

オレンジ色の良食味蒸切干し用サツマイモ品種「ほしあかね」を選定しました

農業総合センター農業研究所

【研究の概要】

近年、茨城県内ではサツマイモ蒸切干し用として「べにはるか」の作付けが急増しています。また、乾燥機の普及により、県外にも蒸切干し加工の産地が増え、競争はさらに激しくなることが見込まれます。蒸切干し加工の産地として、競争力を維持・拡大するために、多様な商品が必要であることから、新たな橙肉色の蒸切干し用品種「ほしあかね」を選定しました。

【研究内容】

1. 「ほしあかね」の特性把握

平成 28 年より「ほしあかね」を所内、現地で栽培し、特性や収量性、品質を調査しました。

2. 蒸切干しの加工適性と食味官能評価

所内で蒸切干しに加工し、加工しやすさ、肉質、食味を評価しました。



「ほしあかね」のいもの様子

【研究成果】

1. 「ほしあかね」の特性

いもの形状は丸みを帯びた“短紡錘形”で、皮色は“赤紫”、生いもの肉色は“淡橙黄”でした。

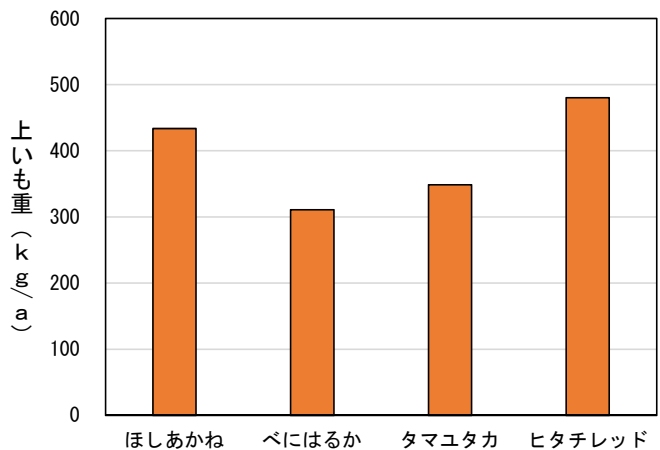
「べにはるか」と比較して、1 株あたりのいも数は同等、いも 1 個重は重くなりました。収量は「べにはるか」比で、農研所内で 139%、銚田市では 120%、ひたちなか市では 103%でした。形状は良く、加工歩留まりは「べにはるか」と同等に優れました。丸芋数が多い傾向でした。

2. 蒸切干しの加工適性と食味官能評価

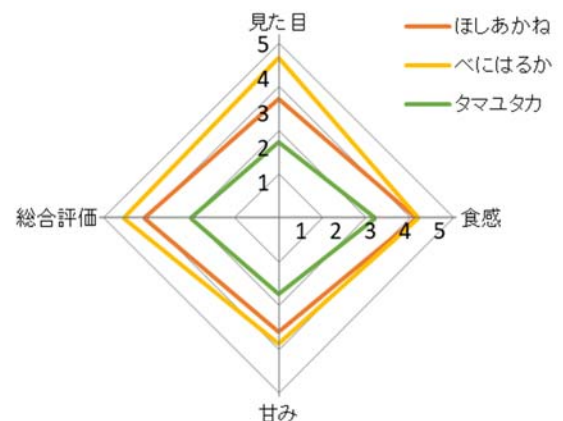
蒸切干しは鮮やかな橙色で、外観が優れました。食味官能評価は「べにはるか」よりBrix糖度がやや低く、甘味がやや弱いですが、「タマユタカ」に比べて優れました。



蒸切干しの様子



所内での収量、品質 (H28~R2 年平均)



蒸切干しの食味官能評価

【将来の展望】

令和 3 年度より、民間企業からウイルスフリー苗の販売が開始され、今後茨城県内の蒸切干し産地を中心に 40ha 程度の普及が見込まれます。蒸切干し品種の多様化により商品棚の彩りが増し、蒸切干しの消費拡大が期待されます。