

新品種の紹介

焼酎用のサツマイモ新品種「コガネマサリ」

【開発の背景】

いも焼酎用の主力品種「コガネセンガン」はその酒質が高く評価され、育成から40年以上が経過した現在でも多くの焼酎メーカーで主要商品の原料として使われています。作付面積もサツマイモ全体の20%以上を占め、約8,600haに達しますが、従来から病虫害抵抗性の付与や製品歩留に影響するいもの形状や貯蔵性の改良が要望されていました。そこで、「コガネセンガン」の短所を改善した新品種「コガネマサリ」を開発しました。

【品種の特徴】

「コガネマサリ」は「スターチクイン」を母、「九系236」を父とする新品種です。標準栽培（在圃期間150日）の収量は「コガネセンガン」と同等であり、線虫および黒斑病に対する抵抗性を備えています（表1）。いもの形状は短紡錘形で、「コガネセンガン」にみら

れる縦溝（条溝）がほとんど無く、外観や貯蔵性に優れています（写真1）。でん粉含量は品種の中でもトップレベルで、焼酎醸造時のアルコール取得量が「コガネセンガン」を10%以上、上回ることもあります。焼酎の官能試験では、甘みがあり、華やかな香りと雑味がなくすっきりとした味わいがある、と評価されました（表2）。

【期待する活用場面】

「コガネマサリ」焼酎の香味は、「コガネセンガン」に比較的近く、レギュラー商品向けの酒質を備えていると言えます。「コガネセンガン」の短所を改良した新品種として、既に宮崎県で生産が始まり、商品も開発されています（写真2）。今後、「コガネセンガン」に代わって広く普及することが期待されます。

【畑作研究領域 境 哲文】

表1 「コガネマサリ」の特性

品種名	上いも 収量 (kg/a)	でん粉 歩留 (%)	いも		貯蔵性	病虫害抵抗性		
			形状	条溝		ネコブ センチュウ	ネグサレ センチュウ	黒斑病
コガネマサリ	269	26.9	短紡錘	微	易	強	強	強
コガネセンガン	265	22.8	下膨短紡錘	やや多	やや難	中	やや弱	やや弱

表2 焼酎醸造特性

品種名	純アルコール取得 量 (L/原料t)	評価点	官能評価	
			香り	味
コガネマサリ	217	1.2	すっきり、芳香、華やか	甘味、丸味、キレが良い
コガネセンガン	184	1.7	芋らしい、芳香	うまみ、丸味、甘味

注) 評価点は1: 優、2: 良、3: 可の3点評価



写真1 「コガネマサリ」と「コガネセンガン」の塊根

「コガネマサリ」は縦溝（条溝）がほとんどありません。



写真2 「コガネマサリ」を使った焼酎