

## 品種の紹介

### 食味の良い紫サツマイモ新品种「ふくむらさき」

～ 濃い紫色で糖度が高く、しっとりとした食感 ～

#### 【開発の背景】

“いも”に紫色の色素（アントシアニン）を含む紫肉色のサツマイモは、「紅いも（べにいも）」とも呼ばれ、沖縄県や鹿児島県の島しょ部などでは古くから食用として親しまれてきましたが、その他の地域ではほとんど作られていませんでした。これまでに当センターでは色素原料用の「アヤムラサキ」、焼酎原料用の「ムラサキマサリ」という紫サツマイモ品種を育成しましたが、いずれも食味が劣るため食用には向いていません。沖縄県を除く地域では、



写真 「ふくむらさき」の蒸しいも  
(左：ふくむらさき、右：パープルスイートロード)

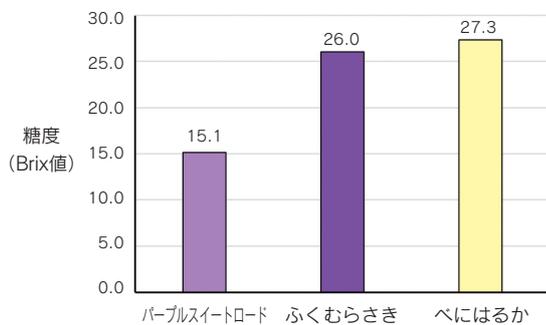


図1 焼きいも糖度の平均値

注) 2009年～2011年、2013年～2017年に標準栽培したもの。収穫後、約4カ月貯蔵した後に試験を実施。

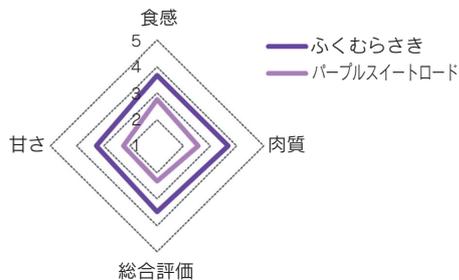


図2 焼きいもの食味官能評価  
(茨城県農業総合センター農業研究所)

注) 16名のパネラーによる5段階評価の平均値。食感:悪い(1)～大変良い(5)、肉質:粉質(1)～粘質(5)、甘さ:弱い(1)～大変強い(5)、総合評価:悪い(1)～大変良い(5)。

現在、「パープルスイートロード（農業研究センター（現 次世代作物開発研究センター）育成）」が食用の紫サツマイモとして最も普及しています。しかし、黄肉色のサツマイモに比べると甘さがまだ足りないようです。

#### 【「ふくむらさき」の特徴】

「ふくむらさき」は、2018年に当センターで育成した紫サツマイモの新品种です。黄肉色の良食味系統である「九系255」を母、「パープルスイートロード」を父とする交配によって生まれたもので、「パープルスイートロード」に比べ、焼きいもの糖度が高い品種です（図1）。また、蒸しいもの肉色も「パープルスイートロード」より濃い紫色です（写真）。実際に焼きいもを食べて評価する食味官能試験では、甘さや食感が「パープルスイートロード」より高い評価で、しっとりとした食感とともに総合的にも高い評価でした（図2）。

品種名の「ふくむらさき」は、この紫サツマイモを食べた人が美味しさで幸福な気持ちになるように、との期待からつけました。

#### 【栽培上の留意点】

イモがやや小さめで、収量が標準品種に比べて少ない傾向があります（表）。そのため、早掘りを避けて十分な生育期間を確保するようにしてください。また、サツマイモネコブセンチュウの発生しやすい圃場では薬剤などによる防除が必要です。

#### 【種苗の入手など】

当面、主に関東地域を中心とする青果用サツマイモ産地での普及が見込まれています。民間種苗業者などによる種苗の提供は2019年の春からの予定です。

【畑作研究領域 甲斐由美】

#### 表 育成地における収量性

品種名	上いも収量 (kg/a)	同標準比 (%)	上いも1個重 (g)	株当たり上いも数
ふくむらさき	201	81	127	4.2
高系14号（標準）	249	100	192	3.5
パープルスイートロード	298	120	194	4.2

注) 九州沖縄農業研究センター都城研究拠点（宮崎県都城市）で、2009～2011年、2013～2017年に実施した試験の平均値。上いもとは、重さ50g以上のいも。