

研究成果（品種）リーフレット

こなみずき

ぷるぷる新食感の食品素材、
でん粉原料用さつまいも



パン、和菓子など各種の加工食品に利用が期待されています。



農研機構



九州沖縄農業研究センター

こなみずき

ぷるぷるとした食感が特長のゲルが作れる、
特長あるでん粉を含んだでん粉原料用
サツマイモ品種です。

これまでにないゲルの食感。

「こなみずき」のでん粉を用いて製造した「わらび餅」等ゲル化食品は、ぷるぷるとした柔らかい食感が長持ちするのが特長です。

でん粉ゲルの物性の違い



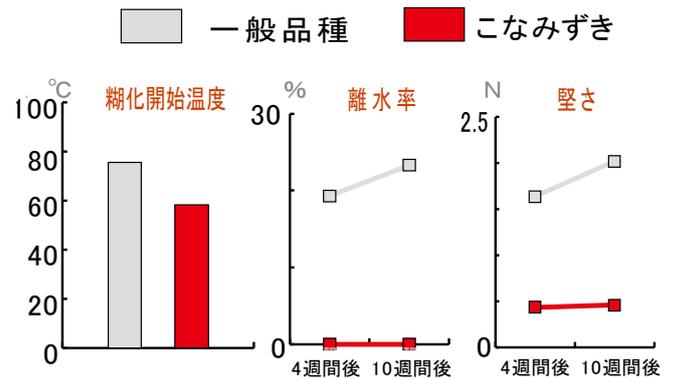
こなみずき

一般品種

こなみずきでん粉ゲル(左)は、冷蔵4日後でも弾力性があるが、従来カンショでん粉ゲル(右)は弾力性がなくなり、ひび割れてしまう。

食品の食感が長く保持されます。

「こなみずき」のでん粉は低い温度で糊化し、またゲルにした時に製造後時間が経っても、硬くなりにくく、水分の分離も押さえられます。このため製造した食品の食感が、長期間保存しても保たれる特長があります。



栽培特性は従来品種と同等です。

「こなみずき」の収量や栽培特性は、育成地(宮崎県都城市)では従来のでん粉用多収品種の「シロユタカ」とほぼ同等です。鹿児島県では「シロユタカ」よりやや劣ります。

特性	こなみずき	シロユタカ
上いも収量 (kg/a)	305	307
でん粉歩留 (%)	24.6	23.6
でん粉収量 (kg/a)	75	72
病虫害抵抗性		
ネコブセンチュウ	強	強
ネグサレセンチュウ	やや強	やや強
黒斑病	やや強	強

特性を活かした商品開発が進んでいます。

「こなみずき」は鹿児島県において生産団体と加工、実需業者によりコンソーシアムが組織され、栽培とでん粉生産、加工品(菓子、麺類、練り製品等)の開発が進められています。

「こなみずき」の普及と利用が進めば、付加価値の高いでん粉製品が多く開発され、地域振興に役立つことが期待されます。



「こなみずき」でん粉の入手先

日本澱粉工業 株式会社 099-269-1011
JA鹿児島県経済連米穀特産課 099-258-5455
株式会社 タカイ 099-222-7111

お問合せ先

農研機構 九州沖縄農業研究センター 広報普及室
Tel:096-242-7682 E-mail:q_info@ml.affrc.go.jp
www.naro.affrc.go.jp/karc/

九州沖縄農研 | 検索