



干しいも用品質・収量が優れる加工用サツマイモ新品種

# ほしこがね

A New Sweetpotato Cultivar “Hoshikogane”

干しいも加工用として、いもの形状、品質及び収量性が良好な  
サツマイモ品種「ほしこがね」を育成しました。

## シロタがほぼ発生しません

シロタがほぼ発生せず、蒸切干の肉色は淡黄で「タマユタカ」より外観が優れ、肉質はやや粘質です。蒸切干の食味は「タマユタカ」並みまたはやや優れます。



「ほしこがね」

「タマユタカ」

蒸切干の外観

## 収量性がよく、加工作業がしやすい

「ほしこがね」は、多収性品種「タマユタカ」に近い収量性で、条溝が無く、加工作業が行いやすいです。サツマイモネコブセンチュウ抵抗性は強く、「タマユタカ」より強いです。いものでん粉の糖化が早いので、年内等早めの加工が可能です。



「ほしこがね」

「タマユタカ」

黒線は10cm

## 「ほしこがね」の主な特性(育成地)

品種名	上いも重 (kg/a)	上いも1個重 (g)	蒸切芋の			
			肉色	食味	シロタ	糖度(Brix %)
ほしこがね	336( 90)	274	淡黄	やや上～上	無	6.4
タマユタカ	372(100)	349	灰白	やや上	少	5.0
泉13号	149( 40)	169	黄白	上	無	5.8

( )は「タマユタカ」の上いも重に対する百分比。糖度は10倍希釈値

干しいも加工用であり、干しいもの外観が黄色みを帯びて美しく、収量も高いことから、生産者の所得向上に貢献することを願って、「ほしこがね」と命名しました。

農研機構 作物研究所 畑作物研究領域

問い合わせ先:企画管理室 tel:029-838-8260

E-mail: [www-nics@naro.affrc.go.jp](mailto:www-nics@naro.affrc.go.jp) <http://www.naro.affrc.go.jp/nics/>