

早掘り栽培サツマイモ「べにはるか」の低温貯蔵による食味向上技術

農業総合センター農業研究所

【研究の概要】

サツマイモ需要が強まる中、年間を通じて食味の良いサツマイモの出荷が求められています。特に端境期にあたる8～9月に出荷されるサツマイモは、甘みが弱く、肉質が粉質であるため、食味向上が課題となっています。そこで早掘り栽培したサツマイモ品種「べにはるか」の低温貯蔵による食味向上技術を確立しました。

【研究内容】

8月に収穫した行方市産「べにはるか」を所内と現地の定温貯蔵庫で温度を変えて2週間貯蔵し、各処理区のサンプルを焼きいもにしたときの、食味官能評価と生いもの糖度、糖組成などについて調査しました。

焼きいも中の糖含量は（国研）農研機構次世代作物開発研究センターで分析しました。



←貯蔵試験の様子

↓現地試験の貯蔵庫



本研究は、「革新的技術開発・緊急展開事業（うち経営体強化プロジェクト）」の助成を受けて実施した。

【研究成果】

早掘り栽培（4月中～下旬挿苗、8月上旬～9月中旬収穫）の「べにはるか」を収穫後、土付きのまま定温貯蔵庫で、温度13℃、湿度80%以上で2週間低温貯蔵することで、常温貯蔵と比較して、生いものショ糖含量が増加し、甘味度が高まりました。

焼きいもの食味官能評価では、常温2週間貯蔵と比較して、13℃2週間貯蔵した場合、「肉質」がより粘質となり、「食感」の評価も高まり、「甘味」が強くなることから総合評価は高くなりました。

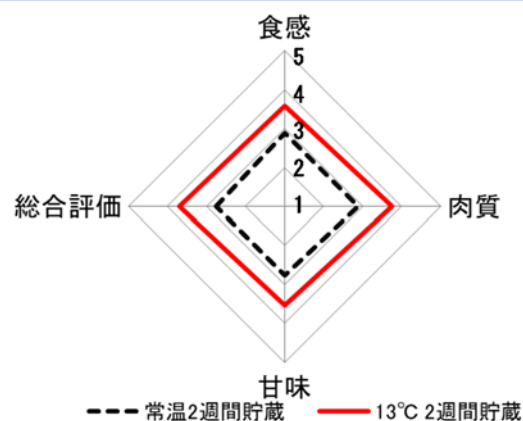


図 早掘り栽培「べにはるか」の低温貯蔵による食味の向上

【将来の展望】

本研究で得られた成果について、共同研究をしていた国の研究機関とマニュアルを作成しました。また、本技術を活用したサンプルを試験販売した際のアンケートでは、消費者の評価も良好で、単価向上も期待できます。