

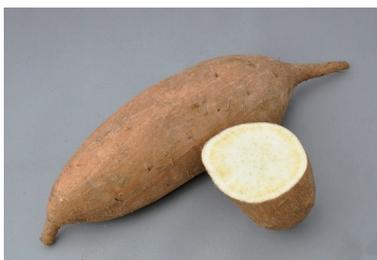


多収で病害虫抵抗性に優れる でん粉原料用サツマイモ品種「こないしん」 ～サツマイモ基腐病抵抗性にも期待～

暖地畑作物野菜研究領域
小林 晃（こばやし あきら）

サツマイモでん粉をとりまく現状

サツマイモでん粉は、南九州の地域経済を支える重要な品目の一つです。以前は、その用途の多くはぶどう糖や水飴などの糖化製品原料でしたが、片栗粉や葛粉の代替、お菓子、麺類、水産練り製品などサツマイモでん粉の特徴を活かした食品用途への利用が年々増加しています。これまで、多収で、でん粉品質に優れた品種「シロユタカ」が、長年、でん粉原料の主力品種として使われてきました。しかし近年、農家数の減少や単収の低下、サツマイモつる割病の多発、2018年に国内で初めて発生が確認されたサツマイモ基腐病の被害の拡大などにより、でん粉工場では深刻な原料不足に悩まされています。このような背景のもと、2019年に品種登録出願された品種が「こないしん」です。



◀「こないしん」の塊根

多収で病害虫抵抗性に優れる 「こないしん」

「こないしん」は高でん粉・多収の「九州162号」を母、多収の「九系04136-16」を父とし、2009年に行った交配の中から選抜されました。いもの収量およびでん粉収量は、「シロユタカ」よりも2～5割ほど優れています。つる割病や線虫に対する抵抗性も持っています。「こないしん」は、基腐病の初発生と時を同じくして誕生しましたが、幸運なことに基腐病にも抵抗性を持っていると考えられ、現在検証を進めています。でん粉の品質に影響するでん粉の白度は「シロユ

タカ」並みに高く、粘度特性も似ているため、利用面においても「シロユタカ」から「こないしん」へスムーズに置き換えることができます。

「こないしん」への期待

でん粉を意味する“粉”と変革を意味する“維新”を合わせた「こないしん」という名には、サツマイモでん粉をめぐる現状を変える品種になって欲しいという期待が込められています。鹿児島県内の多くのでん粉製造事業者による「こないしん」の栽培が始まっています。また、少なからず焼酎醸造適性も有していることから、焼酎原料として利用する取り組みも始まっています。基腐病の被害が深刻化する中、「こないしん」がサツマイモに携わる多くの方々の希望の品種となることを切に願っています。

「こないしん」の特性や栽培上の留意点等を取りまとめた標準作業手順書（SOP）を公開していますので、関係者の方は是非ご活用下さい。

本品種の育成は、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」（高品質・多収なでん粉原料用カンショ品種の育成）の支援を受けています。



▲サツマイモでん粉を使った一般商品例



◀「こないしん」の特性や栽培上の留意点等を取りまとめた標準作業手順書（SOP）を公開していますのでご活用ください。