

青果用かんしょ準奨励品種「べにまさり」の特性および市場評価		
[要約]「べにまさり」は「ベニアズマ」・「出島系4」よりA品率が高く、蒸しいもの肉質はやや粘質で、食味は「出島系4」より優れる。市場での食味評価は高く、価格は「ベニアズマ」と同等～やや高く販売されることが見込める。		
農業総合センター農業研究所	成果区分	普及

1. 背景・ねらい

「ベニアズマ」は収量が多く、良食味で市場評価が高い。しかし、塊根が長大になりたり曲がりやくびれいもが発生し易く、A品率の低下原因となっている。また、市場からは粘質系のかんしょが求められている。

そこで、「ベニアズマ」を補完する品種を選定し、本県青果用かんしょの品質向上と需要拡大および産地の活性化を図る。

2. 成果の内容・特徴

- 1) 萌芽の良否は良、萌芽の多少は多で、萌芽性は「ベニアズマ」と同程度で「出島系4」より良い(表1)。
- 2) つる重は「出島系4」とほぼ同等かやや軽く、「ベニアズマ」より重い。上いも収量は「ベニアズマ」・「出島系4」と同等かやや低い。上いも一個重は「ベニアズマ」より小さく、「出島系4」とほぼ同等かやや小さい(表2)。
- 3) いもの形状は紡錘形で「ベニアズマ」・「出島系4」と比べるとやや丸い(図1)。いもの皮色は赤紫、いもの肉色は淡黄で「出島系4」と同等である(表1)。
- 4) 条溝・裂開の発生は「ベニアズマ」・「出島系4」と同等で微であるが、曲がり・くびれいもの発生が少なく外観品質は「ベニアズマ」・「出島系4」より優れ、A品率が高い(表1,2)。
- 5) 蒸しいもの肉色は「ベニアズマ」と同等に黄で、肉質はやや粘質で「出島系4」と同等であるが、食味は「出島系4」よりやや甘みが強く優れ、「ベニアズマ」と同等かやや劣る(表3)。
- 6) 市場での食味評価は「10月に食べても粘質感があり甘みも強く食味は良い。」との評価であった。また、AM品～A2S品を600g袋詰販売したため販売単価の単純比較できないが、「ベニアズマ」と同等～やや高く販売された(表4)。

3. 成果の活用面・留意点

- 1) 普及対象地域は茨城県のかんしょ栽培地帯。
- 2) 「出島系4」は高系14号からの選抜系統で本県奨励品種である。
- 3) 育苗期間中「ベニアズマ」に比べ節間が伸びにくい。
- 4) 鱗翅目害虫などによって茎葉の食害が多くなると地中萌芽しやすいので、防除を行う。
- 5) 育成地での「べにまさり」の特性検定評価は、黒斑病抵抗性は「強」、サツマイモネコブセンチュウ抵抗性は「中～やや強」、ミナミネグサレセンチュウ抵抗性は「中」である。

4. 具体的データ

表1 特性調査

品 種	萌芽の良否	萌芽の多少	いもの形状	いもの皮色	いもの肉色	いもの条溝	いもの裂開	いもの外観	掘取の難易	貯蔵の難易
べにまさり	良	多	紡錘	赤紫	淡黄	微	微	やや上	易	やや易
出島系4*	中	中	長紡錘	赤紫	淡黄	微	微	中	易	中
ベニアズマ	良	多	長紡錘	濃赤紫	黄	微	微	中	易	難

*高系14号からの選抜系統で茨城県奨励品種

表2 生育・収量・品質

調査地	品種名	つる重	上いも重	上いも対標比	上いも1個重	1株上いも数	A品率	切り干し歩合
		(kg/a)	(kg/a)	(%)	(g)	(個)	(%)	(%)
水戸	べにまさり	360	304	95	240	3.4	65.0	33.7
	比)出島系4	425	287	89	256	2.9	35.0	33.9
	標)ベニアズマ	347	321	100	282	2.9	38.6	38.7
ひたちなか	べにまさり	491	278	86	238	3.2	72.0	31.8
	比)出島系4	421	301	93	298	2.8	54.9	32.0
	標)ベニアズマ	416	323	100	313	2.8	31.8	37.3
麻生	べにまさり	241	293	99	231	3.1	65.9	30.8
	比)出島系4	246	323	109	224	3.4	45.8	33.2
	標)ベニアズマ	189	296	100	235	3.0	32.5	38.2

1)水戸：平成9～14年6か年平均。挿苗期5月中～下旬。収穫期10月上～中旬。

2)ひたちなか：平成10～14年5か年平均。挿苗期5月下旬。収穫期10月中旬。

3)麻生：平成11～14年4か年平均。挿苗期5月下旬。収穫期10月下旬。

4) A品率はいずれの調査地も平成12～14年3か年の平均。

表3 蒸しいもの特性

調査地	品種名	蒸しいもの			
		肉色	肉質	繊維	食味
水戸	べにまさり	黄	やや粘質～中	少	やや上～上
	比)出島系4	黄白	やや粘質～中	少	やや上
	標)ベニアズマ	黄	やや粉質	少	上
ひたちなか	べにまさり	黄	やや粘質	少	やや上～上
	比)出島系4	黄白	中	少	やや上
	標)ベニアズマ	黄	やや粉質	少	上
麻生	べにまさり	黄	粘質	少	やや上～上
	比)出島系4	黄白	やや粘質	少	やや上
	標)ベニアズマ	黄	やや粘質	少	やや上～上

1)蒸しいもの肉質は粘質、やや粘質、中、やや粉質、粉質の5段階評価

2)蒸しいもの食味は下、やや下、中、やや上、上の5段階評価

3)水戸：平成9～14年6か年平均。ひたちなか・麻生：平成13～14年2か年平均

4)食味試験の時期：いずれの調査地も11月下旬頃

表4 べにまさりの販売単価

べにまさり*	べにまさり 600g袋詰	ベニアズマ
174円/kg	230円/kg	141円/kg

1) A農協平成15年10～12月販売実績より算出

2)*べにまさりの販売単価はAM品～A2S品の600g袋詰販売を含む



図1 べにまさりの形状

5. 試験課題名・試験期間・担当研究室

かんしょ奨励品種決定調査・平成9～15年度・作物研究室