

## 蒸切干しの色・食味が優れるカンショ 準奨励品種「ほしキラリ」

みんなで進めよう  
茨城農業改革

農業総合センター農業研究所

茨城県のカンショ蒸切干し主力品種の「タマユタカ」は、食味が優れるものの、デンプンが糖化しないと「シロタ」と呼ばれる症状が発生したり、蒸切干しの色が黒くなりやすい欠点があります。そこで、「シロタ」の発生が少なく、蒸切干しの色が鮮やかな黄色で良食味の「ほしキラリ」を準奨励品種に採用しました。

### 「ほしキラリ」の特性

「ほしキラリ」は、(独)農業・食品産業技術総合研究機構 作物研究所において育成された品種です。いもの形状は紡錘形で、皮色は赤紫、生いもの肉色は黄白です。「タマユタカ」に比べ、1株当たりのいも数が多いですが、収量は「タマユタカ」の6~8割程度です。

表1 「ほしキラリ」の収量

品種名	上いも重 (kg/10a)	上いも重 タマユタカ対比 (%)	株当たり 上いも 個数	上いも 1個重 (g)
ほしキラリ	1,748	57	3.9	115
タマユタカ	3,055	100	3.5	220

注)農研所内圃場(水戸)における平成17~22年までの6年間の平均値  
上いもは、50g/個以上のいも

### 優れた蒸切干し品質



図1 「ほしキラリ」の塊根

「ほしキラリ」の蒸切干しは、甘味が強く、食味が良好です。また、「シロタ」の発生が少なく、「タマユタカ」よりも透明感のある鮮やかな黄色い蒸切干しができます。



図2 蒸切干し製品の色  
(上:ほしキラリ、下:タマユタカ)

### 栽培にあたっての留意点

- ・「タマユタカ」に比べ萌芽がやや遅い傾向があるため、苗床の保温に努めます。
- ・苗床が高温になり過ぎると種いもが腐敗し易いため、苗床の温度管理は 30℃前後とします。
- ・立枯病にはやや弱いため、立枯病発生圃場での栽培は避けるか、作付け前に土壌消毒を実施します。