



干しいも品質がきわめて高いサツマイモ新品種

# ほしキラリ

## A New Sweetpotato Cultivar “Hoshikirari”

国産サツマイモの消費拡大を目指し、干しいも(蒸切干)の外観や食味が優れ、品質を低下させるシロタがほとんど発生しないサツマイモ品種を開発しました。

### ほしキラリ育成の背景

干しいも加工用の主力品種「タマユタカ」はシロタと呼ばれる品質障害が発生しやすく、また近年は外国産の輸入が増加し、高品質な干しいもを製造できる品種の育成が求められています。

### 高品質な干しいもができます

- ・干しいもの肉色はきれいな淡黄で、外観が優れます。
- ・シロタがほとんど発生しません。
- ・食味は「タマユタカ」より優れ、良食味品種「泉13号」並です。
- ・蒸煮時のでん粉の糖化が進みやすく、干しいもの糖度が高くなります。



ほしキラリ

タマユタカ

(下は、シロタが発生したもの)

干しいもの比較

### 栽培特性

いも収量は「タマユタカ」の6割程度ですが、「泉13号」より多収です。サツマイモネコブセンチュウ抵抗性及びつる割病抵抗性が「タマユタカ」より優れています。

品 種	いも収量 (kg/a)	干しいも			病虫害抵抗性			
		シロタの発生	食味	糖度*	黒斑病	つる割病	立枯病	ネコブセンチュウ
ほしキラリ	159	微	上	7.0	やや強	やや強	やや弱	やや強
タマユタカ	284	やや少	やや上	5.6	強	中	中	中
泉13号	99	微	やや上-上	6.2	やや強	やや弱	弱	やや強

\* : サンプル2gを18mlの水で希釈し屈折糖度計で測定(Brix%)

干しいも用で、干しいもの食味と品質が非常に良いことから「ほしキラリ」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/index.html>