

形状が優れ、A品率の高いかんしょ「べにまさりフリー系147」の育成

農業総合センター
生物工学研究所・農業研究所

「べにまさりフリー系147」は、「べにまさりフリー系128」の丸品率が多くなりやすい点を改善したウイルスフリー系統です。収量は少ないですが、芋の形状が長めで皮色が良く、A品率は同等～高く、焼き芋の食味評価は優れています。

育成経過

平成19年度に、「べにまさり」の芋から発生した成長点を切り出し培養してウイルスフリー化した系統の中から、芋の皮色や形状に優れるものを選抜して育成しました。

外観特性

- 1) 塊根形状は、長めで細いです
- 2) 芋の揃いが良く、皮色が良いです
- 3) 肌の状態は、ややざらつきます



「べにまさりフリー系147」の形状

収量特性（フリー系128との比較）

- 1) 収量は少ないです
- 2) A品率は同等～高いです
- 3) 丸品率は低いです

表1 ベにまさりウイルスフリー系統の収量特性

圃場	系統名	収量 (kg/a)	対 標準比率 (%)	M~2L重 (kg/a)	株当り いも数 (個)	いも 1個重 (g)	A品率 (%)	丸品率 (%)
行方市	フリー系147	417	87	247	3.0	384	81	3
現地	フリー系128	483	100	235	3.5	358	72	11
水戸市	フリー系147	416	84	297	3.5	300	72	2
農研	フリー系128	496	100	388	4.4	283	52	20
水戸市	フリー系147	376	94	275	3.5	257	69	11
生工研	フリー系128	401	100	277	3.7	289	70	13

行方市現地圃場は3か年（H25～27）5か所の平均値（行方普及センター調べ）、5月上～中旬に挿苗、10月上旬に収穫
 農業研究所圃場は単年（H26）の結果、5月下旬に挿苗、10月上旬に収穫
 生物工学研究所圃場は6か年（H22～27）の平均値、5月下旬に挿苗、10月上～中旬に収穫

焼き芋の評価（フリー系128との比較）

- 1) 食感は同等ですが、肉質は優れています
- 2) 甘味が強く、総合的に評価が高いです

表2 ベにまさりウイルスフリー系統の焼き芋食味官能評価

系統名	食感	肉質	甘味	総合
フリー系147	3.5	4.0	3.3	3.5
フリー系128	3.5	3.6	3.0	3.2

食感・甘味・総合評価を1（悪い）～5（良い）、肉質を1（粉質）～5（粘質）の5段階で評価

栽培上の留意点

- 1) 圃場の土壌条件等によってウイルスフリー系統の生育が大きく異なるので、栽培にあたっては圃場に適した系統を選択してください。
- 2) 「フリー系128」の商品性が低下する圃場では「フリー系147」を導入することで、A品率の向上が見込めますが、収量は減少する点に注意してください。