

オレンジ色の良食味蒸切干し用サツマイモ「ほしあかね」			
[要約] 蒸切干し用サツマイモ「ほしあかね」は、多収で形状が優れる。肉色が淡橙黄色で、蒸切干し加工後の肉質はやや粘質で食味が優れる。			
農業総合センター農業研究所	令和2年度	成果区分	普及

### 1. 背景・ねらい

近年、サツマイモの蒸切干し用で「べにはるか」が急増している。乾燥機の導入により、蒸切干し加工の産地が増え、競争はさらに激しくなることが見込まれる。蒸切干しの産地として、競争力を維持、拡大するために、多様な蒸切干し商品が必要である。そこで新たな蒸切干し用の橙肉色品種を選定し、商品開発の一助とする。

### 2. 成果の内容・特徴

- 1) 「ほしあかね」(旧系統名「関東152号」)は、国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構次世代作物開発研究センター(茨城県つくば市)において「関東136号」を母、「ほしキラリ」を父とする交配組合せから育成され、令和2年に品種登録出願された。
- 2) いもの形状は“短紡錘形”で、皮色は“赤紫”、生いもの肉色は“淡橙黄”である。裂開の発生は“微”で、条溝の発生は“無”である。外観品質は“やや上”で優れる。貯蔵の難易は“やや易”である。サツマイモネコブセンチュウ抵抗性は“やや強”で、立枯病抵抗性は“中～やや弱”である(表1、表2、図1)。
- 3) 「べにはるか」と比較して、1株当たり上いも個数は同等、上いも1個重は重い。上いも重対標準比は農研所内で139%、鉾田現地では120%、ひたちなか現地では103%である。形状は優れるが、丸芋数が多い。蒸切干しの食味は同等で、シロタの発生は“微”である(表3)。
- 4) 蒸切干しは鮮やかな橙色で外観が優れる(図1)。食味官能評価は「べにはるか」よりBrix値がやや低く、甘味がやや弱かったが、「タマユタカ」に比べて優れた(表4)。

### 3. 成果の活用面・留意点

- 1) 今後茨城県では蒸切干し産地を中心に40ha程度の普及が見込まれる。
- 2) 上いも1個重が重く、過肥大しやすいため株間を25cm以下とし、生育期間を130～140日程度にする。また遅植えにより肉色が薄くなり、品質がばらつくことがある。
- 3) サツマイモ栽培に適した排水の良い圃場に作付する。また、立枯病にやや弱いため、土壌消毒を行う。
- 4) 蒸切干し加工では、「べにはるか」と比較して、蒸け上がりがやや早いため注意する。
- 5) 種苗は、育成元と種苗の生産・販売等に関する許諾契約を締結している種苗会社等より購入する。種苗の問い合わせについては以下のURLを参照([http://www.naro.affrc.go.jp/collab/breed/seeds\\_list/index.html](http://www.naro.affrc.go.jp/collab/breed/seeds_list/index.html))。

#### 4. 具体的データ

表1 特性の概要（所内：水戸市）

品種名	いもの形状	いもの皮色	生いもの肉色	蒸切干しの肉質	いもの条溝	いもの裂開	いもの外観
ほしあかね	短紡錘	赤紫	淡橙黄	やや粘	無	微	やや上
標) べにはるか	長紡錘	赤紫	淡黄	粘	微	微	やや上
参) タマユタカ	短紡錘	黄白 (両端帯紅)	淡黄白	中	中	微	やや下～中
参) ヒタチレッド	紡錘	赤紫	橙	やや粘	無	微	中

表2 貯蔵性と病害虫抵抗性（育成地（次世代研：つくば市））

品種名	萌芽性	貯蔵の難易	サツマイモ ネコブセンチュウ	立枯病	つる割病	黒斑病
ほしあかね	良	やや易	やや強	中～やや弱	中	やや強
標) べにはるか	やや良	やや易	やや強	中～やや弱	中	中
参) タマユタカ	やや良	やや易	中	中	中	強
参) ヒタチレッド	中	やや難	やや強	やや弱	中	中～やや強

表3 生育及び収量（H28～R2）

試験場所	品種名	つる重 (kg/a)	上いも重 (kg/a)	上いも重 対標準比 (%)	A品率 (%)	丸品率 (%)	株当たり 上いも個数 (個)	上いも 1個重 (g)	蒸切干し の食味	シロタの 発生程度
所内	ほしあかね	532	433	139	40	38	3.9	302	やや上	微
	標) べにはるか	581	311	100	65	2	4.0	213	やや上～上	微
	参) タマユタカ	472	349	112	27	38	3.7	260	中～やや上	中
	参) ヒタチレッド	499	480	154	46	13	4.5	293	中～やや上	微
鉦田	ほしあかね	289	466	120	50	20	4.1	268	やや上	無
	標) べにはるか	328	388	100	57	1	3.7	247	やや上	無
	参) タマユタカ	307	367	94	40	25	3.6	241	中	中
	参) ヒタチレッド	253	502	129	36	5	5.1	232	中	微
ひたちなか	ほしあかね	452	367	103	36	31	3.1	340	やや上	無
	標) べにはるか	468	355	100	52	2	3.9	263	やや上	微
	参) タマユタカ	378	312	88	27	23	3.0	299	中	中
	参) ヒタチレッド	341	379	107	32	8	4.1	264	中	無

注1) (水戸)H28～R2年平均、(鉦田)H30～R2年平均、(ひたちなか)H30～R2年平均。 注2) 上いもは50g以上のいも。

耕種概要 1) 挿苗：5月下旬、収穫：10月上～中旬 2) 様式：黒マルチ栽培（タマユタカのみ無マルチ栽培）

3) 栽植密度(畦幅×株間(cm))：水戸 100×25(H28～R1)、100×35(R2) 鉦田 100×25(H30～R2)

ひたちなか 110×25(H30～R1)、120×25(R2)

4) 施肥量(N:P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>:K<sub>2</sub>O kg/a)：水戸、ひたちなか 0.3:1.0:1.0、鉦田 0.2:1.0:0.6(H30)、0.4:1.4:1.2(R1～2)

5) 区制：2区制 6) 調査株数：20株/区(H28～R1)、15株/区(R2)

表4 蒸切干しの食味官能評価（R2）

品種名	蒸切干しBrix値 (%)	食味官能評価			
		見た目	食感	甘み	総合評価
ほしあかね	69.6	3.7	4.1	3.6	4.1
標) べにはるか	71.8	4.7	4.2	3.9	4.5
参) タマユタカ	66.8	2.7	3.2	2.7	3.0

注1) 実施日、場所及び対象：令和3年1月26日、パネラー15名、農業総合センター農業研究所にて。

注2) 調整方法：ひたちなか産、令和3年1月13日加工（ハウス内天日干し）

注3) 評価基準：各処理区の焼き芋に対して以下の5段階で絶対評価した。

見た目、食感、総合評価：1悪い→5良い、甘み：1弱い→5強い

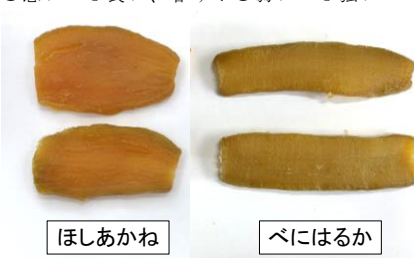


図1 「ほしあかね」の塊根と蒸切干し

#### 5. 試験課題名・試験期間・担当研究室

サツマイモ有望品種選定試験・昭和43年～・作物研究室