

鮮やかな黄色で美味しい 「ほしキラリ」の増収技術

❖ 1 背景と目的 ❖

「ほしキラリ」は、干しいもに加工した際に、色と味が優れるため、県が推奨する新しい干しいも用品種として平成23年度に採用しました。しかし、主力品種である「タマユタカ」に比べ、収量が少ないことが問題となっていました。

そこで、栽培法改善による「ほしキラリ」の増収技術を確立しました。

❖ 2 研究成果の概要 ❖

○ 「ほしキラリ」増収技術のポイント

- ① 黒マルチ栽培とする。
- ② 慣行より株間を10cm広げる。
- ③ 栽培日数を慣行より30日長くし、170日程度とする。

以上、3つのポイントを組み合わせることにより、干しいもの品質を低下させることなく、「タマユタカ」と同等の商品価値のあるいも（上いも）の収量が得られます。

表 「ほしキラリ」栽培法の違いによる収量・品質

品種名		上いも重 (kg/a)	上いも重 対標準比 (%)	200g以上 収量対標準比 (%)	食味
ほしキラリ	増収栽培法	309	139	268	上
	慣行栽培法	223	100	100	上
標)タマユタカ	慣行栽培法	315	141	297	やや上

平成22年、23年度に農業研究所（水戸）で作付したデータの平均値

ほしキラリの干しいも評価は平成23年度

50g/個以上のいもを上いもとする

食味は上～下の5段階評価

耕種概要 施肥量 (kg/a) : N-P₂O₅-K₂O=0.1-0.2-1.0、畦間100cm

増収栽培法：黒マルチ栽培、株間35cm、栽培日数170日

慣行栽培法：無マルチ栽培、株間25cm、栽培日数140日

❖ 3 実用化に向けた対応 ❖

平成24年度より農業総合センターの「普及に移す成果」として位置づけ、関係機関と連携し、講習会等を通して本技術を活用しながら「ほしキラリ」の普及を図っていきます。



写真1 干しいもの色の違い
(上：ほしキラリ、下：タマユタカ)



写真2 栽培法の違いによる
いもの肥大の違い
(上：増収栽培法、下：慣行栽培法)

「ほしキラリ」の干しいもを生産・販売されているKさんの声

「ほしキラリ」の干しいもは、鮮やかな黄色で見た目が良く、甘さはあるがしつこくない上品な味わいでお客さんに好評をいただいています。収量が少ないことが課題でしたが、今回確立された増収技術の導入で収量も増えました。