



「さくらほのか」 —赤紫肉色で多収のサツマイモ新品種—

暖地畑作研究領域

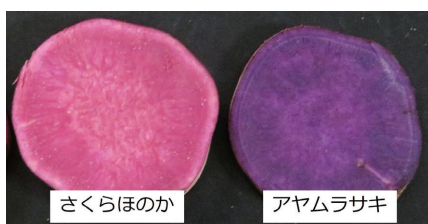
境垣内 岳雄（さかいがいち たけお）

研究の背景

サツマイモは九州の主要な畑作物ですが、中でも、アントシアニンを含む紫サツマイモは、紫の色調を活かしたペースト・揚げ菓子などの加工原料として利用されています。また、ワインのような香りのする芋焼酎の原料にもなっています。紫サツマイモの主要品種は「アヤマラサキ」や「ムラサキマサリ」ですが、いずれも育成から20年以上が経過し、新たな需要につながる紫サツマイモの開発が求められていました。この需要に応じて、2025年に開発したのが赤紫肉色の新品種「さくらほのか」です。

新品種「さくらほのか」の特徴

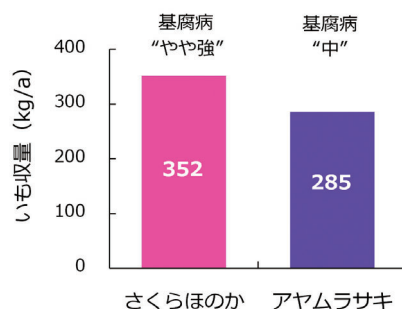
「さくらほのか」の一番の特徴は、いもの肉色がこれまでにない“赤紫”であることです。「アヤマラサキ」などの紫サツマイモとは明確に異なる鮮やかな肉色が魅力です（図1）。肉色が異なる原因はアントシアニン組成の違いによるもので、「さくらほのか」はイチゴなどと同じペラルゴニジン型のアントシアンを多く含んでいます。また、「さくらほのか」は「アヤマラサキ」と比較して、いも収量が高く（図2）、南九州での重要病害であるサツマイモ基腐病への抵抗性にも優れています。蒸しいもの肉質は“やや粘質”で、ブリックス（甘さの指標）は「アヤマラサキ」よりやや高いですが、蒸しいものの繊維が多いことが加工における留意点です。



▲図1「さくらほのか」のいもの肉色

今後の見込み

「さくらほのか」は赤紫の肉色を活かして、揚げ菓子やダイスカットした菓子素材としての利用に適しています。また、ペーストを用いることで洋菓子や和菓子に新たな彩りを与えてくれます。「さくらほのか」はこれまでのサツマイモにない“さくら色”を帯びることから命名しました。育成地の都城研究拠点の横には日本さくら名所100選の桜街道があり、品種名に“さくら”が入っていることを大変気に入っています。「さくらほのか」がサツマイモのカラーバリエーションを広げ、加工用途の新たな道を拓いてくれることを願っています。私は芋焼酎が大好きなので、焼酎原料としても利用されることを期待しています。



▲図2「さくらほのか」のいも収量と基腐病抵抗性



▲「さくらほのか」のいもの外観



▲「さくらほのか」のプレスリリース記事はこちら

関連特許：「サツマイモ植物及びサツマイモ由来アントシアニン系色素組成物」特許第7473135号
詳細については、プレスリリースをご覧ください。