

<b>粘質で甘味が強いカンショ「べにはるか」の奨励品種（干しいも用途）採用</b>			
[要約] カンショ「べにはるか」は、「タマユタカ」と比べ収量は低いが、干しいもは外観が黄色で優れ、食感はやわらかく、甘味が強く食味の総合評価が優れることから、干しいも用奨励品種に採用する。			
農業総合センター農業研究所	平成26年度	成果区分	普及

## 1. 背景・ねらい

「べにはるか」は、蒸しいもの肉質が粘質で甘味が強く、食味評価が優れることから、茨城県では平成25年度から青果用カンショ準奨励品種に採用している。肉質が粘質なため干しいも用にも適していると考えられることから、干しいも用途での評価を行う。

## 2. 成果の内容・特徴

- 1) 「べにはるか」は、（独）農研機構九州沖縄農業研究センターにおいて「九州121号」を母、「春こがね」を父とする交配組合せから育成され、平成22年に品種登録された。
- 2) いもの形状は“長紡錘形”で長細い。皮色は“濃赤紫”、生いもの肉色は“黄白”である。条溝の発生は“微”で少なく、裂開の発生は“無”である。外観品質は“やや上”で優れる（表1）。
- 3) サツマイモネコブセンチュウ抵抗性は“強”、立枯病抵抗性は“中～やや強”つる割病は“やや強”、黒斑病抵抗性は“やや弱～中”である（表1）。
- 4) 「タマユタカ」と比較して以下のような特徴がある。
  - (1) 株当たり上いも個数は多く、上いも1個重は軽い。上いも重（収量）は低い（表2）。
  - (2) 干しいもは、外観が黄色で優れ、食感はやわらかく、甘味が強く食味の総合評価が優れる。シロタは発生しにくい（図、表2、3）。

## 3. 成果の活用面・留意点

- 1) ひたちなか市、東海村、那珂市を中心とする干しいも生産地帯で約500haの普及を目標とする。
- 2) 種苗は、育成元と種苗の生産・販売等に関する許諾契約を締結している種苗会社等より購入する。  
(参照URL: [http://www.naro.affrc.go.jp/karc/contents/files/seed\\_karc.pdf](http://www.naro.affrc.go.jp/karc/contents/files/seed_karc.pdf))
- 3) いもの肥大を促すため、株間は「タマユタカ」よりも広めにする。
- 4) いもの形状が長紡錘形で「タマユタカ」よりも長いため、収穫の際はいもを切断しないように注意する。
- 5) 干しいも用途での栽培試験を次年度より実施予定。

#### 4. 具体的データ

表1 特性の概要

品種名	萌芽性	いもの形状	いもの皮色	生いもの肉色	干しいもの肉色	いもの条溝	いもの裂開	いもの外観	貯蔵の難易
べにはるか	中	長紡錘	濃赤紫	黄白	黄	微	無	やや上	やや易
標)タマユタカ	やや良	短紡	黄白 (両端帯紅)	淡黄白	灰白	微	微	やや上	易

品種名	病害虫抵抗性			
	サツマイモ ネコブセンチュウ	立枯病	つる割病	黒斑病
べにはるか	強	中～やや強	やや強	やや弱～中
標)タマユタカ	中	中	中	強

注) 病害虫抵抗性は育成地調査による

表2 生育、収量及び干しいもの品質(所内:水戸市、現地:ひたちなか市)

試験場所	品種名	つる重	上いも重	上いも重 対標準比	株当たり 上いも 個数	上いも 1個重 (g)	シロタの 発生程度
		(kg/a)	(kg/a)	(%)			
所内	べにはるか	385	265	83	4.4	155	無
	標)タマユタカ	356	320	100	3.9	205	微
現地	べにはるか	530	298	84	4.1	203	無
	標)タマユタカ	288	356	100	2.8	356	無

注) 耕種概要 1) 施肥量(kg/a): 所内 N-P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>-K<sub>2</sub>O=0.1-1.2-1.0、現地 N-P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>-K<sub>2</sub>O=0.3-1.5-0.5

2) 畦間×株間(cm): 所内 100×25、現地 111×25、ともに無マルチ栽培

3) 挿苗: 5月下旬、収穫: 10月上旬

数字は、所内が平成15～16、26年の3年間のデータの平均値、現地在平成26年のデータ

上いもは50g以上のいも

シロタの発生程度: 無～甚の6段階評価

表3 干しいもの食味試験

品種名	試験日	評価項目			
		外観	やわらかさ	甘味	総合評価
べにはるか	H27/1/8	2.10	2.05	1.75	1.80
	H27/1/15	1.10	0.90	1.05	0.95

パネリスト各20名、供試したサンプルは試験日で異なる

タマユタカを基準(0)として以下の11段階で評価

外観、総合評価: 悪い-5～良い5

やわらかさ: かたい-5～やわらかい5、甘味: 弱い-5～強い5



図 干しいも

上「べにはるか」、下「タマユタカ」

#### 5. 試験課題名・試験期間・担当研究室

かんしょ奨励品種決定調査・平成25年度～・作物研究室