



「コガネタイガン」 —サツマイモ基腐病抵抗性の焼酎・でん粉原料用 品種の第二弾—

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

南九州におけるサツマイモ生産量の7割以上は、焼酎とでん粉の原料として使われており、これらの産業は地域経済において重要な役割を果たしています。しかし、2018年に国内で初確認されたサツマイモ基腐病（以下、基腐病）により、基腐病に弱い「コガネセンガン」を主要品種としていた南九州の産地は大きな打撃を受けました。九冲研は抵抗性品種の育成に取り組み、2021年には「コガネセンガン」と同じ焼酎・でん粉原料用の品種であり、基腐病に強い「みちしずく」を開発しました。「みちしずく」の生産現場への普及は順調に進んでいますが、近年の気候変動や他の病害虫の発生などに備えるためには、複数の品種を栽培して被害リスクを分散させることが重要です。そこで2025年に新たに開発した品種が、ここでご紹介する「コガネタイガン」です（図1）。

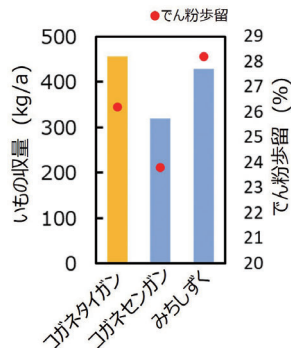


▲図1 「コガネタイガン」の塊根

多収で病害虫複合抵抗性に優れ、 焼酎醸造適性の高い「コガネタイガン」

「コガネタイガン」のいもの収量は「コガネセンガン」の約1.4倍と、「みちしずく」並みに高く、でん粉歩留は「みちしずく」と「コガネセンガン」の中間です（図2）。基腐病に対しては「コガネセンガン」の“やや弱”よりも強い、「みちしずく」と同等の“やや強”の抵

抗性を示します（図3）。また、つる割病や線虫に対する抵抗性は「みちしずく」や「コガネセンガン」よりも優れています。「みちしずく」よりも萌芽性が優れ、苗の確保が容易です。焼酎の原料としても優れており、サツマイモ特有の甘味や甘い香りを感じさせる、「コガネセンガン」の焼酎に近い風味を醸し出します。でん粉の白度（白さ）は「みちしずく」よりやや劣りますが、食品加工用途としての品質基準を十分に満たしているため、「コガネタイガン」は焼酎・でん粉、いずれの用途にも利用できます。



▲図2 いもの収量とでん粉歩留



▲図3 サツマイモ基腐病発生ほ場での「コガネセンガン」と新品種「コガネタイガン」

「コガネセンガン」は枯死しているのに対して、「コガネタイガン」では被害がほぼ見られない。

「コガネタイガン」への期待

「コガネタイガン」という品種名には、この品種に関わる全ての人々の大きな願いや期待を叶え、力強く、偉大な品種へと育ててほしいという思いが込められています。基腐病抵抗性品種のラインナップに「みちしずく」に加えて「コガネタイガン」が並ぶことで、サツマイモの安定供給が実現されることを期待しています。



◀「コガネタイガン」のプレスリリース記事はこちら