

## 甘みが強く食味に優れる、紫いも品種「ふくむらさき」

農業総合センター農業研究所

### 【研究の概要】

近年焼き芋の人気が高まり、生産現場からは従来の黄肉色品種の他に、食味が良い紫肉色品種が求められています。そこで、多様な焼き芋等の商品展開を図るため、新たな青果用の紫肉色品種を選定しました。



塊根と生いもの断面

### 【研究内容】

#### ①茨城県における適応性評価

平成 22、24～30 年に水戸市、平成 24～30 年に行方市の畑で栽培試験を行いました。比較品種は既存の紫肉色品種である「パープルスイートロード」です。



掘り取り時の様子

#### ②焼き芋の食味評価

平成 30 年 1 月に研究所内で食味評価を行いました。

### 【研究成果】

#### ①茨城県における適応性評価

形状は細長く、上いも 1 個重が軽い傾向にありました。慣行栽培での収量は、比較品種の 6～7 割となります。一方で、機能性成分のアントシアニン色価は、比較品種の約 1.4 倍でした（育成地調査による）。



蒸し芋の断面

#### ②焼き芋の食味評価

焼き芋の食味は、粘質で食感に優れ、甘みが強く、総合評価は高くなりました。

### 【将来の展望】

「ふくむらさき」は、これまでの紫肉色品種と比べてとても甘みが強く、食味に優れる品種です。彩りを提供するだけでなく、料理や干し芋などの加工品としての可能性もあります。また、機能性成分を含む新商品として需要が見込める品種です。



焼き芋の断面