
資料4 サツマイモの主要品種

源氏・元気・げんち・蔓無源氏 Genji, Genki, Genchi, Tsurunashi-genji

「源氏」は、広島県の久保田勇次郎が1895（明治28）年にオーストラリアから持ち帰った食用兼原料用品種。いもの皮色は淡赤褐。肉色は黄白。いもの形状は短紡錘形。蒸しいもの肉色は黄白。肉質は粉質で食味は良い。でん粉歩留りは高い。当初は「三徳薯^{さんとくいも}」、その後「源氏」、「元気」、「げんち」と呼ばれ全国に普及した。

「蔓無源氏^{つるなし}」は、1907（明治40）年に鹿児島県で発見された「源氏」の突然変異系統。蔓の長さが「源氏」に比べて非常に短い。「源氏」よりも栽培しやすく多収である。鹿児島県（1928年）、宮崎県（1929年）でそれぞれ奨励品種となった。

このほか、千葉県で1911（明治44）年に発見された「立鹿児島」や、愛知県で選抜された「愛知紅赤」など多くの突然変異系統がある。これらの「源氏」やその由来系統は、1940～1943年には作付面積10万haとなり、サツマイモ総作付面積の30%を占めた。

紅赤 Beniaka

食用品種。1898（明治31）年に埼玉県木崎村（現さいたま市）の山田いちが、在来品種「八房」から突然変異によっていもの皮色が濃く鮮やかになった株を発見し増殖した品種。「金時^{きんとき}」はこの品種の別称である。いもの皮色は鮮紅。肉色は黄白。いもの形状は長紡錘形で揃いが良く、外観も優れる。しかし、いもの収量は少ない。蒸しいもの肉質は粉質で、風味や舌触りが良い。特に、天ぷらやきんとんに適している。立枯病、黒斑病に弱く栽培が難しい。

1930（昭和5）～1940（昭和15）年代には作付面積が3万haに達し、西日本の「源氏」に対して東日本の「紅赤」といわれた。1984（昭和59）年までの作付面積は毎年5千ha以上であったが、「ベニアズマ」の普及に伴い減少していった。“幻のいも”となりつつあるが、現在でも千葉県北総台地、埼玉県川越地方、東京都東村山市などで栽培されている。

太白・吉田 Taihaku, Yosida

関東を中心に栽培された食用品種。来歴は不明であるが、明治末期に九州

より埼玉県に導入されたといわれている。埼玉県で選抜された「太白埼1号」が1918（大正7）年に同県の奨励品種となり、それ以降普及した。「吉田」は同一品種である。いもの皮色は鮮紅。肉色は白。いもの形状は長紡錘形。蒸しいものは粘質で甘味が強く食味も良い。耐干性が低く栽培が難しい。

1945（昭和20）年の作付面積は5万5千haであった。近年、ほとんど栽培されていなかったが、最近“ねっとり”した食感が好まれるようになったことから埼玉県秩父地方を中心に復活しつつある。

七福 Shichifuku

広島県の久保田勇次郎によって1900（明治33）年に、アメリカ合衆国から導入された食用品種。通称“アメリカイモ”とも呼ばれている。いもの皮色は黄白。肉色は黄。蒸しいものは粘質で甘味が強く食味も良い。掘取直後は粉質であるが、貯蔵によって粘質となる。いもの形状は短紡錘形。貯蔵性は良い。乾燥地に適する。サツマイモネコブセンチュウに強い。

九州、四国、瀬戸内海沿岸地域で栽培され、1942（昭和17）年には作付面積2万5千haに達したがその後減少した。

沖縄100号 Okinawa 100

食用兼原料用品種。1928（昭和3）年に沖縄県で「七福」を母、「潮洲」を父として交配し、沖縄県において選抜を続け、1934（昭和9）年に「沖縄100号」と命名、同県の奨励品種となる。いもの皮色は淡紅。肉色は淡黄白。いもの形状は短紡錘形から塊形。いものが肥大すると条溝が生じる。いもの外観は良くない。蒸しいもの肉質は粘質であり、食味はあまり良くない。でん粉歩留りは低い。黒斑病に弱いサツマイモネコブセンチュウには強い。貯蔵性は劣る。

早期肥大性があり、収量性も優れていたため戦中・戦後に広く栽培され、1946（昭和21）年には8万1千haとサツマイモ総作付面積の2割を占めた。現在ではほとんど栽培されていない。「沖縄100号」は太平洋戦争中に中国大陸に渡り、戦後の中国では“勝利100号”という名前で広く栽培された。

護国薯 Gokoku-imo

食用兼原料用品種。1932（昭和7）年に沖縄県で「元気」を母、「七福」

を父として交配し、翌年実生個体選抜を行い、苗で各県に配布した。各県での選抜成績が優れていたため、1938（昭和13）年に三重県農事試験場において「護国藪」と命名、高知県農事試験場においても同一系統について「高系4号」と命名され、それぞれの県の奨励品種となった。このため同一品種が地方により「護国藪」、「高系4号」と呼ばれた。いもの皮色は黄淡褐。肉色は黄白。蒸しいもの肉食は粉質。食味は当時の評価で中。でん粉歩留りは「農林1号」、「農林2号」に比べやや低い。ミナミネグサレセンチュウに強いが黒斑病、サツマイモネコブセンチュウには弱い。干ばつの恐れがある瀬戸内海沿岸地域等でその特性を發揮した。

1940（昭和15）年代後半では作付面積が最も多い品種であった。現在ではほとんど栽培されていない。

農林1号 Norin 1

食用兼原料用品種。1934（昭和9）年に沖縄県で「元気」を母、「七福」を父として交配し、千葉県農事試験場で選抜、1942（昭和17）年に「かんしょ農林1号」と命名された。いもの皮色は赤褐。肉色は淡黄～黄白。蒸しいもの肉質は粉質で、食味は当時の評価で上。いもの形状は下膨れ紡錘形あるいは短紡錘形で揃いが良い。いもの大きさは中程度で、その揃いはやや悪い。黒斑病に強くサツマイモネコブセンチュウには弱い。貯蔵性は良い。

でん粉含量が高く食味も良かったので、千葉県を始め各府県の奨励品種となり、それまでの「沖縄100号」、「護国藪」に代わって普及し、1955（昭和30）年には10万haとなりサツマイモ総作付面積の25%を占めた。その後徐々に減少したが、現在も石焼きいも用品種として根強い人気がある。

農林2号 Norin 2

食用兼原料用品種。1937（昭和12）年に沖縄県で「吉田」を母、「沖縄100号」を父として交配し、鹿児島県農事試験場で選抜、1942（昭和17）年に「かんしょ農林2号」と命名された。いもの皮色は黄白。肉色は短黄。蒸しいもの肉質はやや粉質で、食味は当時の評価で上。いもの形状は短紡錘形でいもの外觀は優れる。サツマイモネコブセンチュウに強いが黒斑病、ミナミネグサレセンチュウには弱い。貯蔵性はやや良い。

でん粉含量が高く、鹿児島県などの九州で普及し、1960年代前半には8万haとなりサツマイモ総作付面積の3割を占めた。

高系14号 Kokei 14

広域適応性のある食用品種。1935(昭和10)年に沖縄県で「ナンシーホール」を母、「シャム」を父として交配し、高知県農事試験場で選抜、1945(昭和20)年に「高系14号」と命名された。いもの皮色は赤紫。肉色は黄白。蒸しいもの肉質は粉質と粘質の間で、食味は良好。いもの形状は長紡錘から紡錘形で揃いは中程度。いもの大きさはやや大で揃いは中程度。皮脈や裂開はないが条溝が少し発生し、外観は中程度。立枯病とサツマイモネコブセンチュウに弱い。1975(昭和50)年頃から斑紋モザイクウイルス(SPFMV)による帯状粗皮病の発生が問題となったが、現在はウイルスフリー苗の普及により発生は少ない。栽培地による形状変化が少なく、比較的安定した収量と外観を示す。早期肥大性があり貯蔵性も良いので様々な栽培型に適する。用途もペーストから焼きいもまで汎用性がある。

育成地の高知県でまず普及し、戦後の昭和20年代後半から青果用として全国に広まり日本のサツマイモを代表する品種となった。この品種から多くの派生品種が作出されており、これらを含めた作付面積は、1973(昭和48)年に1万8千haでサツマイモ総作付面積の25%を占め第1位となった。その後も1992(平成4)年までは最も作付面積の多い品種として君臨した。現在の主な産地は徳島、宮崎、鹿児島県などの西日本である。

高系14号の派生系統 derived lines from kokei 14

「高系14号」は各地で栽培される中で、環境変異や突然変異によって、元々の「高系14号」とは異なる特徴を持ったものが選抜されてきた。これらは独自の名を持つブランド品として出荷されており、派生系統と呼ばれている。「高系14号」の主な派生系統は、次のとおりである。

“坂出金時” 香川県坂出市の中川薫が1957(昭和32)年から約10年かけて皮色の濃いいもを選抜したもので、派生系統の先駆けとなった。1977(昭和52)年には、“金山金時”など幾つかあった名を“坂出金時”に名称を統一した。いもが早くから赤くなる、葉色はやや薄い、葉裏の葉脈が紫色を帯びるなど

の特徴を持つ。

“ことぶき”・“紅ことぶき” 宮崎県総合農業試験場で1967（昭和42）～1968（昭和43）年に、埼玉、静岡、高知、宮崎県の産地から種いもを集め、1970（昭和45）～1973（昭和48）年にかけて選抜したもので、“ことぶき1号”と命名された。濃い紫紅色で、形もよく揃い、収量もやや高いなどの特徴を持つ。1980（昭和55）年には、ウイルスによる帯状粗皮病の多発から茎頂培養によるウイルスフリー化を行い、それ以降は“紅ことぶき”に改名した。

“五郎島金時” 元々は石川県金沢市の五郎島村で産出されたサツマイモを総称したものであった。古くは“金時（紅赤）”が中心をなす品種であったが、1959（昭和34）年から「高系14号」に統一された。1978（昭和53）年には“ことぶき”が主体を占め、1984（昭和59）年に“五郎島金時”と命名された。砂丘地帯で栽培され、形や色が良く甘味もあるなどの特徴を持つ。

“土佐紅” 1975（昭和50）年に高知県の野市町農協で、香川県から導入された“坂出金時”から早掘適性のある株を選抜し、1978（昭和53）年に“土佐紅”と命名された。

“なると金時” 徳島県鳴門市の里浦農協で、1975（昭和50）年頃に導入された“土佐紅”または導入時期不明の“坂出金時”から生産農家が皮色の良い系統を選抜し、1980（昭和55）年に“なると金時”と命名された。砂地畑で栽培され、貯蔵性がやや劣るものの鮮やかな皮色、長紡錘形のいも、いものヒゲ根がないなどの特徴を持つ。

“紅さつま” 鹿児島県の穎娃農協が“土佐紅”を導入（時期不明）し、“紅さつま”と称したとされている。

“愛娘” 千葉県成田市大栄地区の大木八史郎が「高系14号」から選抜したもので、亡き長女への思いを込め、2002年に“愛娘”と命名された。

コガネセンガン Koganesengan

多収の原料用（でん粉、焼酎）品種。1958（昭和33）年に九州農業試験場で、「鹿系-7-120」を母、「L-4-5」を父として交配し、九州農業試験場で選抜、1966（昭和41）年に「コガネセンガン」（かんしょ農林31号）と命名された。品種名は、いもの皮色が黄金でかつ多収であり、いもの中の王者であることを表す。い

もの形状は下膨れ短紡錘形。皮色および肉色は黄白。外観は中。いもの肥大が進むと条溝が深くなりやすい。早期肥大性や耐肥性を有し、栽培条件や土壌の違いにかかわらず安定した多収性を示す。蒸しいもの肉色は黄白。肉質はやや粉質で食味は良い。サツマイモネコブセンチュウ、ミナミネグサレセンチュウ、つる割病にやや弱く、黒班病には弱い。貯蔵性は難である。

でん粉原料用品種として、1971（昭和46）年には3万2千ha作付された。2006（平成18）年では、南九州を中心に焼酎やでん粉の原料用として7,400haの作付面積がある。近年では、焼酎原料用の代表品種となっているほか、一部食用としても消費されている。

ベニアズマ Beniazuma

粉質で甘味が強く食味の良い食用品種。1977（昭和52）年に九州農業試験場指宿試験地^{いぶすき}で「関東85号」を母、「コガネセンガン」を父として交配し、農業研究センターで選抜、1984（昭和59）年に「ベニアズマ」（かんしょ農林36号）と命名された。品種名は、いもの皮色が濃赤紫で鮮やかであり、関東地域での普及を期待して命名された。いもの皮色は濃い赤紫。肉色は黄。蒸しいもの肉質は粉質で、食味は上～やや上。いもの形状は長紡錘形で揃いはやや良い。いもはやや大きく揃いもやや良い。皮脈や裂開はないが条溝が発生し、外観は中～やや上。立枯病にやや強く、黒班病に弱く、サツマイモネコブセンチュウには中～やや弱い。貯蔵性はやや難である。

各県の奨励品種となり、現在、最も多く栽培されている品種である。1993（平成5）年には「高系14号」を抜いて第1位となった。「ベニアズマ」の作付面積のうち、茨城、千葉の2県で8割を占めている。

資料：財団法人いも類振興会編集・発行「サツマイモ事典」（2010年、全国農村教育協会）のⅢ章1節品種の中から主要品種を抜粋し、その解説を基に品種毎のポイントを要約をした。