



サツマイモ基腐病抵抗性に優れる 焼酎・でん粉原料用サツマイモ品種 「みちしずく」

暖地畑作物野菜研究領域

小林 晃 (こばやし あきら)

南九州におけるサツマイモの生産

現在、日本で最も多く栽培されているサツマイモ（カンショ）の品種は「コガネセンガン」です。芋焼酎の原料として、他の品種の追随を許さない圧倒的な人気を博しており、焼酎造りの盛んな南九州の農業および地域経済にとって欠かすことのできない品種となっています。ところが、2018年に、茎葉の枯死やいもの腐敗を引き起こすサツマイモ基腐病（以下、基腐病）が国内で初めて確認されました。 *Diaporthe destruens*（ディアポルテ・デストルエンス）という糸状菌の感染により発生する基腐病の被害が「コガネセンガン」で拡大し、焼酎の原料不足が深刻化しています。こうした背景のもと、2021年に品種登録出願された品種が「みちしずく」です(図1)。



▲図1「みちしずく」の塊根

多収で基腐病抵抗性に優れ、焼酎醸造適性の高い「みちしずく」

「みちしずく」は、多収で基腐病にやや強いでん粉原料用品種「こないしん」を母、乾物率が高く、蒸したいもの香りがやや良く、食味評価が「コガネセンガン」並みの「九系09187-14」を父とする交配組合せから選抜した品種です。いもの収量は、「コガネセンガン」並み～2割ほど優れ、でん粉歩留が高いため、でん粉収量は「コガネセンガン」よりも2～6割ほど優れています。「コガネセンガン」よりも基腐病に強く、抵抗性の程度は“やや強”です(図2)。線虫や立枯病に対する抵抗性もあります。「みちしずく」は焼

酎醸造適性に優れ、酒質（香りと味）は「コガネセンガン」の焼酎に類似しています。でん粉の白度がでん粉原料用品種の「シロユタカ」並みに高く、粘度特性も「シロユタカ」に似ているため、「みちしずく」はでん粉原料用としても利用できる焼酎・でん粉原料用の品種です。



▲図2 サツマイモ基腐病発生圃場の「みちしずく」と「コガネセンガン」(撮影 2021年9月3日)。10月収穫時の健全いもの収量は、「みちしずく」は205kg/a、「コガネセンガン」は25kg/aであった。

「みちしずく」への期待

「みちしずく」という品種名は、「コガネセンガン」に変わる新たな“道”を切り開き、夢と希望に“満ち”あふれる品種になって欲しいという願いと、焼酎をイメージさせる“しずく”を組み合わせたものです。種いも生産が始まったばかりですが、2026年に2000ha以上の普及を目指しています。「みちしずく」の普及により、基腐病の被害が軽減し、生産者が安心してサツマイモ作りに取り組める日が来ることを切に願っています。なお、「みちしずく」育成の一部は、生研支援センター「イノベーション創出強化研究推進事業」(29028C)(01020C)の支援を受けています。



◀「みちしずく」
プレスリリース
記事はこちら