



でーじなとん！うちなーの紅いも

暖地畑作物野菜研究領域
岡田 吉弘（おかだ よしひろ）

沖縄の紅いも事情

台風や干ばつなどの気象災害が頻発する沖縄県では、サツマイモ（カンショ）は重要な畑作物です。特に、「紅いも」と称される沖縄県産紫カンショは、人気の高い土産品の原料として、観光客の多い沖縄県でインバウンド消費にも大きく貢献しています。

ところが2018年秋に国内初となるサツマイモ基腐病（以下、基腐病）が沖縄県で発生し、紅いも生産に大きな問題が生じました。さらに、その翌年にはコロナ禍で沖縄への観光客数が激減し、土産品としての紅いも需要が少なくなったことも重なり、紅いもの生産、出荷量が減少している状況と、産地や実需などの関係者から聞いています。

その後、コロナ禍の影響が少なくなり観光客数が回復し、再びインバウンド消費の拡大が期待できますが、沖縄県内の紅いも生産の回復は緩やかで、土産品の生産に大きな支障が生じています。

「でーじなとん」、「うちなー」とは沖縄方言でそれぞれ「大変だ」、「沖縄」という意味ですが、まさに「うちなー」が「でーじなとん」です。

現在、沖縄の紅いも品種では「ちゅら恋紅」の栽培面積が8割以上を占めていますが、この品種は基腐病に対する抵抗性が十分ではありません。そこで、基腐病に強く（図1）、生産者が安心して栽培できるように、私共が育成したのが「おぼろ紅」（2023年に品種登録出願）です。



▲図1 基腐病多発生圃場での「ちゅら恋紅」と「おぼろ紅」の抵抗性の違い

基腐病に強く、良食味な「おぼろ紅」^{べに}

「おぼろ紅」は、基腐病に対して「ちゅら恋紅」より強い抵抗性を示し、「ちゅら恋紅」と同程度の収量性があります。紫肉色の濃さの指標であるアントシアニン色価は「ちゅら恋紅」より低いですが、「ちゅら恋紅」のペーストをミックスすることで土産品の紫色を維持できます。さらに、食味も良いので土産品の風味などにもプラスになります。

紅いも不足解消の一助に

「おぼろ紅」は、斑（まだら）の紫肉が持つ美しさ（図2）を「おぼろ月」に例え、コロナ禍と基腐病の影響で暗くなりかけた沖縄の紅いも生産に、再び光明を見だし始める「月」の様な存在になって欲しいと願い、命名しました。

沖縄県の産地で2024年から栽培と生産が始まる予定です。基腐病に強い「おぼろ紅」が普及することで、生産者が安心して栽培することができ、沖縄県のサツマイモ生産やインバウンド消費の一助になることを願っています。



▲ 図2 「おぼろ紅」の塊根断面



◀「おぼろ紅」の
プレスリリース記事
はこちら