

平成23年6月30日
独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構
九州沖縄農業研究センター

焼酎用カンショ新品種「サツママサリ」を育成 ～いもの形状や貯蔵性が優れ、 甘くフルーティな焼酎に！～

ポイント

- ・「コガネセンガン」の欠点であるいもの形状、貯蔵性や線虫抵抗性などを改良した焼酎用の新品種です。
- ・「サツママサリ」を原料とした焼酎は甘くフルーティな香りとすっきりした味が特徴です。

概要

1. 農研機構九州沖縄農業研究センターは、「コガネセンガン」よりも、いもの形状や貯蔵性などが優れる新品種「サツママサリ」を育成しました。
2. 「サツママサリ」はでん粉歩留が高いため、原料当たりの純アルコール収得量が多く、焼酎は甘くフルーティな香りとすっきりした味が特徴です。
3. 鹿児島県において「コガネセンガン」と並ぶもう一つの焼酎用品種として普及することが期待されています。

<関連情報>

予算：運営交付金、農林水産省委託プロジェクト「低コストで質の良い加工・業務用農産物の安定供給技術の開発」（加工プロ）（2006～2010年度）」

品種登録出願番号：「第24812号」

問い合わせ先など

研究推進責任者：農研機構九州沖縄農業研究センター所長 井邊 時雄

研究担当者：農研機構九州沖縄農業研究センター

畑作研究領域（サツマイモ育種担当） 吉永 優 TEL 0986-24-4270

広報担当者：農研機構九州沖縄農業研究センター 広報普及室長

松岡 誠 TEL 096-242-7682

FAX 096-242-7769

プレス用e-mail : q_info@ml.affrc.go.jp

本資料は筑波研究学園都市記者会、農業技術クラブ、九州各県の県政記者クラブ、日本農業新聞九州支所に配付しています。

開発の社会的背景と研究の経緯

「コガネセンガン」を原料とした焼酎は、独特の風味が実需者から高く評価されており、焼酎用の最適品種として位置づけられています。しかし、いもの表面に条溝（縦溝）が生じて外観が劣り、貯蔵性も悪いため、作業時の労力や歩留の低下が課題で、線虫にも弱いという欠点を持っています。実需者からは「コガネセンガン」より栽培特性が優れた醸造適性の高い品種に対する要望が高まっていることから、いもの形状、貯蔵性や線虫抵抗性に優れた醸造適性の高い品種の開発に取り組んできました。

研究の内容・意義

1. 「サツママサリ」は2000年に焼酎醸造適性が高い「ときまさり」を母親に、高でん粉で収量性の高い「九州102号」を父親として交配し、選抜した系統です。
2. いもの貯蔵性は「コガネセンガン」より優れており、貯蔵中の腐敗はほとんど見られません。いもの形状は良好で、「コガネセンガン」より条溝が少なく、取り扱いが容易です（表1、図1）。
3. でん粉歩留が「コガネセンガン」より1～2ポイント高いため（表2）、醸造時の原料当たり純アルコール収得量が多い品種です。焼酎の風味は甘くフルーティな香りとすっきりした味が特徴です（表3）。
4. サツマイモネコブセンチュウ抵抗性は“強”、ミナミネグサレセンチュウ抵抗性は“中”で、いずれも「コガネセンガン」より優れています（表1）。
5. 収量は、標準無マルチ栽培で「コガネセンガン」より多くなりますが、長期透明マルチ栽培では「コガネセンガン」より劣ります（表2）。
6. 命名の由来は、「いもの形状、貯蔵性や焼酎の香味など多くの点で優れているサツマイモ」の意味です。

今後の予定・期待

鹿児島県内の主要な酒造会社が参画している「本格焼酎原料研究会」を通じて、「サツママサリ」の県内への普及が始まっています。2010年秋には、焼酎として初の商品化も行われました。「サツママサリ」は、「コガネセンガン」の欠点を改良し、その焼酎は「コガネセンガン」に似た酒質であることから、「コガネセンガン」に並ぶもう一つの焼酎用品種の柱としての普及が期待されます。

【参考データ】



図1 「サツママサリ」(上段)と「コガネセンガン」(下段)の塊根の外観、条溝の多少の比較

表1 「サツママサリ」のいもの特性、線虫抵抗性や貯蔵性など

品種・ 系統名	形状	皮色	肉色	外観	条溝の 有無	線虫抵抗性 ¹⁾		貯蔵性	蒸しい も食味
						サツマイ ネコブ センチュウ	ミナミ ネコブ センチュウ		
サツママサリ	短紡錘	淡黄白	黄白	中	やや少	強	中	易	やや上
コガネセンガン	下膨短紡錘	黄白	黄白	やや下	やや多	やや弱	やや弱	やや難	やや上

1) 育成地 (九州沖縄農業研究センター都城研究拠点) の検定圃場での結果 (サツマイモネコブセンチュウ優先レースはSP1)

表2 育成地（九州沖縄農業研究センター都城研究拠点）および
鹿児島県における収量性

栽培 条件	品種・系統名	上いも重 (kg/a)	標準比 ³⁾ (%)	上いも 1個重(g)	1株上いも 個数	でん粉 歩留(%)	でん粉 重(kg/a)
標準 無マルチ ¹⁾	サツママサリ	321	108	231	3.7	25.2	81
	コガネセンガン	298	100	231	3.5	23.6	71
長期 透明マルチ ¹⁾	サツママサリ	404	86	330	4.2	25.5	103
	コガネセンガン	468	100	391	4.2	25.0	117
鹿児島県 (無マルチ ²⁾)	サツママサリ	400	130	348	5.0	23.1	93
	コガネセンガン	308	100	281	3.9	22.4	69

1) 育成地（平成17～21年）の平均

2) 鹿児島県農業開発総合センター大隅支場（平成18, 20～21年）の平均

3) 標準品種「コガネセンガン」に対する上いも重の比率

表3 焼酎醸造特性¹⁾

品種・系統名	純アルコール 収得量 (mL/原料kg)	焼酎の官能評価	
		概評（香り）	概評（味）
サツママサリ	201	甘い、特徴的、フルーティ	すっきり、甘い
コガネセンガン	191	芋らしい、甘い	甘い、まろやか、普通

1) 鹿児島県工業技術センター調べ（平成18～21年）

用語の解説

条溝：

いもの肥大が均一に進まず、縦方向に入る溝のような部分を条溝といいます。条溝のできやすさには品種間差があり、「コガネセンガン」は多い品種です。条溝が深いと原料の洗浄時に土が取れにくく、その部分に病虫害の被害があると貯蔵中の腐敗にもつながります。通常、原料の洗浄後に手作業でいもの腐敗や病虫害の被害部分を取り除く作業を行います。条溝が深い品種では作業がしにくく、手間もかかります。

貯蔵性：

熱帯原産のカンショは低温に弱く、大体10℃以下の低温で貯蔵するといもの表面に黒変や腐敗が生じます。品種によって貯蔵のしやすさには差があり、これを貯蔵性といいます。「コガネセンガン」は腐りやすい品種です。

焼酎の風味（香味）：

いも焼酎には米、麦、蕎麦などの焼酎にはない独特の風味や甘味があります。その代表的な香りは柑橘系の香りとされ、モノテルペンアルコール類と呼ばれる微量香気成分が関係することが明らかにされています。これらの香気成分の量や比率が品種によって異なるため、いも焼酎の香味は品種により変わります。

醸造適性：

品種になる前の系統の段階から、実需者と連携して、試験的に焼酎を醸造し、その焼酎の官能評価を行うことにより、その系統の焼酎への適性を判定しており、それを醸造適性といいます。通常は「コガネセンガン」の焼酎を標準として、焼酎の味や香りを相対評価します。