

NARO RESEARCH PRIZE SPECIAL II

焼きいもの糖度が高く、しっとりとした食感で 外観が優れるサツマイモ「べにはるか」

サツマイモ「べにはるか」育成グループ

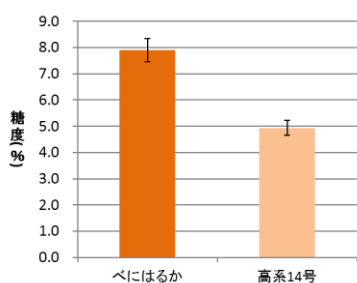
甲斐 由美¹⁾、境 哲文¹⁾、中澤 芳則¹⁾、吉永 優²⁾、石黒 浩二²⁾、片山 健二³⁾、熊谷 亨³⁾（¹九州沖縄農業研究センター、²北海道農業研究センター、³次世代作物開発研究センター）

研究の目的・背景等

これまでの青果用サツマイモ主力品種の「高系14号」は、収量や品質が安定しているが、収穫直後は甘味が少なく、病虫害に対する抵抗性も不十分である。これらの点を改良し「甘さ」を求める消費者ニーズに応える青果用サツマイモ品種が求められていた。

研究の概要

収穫直後でも「高系14号」より甘味が強く、貯蔵により甘味がさらに増す「べにはるか」を育成した。貯蔵後の蒸しいもや焼きいもの肉質は、これまでのサツマイモに多かった粉質の「ホクホク」という食感とは異なり、柔らかくしっとりとした食感で、これまでにない「甘い」サツマイモとして高い食味評価を得ている。いもの形がよく揃い、外観上の障害（溝や割れ、凹凸）の発生が少なく、いもの外観が優れる。また、サツマイモネコブセンチュウに強く、立枯病にも「高系14号」に比べて強い。「焼きいも」等の用途に九州のみならず関東まで広く普及し、蒸切り干（干しいも）用としても作付が急増している。



貯蔵後焼きいもの糖度
（2002年～2006年の平均値）

注）焼きいも15 gを45 mlの水とともに磨砕した液を用い、屈折糖度計で測定した値。図中の棒線は標準偏差を示す。10月上旬に掘り取った塊根を貯蔵庫に保存し、翌年の2月中～下旬に試験した。



焼きいも断面の比較



外観が優れる「べにはるか」