

# ヤマノイモ新品種「園試系短8号」の特性

鎌田直人・菊池昌彦

(青森県産業技術センター 野菜研究所)

Agronomic Characteristics of New Chinese Yam Cultivar "Ensikei tan 8go"

Naoto KAMADA and Masahiko KIKUCHI

(Aomori Prefectural Industrial Technology Research Center Vegetable Research Institute)

## 1 はじめに

作物の収穫物の大きさは、生産者が栽培品種を、また、消費者が商品として青果物を選択する上で、大きな影響を与える品種の特性である。青森県の重要な特産野菜であるナガイモに関しては、近年、小売、消費者サイドから、店頭に並べた際にスペースを取らないこと、少人数の家族でも消費しきれるなど、コンパクトなサイズのものが求められている。一方、生産者サイドからも、収穫作業の能率が高いコンベアトレンチャーの普及に伴い、長大化せずコンベアトレンチャーによる収穫作業に適する短太なものが求められている。

青森県産業技術センター野菜研究所では、従来からナガイモウイルスフリー優良種苗の増殖、配付事業に取り組んでおり、その母本としては、肥大性が良好で平いもの発生が少ない「園試系6」を使用してきたが、このような生産者、流通、消費者の志向に対応し、「園試系6」より短いナガイモ短系統を育成した。

## 2 育成経過

ナガイモは通常、雄花を着生する雄株のみで、交配育種はできないため、放射線照射による突然変異育種を行った。

本品種は、1992年、農業生物資源研究所放射線育種場において「園試系6」のむかごに $\gamma$ 線を線量200 Gy、線量率2Gy/hで急照射し、青森県産業技術センター野菜研究所において、得られた変異個体より、1993～1994年にかけて個体選抜、1995～1999年にかけて系統選抜を行い、首長が短く肩が張り肥大の良好な系統を選抜した。2000～2003年にかけて切りいも種子による生産力検定、2006～2009年にかけて、ウイルスフリー化した子いも種子による生産力検定を行い、首長が短く肩が張り、肥大の良好な短小系統を選抜して育成した。2009年においてM<sub>18</sub>である。  
(品種登録出願公表中)

## 3 特性の概要

早晩性は“中”で、萌芽期、黄変期は「園試系6」と同等である。葉の形状は“長心臟”であるが葉幅は「園試系6」よりやや狭い。草勢は“強”で「園試系6」と同等であるが、対生葉位は「園試系6」よりやや高く、むかごの着生は“多”である(表1、2)。

いも形状は「園試系6」と同じく“長紡錘”であるが、いも長、首長は「園試系6」より概ね10%短い。いも径は「園試系6」と同等ないしやや細く、長径と短径の差が小さい。いも重は「園試系6」よりやや軽い。いも首部～胴部のこぶ、溝の発生がやや目立つものの、平いもの発生は極めて少ない(写真1、表2)。

「園試系6」と比較し総収量はやや少なく、A品収量は同等ないしやや少ない(図1、表2)。

とろろの糖度は「園試系6」と同等、粘度は同等ないしやや高い(表2)。試食試験の結果では、粘り、甘み、えぐみは概ね「園試系6」と同等である(表3)。

## 4 普及地帯および栽培上の留意点

表2のように、いもの胴部にこぶ等の発生がやや多く見られるため、作付に当たっては耕土が深く、粘土質土壌を多く含まない排水良好な圃場を選ぶ。また、土壌の不均一、穴落ち等が発生しないよう、トレンチャー耕は速度を抑えて、植付けまでの時間の余裕を持って行い、植溝を落ち着かせる。

普及対象地域としては、従来の長大系統ナガイモでは、いもが長くなり過ぎ、それに伴い曲がりや先細りの発生で品質の低下が起りやすい砂丘地帯の産地を中心とし、全県的に「園試系6」から切り替えることは想定していない。

種苗の供給については、当面青森県内限定とする。

表1 「園試系短8号」の特性

系統名	園試系短8号	園試系6
早晩性	中	中
草勢	強	強
対生葉位	やや低	低
葉の形	長心臓	長心臓
葉の長さ	中	中
葉幅	やや狭	中
葉の肩張り	やや狭	中
葉色	濃緑	濃緑
むかごの着生程度	多	多
芋の形	長紡錘	長紡錘
芋の長さ	やや長	長
芋の首部の長さ	やや短	中
肉色	白	白
粘土	弱	弱
変色性	弱	弱



写真1 「園試系短8号」のいも形状

表2 生産力検定試験結果

系統名	萌芽期 月日	黄変期 月日	葉形状		いも形状					内部品質			
			葉長 (cm)	葉幅 (cm)	全長 (cm)	くび長 (cm)	いも長 (cm)	いも重 (g)	長径 (mm)	短径 (mm)	糖度 (brix)	粘度 (Pa·S)	乾物率 (%)
園試系短8	6/30	10/28	10.0	6.7	61.6	17.7	43.9	1,060	63	59	5.4	5.3	16.1
園試系6	6/30	10/27	9.7	7.7	68.4	19.9	48.5	1,156	69	57	5.2	4.9	15.9

系統名	総収量 (kg/a)	丸いも階級別比率 (%)				丸いも等級別比率 (%)						
		計	4L-3L	2L-L	M以下	A品	B品	C品	B C品内訳			
									こぶ・溝	曲り	先細	その他
園試系短8	383	75.1	36.1	16.2	14.3	37.5	13.8	23.8	31.7	5.3	0.0	0.6
園試系6	412	65.9	28.9	19.8	10.9	44.4	11.7	9.8	10.1	6.8	0.0	4.6

系統名	平いも比率 (%)			規格外比率 (%)		
	計	平	平B	計	こぶ・溝	その他
園試系短8	0.0	0.0	0.0	24.9	24.9	0.0
園試系6	24.9	12.6	12.3	9.2	8.4	0.8

- 注1) 数値は2006～2009年の平均値。  
 注2) 粘度、糖度はサンプルを電動スライサー(IWATANI社製IPF-45A)ですりおろし、60分静置後、測定。  
 注3) 粘度は、デジタル粘度計(東機産業社製TVB-10、ローターはM3、回転数は12rpm)を使用し測定。  
 注4) 糖度は、デジタル式Brix糖度計(ATAGO社製)で測定。  
 注5) 乾物重はドライオーブンで80℃・48時間処理後測定。  
 注6) 規格は全農青森やさしい出荷規格による。

表3 試食試験結果

	回答比率 (%)				
	良	やや良	中	やや不良	不良
粘り	4.7	27.9	41.9	18.6	7.0
甘味	0.0	27.9	55.8	16.3	0.0
えぐみ	2.3	20.9	58.1	18.6	0.0

注) 回答者数43人。「園試系6」を中として、良～不良の5段階で評価。

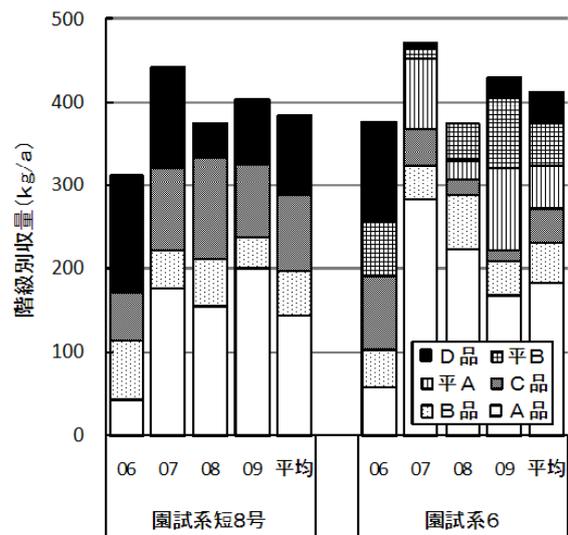


図1 生産力検定試験等級別収量