

「べにはるか」が日本育種学会賞を受賞！

農研機構 九州沖縄農業研究センター
研究推進部 事業化推進室

かい ゆみ
甲斐 由美

令和7年3月20日、東北大学で開催された第75回日本育種学会総会において、「多収で外観が優れ、しっとりとした食感を持つ高糖度サツマイモ品種「べにはるか」の育成」という業績により農研機構九州沖縄農業研究センター「べにはるか」育成グループに学会賞が授与された。筆者がグループの代表として授賞式に出席したので、その受賞記念講演の概要を報告する。

ガン」(6,613ha)を抜いて第1位となり、青果用では、「ベニアズマ」(2,975ha)や「高系14号」(2,642ha)に大きく差をつけている。「べにはるか」は、現代の消費者の嗜好にマッチした、しっとりとした食感と強い甘みを持つサツマイモ品種である。国内における近年の焼きいもブームを牽引しているだけでなく、海外での人気も高く、輸出の増加にも大きく貢献している。



中国幹生学会長より記念メダルと賞状の授与

1. はじめに

農林水産省の調査（いも・でん粉に関する資料、令和6年9月公表）によると、令和4年産の「べにはるか」の作付面積は7,055haであり、国内のサツマイモ全作付面積の21.9%を占めていた。これまで最も広く作られていた焼酎用品種「コガネセン

2. 育成の経過

平成8年に、九州農業試験場（現：農研機構九州沖縄農業研究センター）で、塊根の形状が優れる品種「九州121号」を母、塊根の皮色および食味が優れる品種「春こがね」を父とする交配を実施し、278粒の種子を得た。これを元に九州沖縄農業研究センターで選抜・育成した品種が「べにはるか」であり、平成19年に品種登録出願し、平成22年に登録された。

3. 主な特性

「べにはるか」の持つでん粉糖化酵素「 β -アミラーゼ」の活性は「高系14号」に比べて高く、でん粉の糊化開始温度はやや低い。これらの特性により、加熱調理時には「高系14号」より低い温度からマルトース（麦芽糖）が生成されはじめ、調理後の生

成量が多いため、蒸しいもや焼きいもの糖度が高くなる。また、干しいもに加工すると、柔らかく甘い、色の美しい製品となり、「シロタ（中白）」の発生もほとんどない。多収で、サツマイモネコブセンチュウの被害を受けにくく、サツマイモ立枯病にも「高系14号」より強い。また、塊根の形状がよく揃い、条溝・裂開・皮脈などの障害や丸いもの発生が少ないため、A品率が高い。

4. 普及状況

「べにはるか」は、鹿児島県、大分県および富山県で奨励品種に採用されている他、茨城県、千葉県、宮崎県および熊本県などにおいても作付面積が年々増加している。各産地で独自の名称によりブランド化しており、それぞれ栽培条件や貯蔵条件を整えることで品質の高位安定化を図っている。これらの取り組みにより、“しっとり系焼きいも”のブームが「べにはるか」で加速したと言える。また、茨城県を中心とする干しいも市場の拡大にも大きな役割を果たした。干しいも用として長らくスタンダードであった品種「タムユタカ」に置き換わった「べにはるか」が、干しいもの地位を「保存食」から「嗜好品」へ、さらには「贈答品」にまで押し上げたと言っても過言ではない。令和4年産の「べにはるか」の約半分は茨城県に作付けされており、その面積は3,500haを超えている。

5. まとめ

「べにはるか」は食味だけでなく外観品質も優れ、さらに収量性や病虫害抵抗性においても「高系14号」を上回る、非常にバランスの良い品種である。そのため、生産

者にとっては作りやすく売しやすい品種として、消費者にとっては甘くおいしい品種として、双方から高い評価を受けている。また、青果用として利用されるだけでなく、規格外の小さいものは焼きいもや丸干しの干しいもに、大きなものは通常の干しいもやペーストなどの食品加工原料に用いることができるため収穫物のロスが少ない。すなわち、サツマイモ栽培農家の所得向上にもつながる品種であり、今後のさらなる普及拡大が期待される。



6. 謝辞

本品種の育成にあたっては、各種栽培試験や現地試験の実施に公立の試験研究機関・普及機関並びに現地農家のご協力をいただいた。また、圃場作業および調査において、九州沖縄農業研究センター技術支援職員および契約職員各位にご尽力いただいた。関係の皆様深く感謝申し上げる。

「べにはるか」育成グループ

甲斐由美、吉永優、山川理、中澤芳則、境哲文、石黒浩二、片山健二、熊谷亨、園田忠弘