉色が鮮やかな黄色で調理加工後の褐変が目立ちにくいという特性を生かし、干し芋加工も可能である。



写真6 きみまろこを使用した焼き芋プリン

(4) 品質特性(貯蔵品質)

日本国内で栽培されている多くの白芋系品種は貯蔵性が悪い傾向にあり、貯蔵庫等による適切な貯蔵管理を行わないと塊根の腐敗や萌芽、表皮褐変症状等を引き起こすことがある。そのため厳密な保管管理が求められるが、「きみまろこ」の貯蔵性は白芋系統でありながら非常に優れている。貯蔵性を確認する為、「きみまろこ」、「べにはるか」、「タマユタカ」および「コガネセンガン」の4品種の塊根を用意し、温度10～12℃、湿度80%暗黒条件に設定した保冷庫に入れ、貯蔵試験を行った。いずれの品種もキュアリングは実施せず試験を行った。

試験は収穫直後から実施し、試験開始1か月ではいずれの4品種も腐敗等の異変は見られなかったが、3か月经過時から「タマユタカ」および「コガネセンガン」で10%～20%近くの塊根異常(腐敗等)が確認され、試験開始5か月经過では「タマユタカ」が40%、「コガネセンガン」で60%の塊根異常が見られた。試験開始7か月经過時には「タマユタカ」で60%以上、「コガネセンガン」で70%以上の塊根異常が見られたが、「きみまろこ」は試験開始7

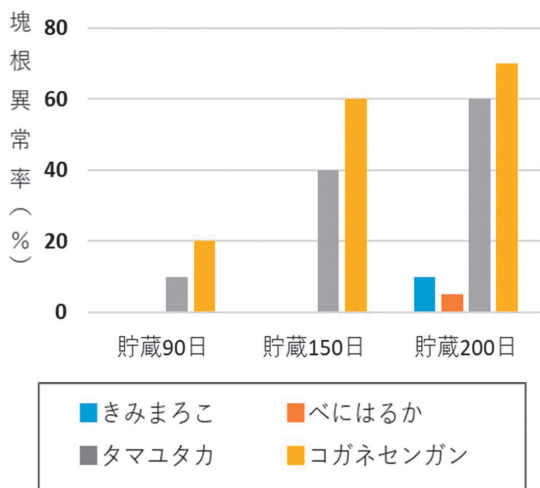


図1 きみまろこの塊根における貯蔵性試験
(弊社調べ)

か月経過時に10%程度しか見られず、「べにはるか」並みの貯蔵性能を示した(図1)。

4. さいごに

きみまろこは表皮色が白、肉食が鮮やかな黄色であり、「べにはるか」と同等の粘質性を有する全く新しいジャンルの品種である。近年の焼き芋ブームにおける品種の多様化ニーズに答えるべく開発した。「きみまろこ」は表皮色が白色という点において既存品種である「べにはるか」と一目で区別することができる。この特性を生かし、

表皮色が赤色の「べにはるか」と白色の「きみまろこ」を抱き合わせて販売するサツマイモの‘紅白セット販売’によってイチゴの紅白セットのように高付加価値を付与できる可能性も秘めている(写真7)。

依然として近年における焼き芋人気はブームとして取り扱われているが、「きみまろこ」のような今までの流通品種とは異なる一風変わった特性を持つ品種が誕生することによって業界および生活者に対し常にインパクトを与え続け、焼き芋およびサツマイモを使用した食品がブームではなく食文化として定着することを願うばかりである。



写真7 サツマイモの紅白セットのイメージ