

形状品質と貯蔵性の優れるホクホク系サツマイモ新品种「ひめあずま」

[要約]

ホクホク系の青果用サツマイモ「ひめあずま」は形状品質と貯蔵性が優れる。株当たりの上いも個数はベニアズマより多く、上いも一個重は軽い。

茨城県農業総合センター農業研究所

令和4年度

成果
区分

技術情報

1. 背景・ねらい

近年、形状品質の良い「べにはるか」等の作付けが増えるなか、ホクホク系で菓子加工用の需要がある「ベニアズマ」の形状品質が劣ること等を背景に、県内における作付面積は減少傾向にある。このようななかで、「ベニアズマ」の品質向上技術や代替品種の需要が高まっている。そこで、「ベニアズマ」に代わり得る品種として、「ひめあずま」を選定する。

2. 成果の内容・特徴

- 1) 「ひめあずま」(旧系統名「関東154号」)は、国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構中日本農業研究センター(茨城県つくば市)において「作系25」を母、「すずほっくり」を父とする交配組合せから育成され、令和4年に品種登録出願された。
- 2) いもの形状は“紡錘形”で、皮色は“赤紫”、生いもの肉色は“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“易”である。(表1、図1)。
- 3) 「ベニアズマ」と比較して、1株当たり上いも個数は多く、上いも1個重は軽い。上いも重対標準比は農研所内で104%、行方現地で87%、鉾田現地で93%である。形状品質が優れ、複数年の調査において「べにはるか」よりA品率が高い(表2)。
- 4) 長期食味官能評価は「ベニアズマ」に比べて、年内の食味が優れ、その後は同程度に推移する(図2)。

3. 成果の活用面・留意点

- 1) 本成果は平成30年～令和3年に実施された農業研究所及び行方市、鉾田市の現地圃場等で実施された試験の結果をとりまとめたものである。
- 2) 「ひめあずま」の病害虫抵抗性(サツマイモネバセンチュウ、つる割病、黒斑病、立枯病)は「ベニアズマ」や「べにはるか」と同等～やや強い。基腐病にはやや弱であるため、注意が必要である。貯蔵性は「ベニアズマ」が難であるのに対して、「ひめあずま」は易である。詳細は農研機構HPを参照する。
- 3) 種苗は、農研機構と種苗の生産・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。

農研機構育成品種の
種苗入手先リスト



病害虫抵抗性の
詳細



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	いもの肉色	蒸しいもの肉質	いもの条溝	いもの裂開	いもの外観
ひめあずま	紡錘	赤紫	黄	粉	無	微	やや上
ベニアズマ	長紡	赤紫	黄	やや粉～粉	微	微	下
べにはるか	長紡	赤紫	淡黄	中～やや粘	微	微	やや上

※4か年(2018～2021)の試験結果を基に作成



図1 「ひめあずま」(左)と「ベニアズマ」(右)

表2 「ひめあずま」の収量及び形状品質

試験場所	品種名	つる重 (kg/10a)	上いも重 (kg/10a)	上いも重 対標準比 (%)	株当たり 上いも個数 (個)	上いも 一個重 (g)	A品率 (%)
所内	ひめあずま	5,653	3,780	104	6.5	176	75
	標準) ベニアズマ	4,728	3,633	100	3.5	309	34
	参考) べにはるか	6,235	2,955	81	4.4	204	68
行方	ひめあずま	3,605	3,171	87	4.9	178	68
	標準) ベニアズマ	3,148	3,627	100	2.7	362	24
	参考) べにはるか	4,854	3,143	87	3.2	268	57
鉾田	ひめあずま	2,678	3,347	93	6.5	159	63
	標準) ベニアズマ	2,318	3,595	100	3.4	316	22
	参考) べにはるか	3,072	3,453	96	4.1	265	52

※所内試験：4か年(2018～2021年)の平均値、現地試験(行方・鉾田)：3か年(2019～2021年)の平均値

※耕種概要 1) 挿苗：5月中～下旬、収穫：10月中～下旬

2) 栽植密度(畦幅×株間(cm)) 【所内】 100×25 (2018～2019年)、100×35 (2020～2021年)

【行方】 90×25 (2019年)、85×35 (2020～2021年)

【鉾田】 90×25 (2019年)、100×35 (2020～2021年)

3) 施肥量(N:P₂O₅:K₂O・kg/a) 【所内】 0.3：1.0：1.0 (2018～2021年)

【行方】 0.3：1.5：0.5 (2019～2021年)

【鉾田】 0.4：1.4：1.2 (2019年)、0.5：2.2：1.8 (2020年)、0.4：1.2：1.0 (2021年)

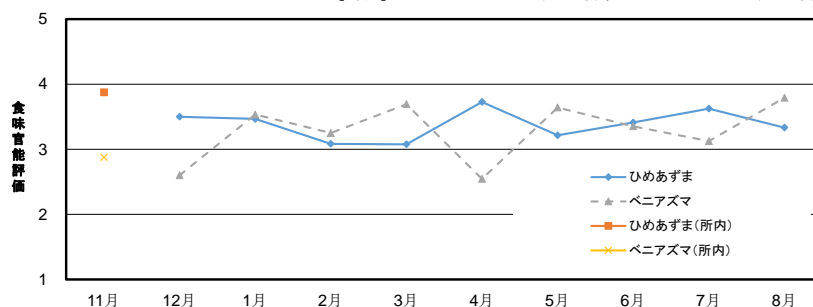


図2 長期食味官能評価の総合評価(R1～R2)

※R1年産の焼きいもを供試し、1(悪い)～3(普通)～5(良い)の5段階で絶対評価とした。

※11月は常温貯蔵のサンプルを供試し、農業研究所の食味評価者8名により調査。

※12月以降はキュアリング+定温貯蔵のサンプルを供試し、なめがたしおさい農協の食味評価者(10～17名)により調査。

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