

品種と技術、その後 . .

甘さと食感で普及拡大中のサツマイモ「べにはるか」 － 焼きいも・干しいもで大人気 －

【「べにはるか」誕生】

「べにはるか」は、2007年に当センターで育成したサツマイモ新品種です。西日本の主力品種である「高系14号」に比べ、蒸しいもや焼きいもの糖度が高く、食味が優れているのが特長です。また、いもの形や大きさがよくそろっており、見た目の良いいもの収量が高いという長所も備えています（写真1）。掘り取った後に1～2か月程度貯蔵することで、「べにはるか」の蒸しいもや焼きいもに含まれる糖の量はさらに増え、一段と甘味も増えます。大分県の産地では貯蔵した「べにはるか」に「高糖度かんしょ」（現在の「甘たくん」）という呼び名が付けられ、他に先駆けてブランド化されました。その後も、鹿児島県鹿屋市の「かのや紅はるか」、南九州市の「えい太くん」、茨城県行方地域の「紅優か」など次々と、各産地で「べにはるか」のブランド化が進んでいます。

【普及状況】

現在、大分県、鹿児島県、福岡県で奨励品種に、茨城県で準奨励品種に指定され、その他の県でも作付面積が年々増加し、2012年には合計作付面積が2,000haを超えました（図）。特に作付面積が大きい茨城県では、前述した行方地域での焼きいも用に加え、鉾田地域などで干しいも用の需要が急速に高

まっています。「べにはるか」で作った干しいもは食味や食感が優れ、色も良いため消費者の高い評価を得ています（写真2）。茨城県のある業者は、干しいも用や青果用としては小さすぎる“いも”を“焼きいも”にして販売したところ、予約が相次ぎ、休みの日には行列ができるほどの人気になっているとのことです。

【これからの「べにはるか」】

このように順調に普及している「べにはるか」ですが、栽培地域が広がるにつれ、生産過剰、あるいは品質のバラツキなどの問題が起きてくるかもしれません。そのため、栽培条件や貯蔵条件の違いが品質に与える影響の解明など、新たな研究が必要になると考えています。今後も関係機関と協力しながら、これらの研究に取り組んでいきます。

【畑作研究領域 甲斐 由美】

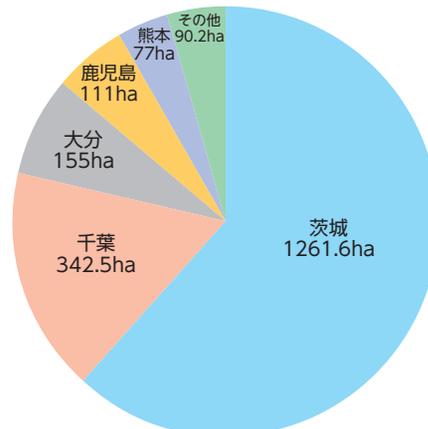


図 「べにはるか」の作付面積（2012年産）

いも・でん粉に関する資料（農林水産省生産局 平成27年3月）より作成
注）その他の内訳は、愛知県 35ha、栃木県 24ha、宮崎県 17ha、新潟県 8.3ha、岐阜県 2.9ha、徳島県 2ha、高知県 1ha

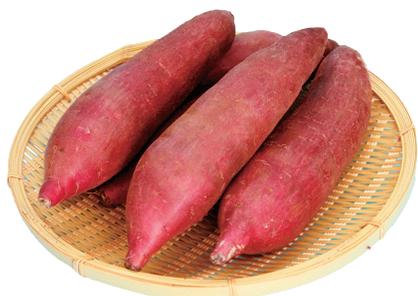


写真1 形と大きさの揃った「べにはるか」(上)
とその焼きいも(下)



写真2 食味と食感の良い「べにはるか」の干しいも