

青果用かんしょ準奨励品種「べにまさり」

みんなで進めよう

茨城農業改革

農業総合センタ - 農業研究所

本県の主要青果用品種「ベニアズマ」は収量が高く、食味が良好で市場評価が高い。しかし、「ベニアズマ」は塊根が長大になつたり曲がりやくびれいもが発生しやすく、A品率が低下し易いのが欠点である。また、食味については年内出荷ものは粉質過ぎることが市場から指摘されている。

「べにまさり」は「ベニアズマ」よりA品率が高く、食味が「出島系4(高系14号)」より優れ、蒸しいもの肉質がやや粘質である特徴を持つ。そこで、平成15年度より「ベニアズマ」を補完する品種として準奨励品種に採用した。

1. 「べにまさり」の特性

- 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。ただし、「ベニアズマ」に比べ育苗中節間が伸びにくい。
- 2) 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。いもの皮色は赤紫で、皮目の発生がやや多い。いもの肉色は淡黄で「出島系4」と同等である。
- 3) 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
- 4) 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」より軽く、「出島系4」とほぼ同等かやや軽い。
- 5) 蒸しいもの肉色は「ベニアズマ」と同等の黄で、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。
- 6) 「べにまさり」の病害虫抵抗性は、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。



2. 「べにまさり」の栽培上の留意点

栽培管理は野菜栽培基準に準じて行うが、栽培上の留意点は以下のとおりである。

- 1) 「べにまさり」はやや丸いもになりやすい。丸いもになりやすい圃場、カリ含量が高い圃場(K₂O 50mg/100g 乾土以上)では作付けしない。
- 2) 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、ハスモンヨトウ、ナカジロシタバ等の発生を確認したら防除を行う。
- 3) 土壌のpHが高くなりアルカリ側に傾くと立枯病が発生しやすくなるので、石灰の施用には注意する。PH(KCL)は5.5～5.0を基準とする。
- 4) 「べにまさり」ウイルスフリー系統については平成14年より選抜中である。ウイルスフリー化によって皮色や早期肥大性等の特性が変わる可能性がある。

< 問い合わせ先；農業研究所作物研究室 電話029(239)7211 >