

**[成果情報名]高糖度で食味が優れる、紫肉カンショ新品種候補系統「九州 165 号」**

**[要約]**カンショ「九州 165 号」は塊根にアントシアニンを含む紫肉色の系統である。「パープルスイートロード」より蒸しいもの糖度が高く、肉質は中～やや粘質でしっとりとした食感を持ち、蒸しいもや焼きいもの食味が優れる。

**[キーワード]**カンショ、アントシアニン、紫いも、高糖度、良食味

**[担当]**九州沖縄農業研究センター・畑作研究領域・サツマイモ育種グループ

**[代表連絡先]**電話 0986-24-4270

**[分類]**研究成果情報

**[背景・ねらい]**

塊根にアントシアニンを含み紫の肉色を示すカンショは、沖縄県や鹿児島県の島しょ部では古くから親しまれ、食用とされてきたが、その他の地域では食用としての歴史は浅い。色素原料用の「アヤマラサキ」や焼酎原料用の「ムラサキマサリ」は、原料としての特性は優れるが食味が劣り、蒸しいもや焼きいもとして食べるには不向きである。現在、沖縄県を除く地域で食用として最も普及しているのは「パープルスイートロード」であるが、黄肉色のカンショに比べると甘味が不足していることから、食味の良い紫肉色のカンショに対する要望が高まっている。そこで、育成地では、糖度が高く食味の優れる紫肉色品種の育成を進めてきた。

**[成果の内容・特徴]**

1. 「九州 165 号」は、高糖度で食味の優れる「九系 255」を母、食用アントシアニン品種の「パープルスイートロード」を父とする交配集団から選抜した系統である。
2. 「高系 14 号」および「パープルスイートロード」と比べて上いも 1 個重が軽く、上いも収量は劣るが、蒸しいもの Brix が高く、食味が優れる（表 1）。
3. 萌芽性は“中”、貯蔵性は“やや易”であり、アントシアニン色価は「パープルスイートロード」を上回る（表 2、図 1）。
4. 焼きいもの食味官能評価では、「パープルスイートロード」と比べて肉質はやや粘質で、食感および甘さが「パープルスイートロード」より優れており、総合評価が優れる（図 2）。
5. サツマイモネコブセンチュウ抵抗性は“中”、ミナミネグサレセンチュウ抵抗性は“やや強”である（表 2）。

**[成果の活用面・留意点]**

1. 茨城県において焼きいも用として生産される見込みである（当面の普及予定面積 50ha）。
2. 上いも 1 個重が軽いため、早掘りを避け、十分な生育期間を確保するよう努める。

[具体的データ]

表1 育成地および茨城県における収量性と蒸しもち特性

試験地および品種・系統名	上いもち 収量 (kg/a)	同標 準比 (%)	A品 率 (%)	上いもち 1個重 (g)	株当り 上いもち 数	蒸しもち特性				
						肉 色	肉 質	織 維	食 味	Brix (%)
<b>九州沖縄農業研究センター(2009~2011、2013~2017年)</b>										
九州165号	201	81	—	127	4.2	紫	中	中	やや上	21.6
高系14号(標準)	249	100	—	192	3.5	黄白	中	中	中	16.4
パープルスイートロード*	298	120	—	194	4.2	淡紫	やや粉質	やや少	やや下	13.1
<b>茨城県農業センター-農業研究所(2010、2012~2017年)</b>										
九州165号	217	59	72	136	3.9	濃紫	粘質	少	中~やや上	—
ベニアスマ(標準)	369	100	42	278	3.2	黄	中~やや粉質	少	上	—
パープルスイートロード*	340	92	63	202	4.4	紫	やや粉質	少	やや下~中	—
<b>茨城県行方市(現地試験、2012~2017年)</b>										
九州165号	249	76	61	137	4.2	濃紫	やや粘質	少	中~やや上	—
ベニアスマ(標準)	329	100	31	266	2.9	黄	中~やや粉質	少	やや上	—
パープルスイートロード*	364	111	74	193	4.3	紫	やや粉質	少	やや下~中	—

注) 育成地の蒸しもち特性調査は、収穫から約2週間後に実施したもの。蒸しもちBrixは換算値。

表2 いもちの特性

品種・系統名	アント シアニン 色価	萌芽性	貯蔵性	線虫抵抗性	
				ネコフ <sup>1)</sup> センチウ	ネグサレ センチウ
九州165号	3.6	中	やや易	中	やや強
高系14号	—	やや不良	やや易	弱	中
パープルスイートロード*	2.5	やや不良~中	やや易	やや強	やや強

1) 育成地の検定圃場での結果(優占レース: サツマイモネコフセンチウSP1)。



図1 「九州165号」の塊根

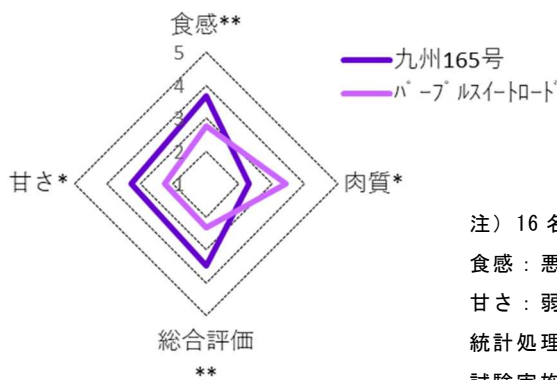


図2 焼きいもの食味官能評価  
(茨城県農業センター-農業研究所)

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: 粘質(1)~粉質(5)、

甘さ: 弱い(1)~大変強い(5)、総合評価: 悪い(1)~大変良い(5)

統計処理はt検定による(\*\*、\*はそれぞれ有意水準1%、5%を表す)。

試験実施日は、2016年12月21日。

(甲斐由美)

[その他]

予算区分: 交付金、委託プロ (農食事業 27033C)

研究期間: 2004~2017年度

研究担当者: 甲斐由美、小林晃、境垣内岳雄、末松恵祐、吉永優、高畑康浩、境哲文、片山健二、藤田敏郎

発表論文等: 品種登録出願予定。