

「平成 25 年度普及に移す成果」

粘質で甘味が強い青果用カンショ 「べにはるか」の準奨励品種採用

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

青果用カンショ主力品種の「ベニアズマ」は、貯蔵後の食味は良いものの、収穫後の早い時期では肉質が粉質で甘味を感じにくいことから食味評価が低くなりがちです。そこで、収穫後の早い時期でも肉質が粘質で甘味が強く、食味評価が優れる「べにはるか」を準奨励品種に採用しました。

「べにはるか」の特性

「べにはるか」は、(独)農業・食品産業技術総合研究機構九州沖縄農業研究センターにおいて育成された品種です。いもの形状は長紡錘形で、皮色は濃赤紫、生いもの肉色は黄白です。「ベニアズマ」と比べほぼ同等の収量で、A品率が高く塊根の形状が優れます。

表1 「べにはるか」の収量・品質

試験場所	品種名	上いも重 (kg/a)	上いも重 ベニアズマ 対比(%)	上いも 1個重 (g)	株当たり 上いも 個数	A品率 (%)
農研圃場 (水戸市)	べにはるか	290	90	205	3.6	71
	ベニアズマ	323	100	269	3.0	52
現地圃場 (ひたちなか市)	べにはるか	343	101	235	3.3	50
	ベニアズマ	338	100	283	2.7	31

農研圃場は平成14、17、23～24年の4年間、現地圃場は平成23～24年の2年間の平均値
上いもは、50g/個以上のいも

収穫後早い時期での優れた食味評価

収穫 27 日後の「べにはるか」の蒸しいもの食味は、「ベニアズマ」に比べて肉質が粘質で甘味が強く、総合評価が優れます。また、蒸しいもの糖度も高いです。

表2 蒸しいも食味試験結果

品種名	肉色	肉質	甘味	総合評価	蒸しいも 糖度 (Brix%)
べにはるか	3.70	2.30	4.10	4.10	8.4
ベニアズマ	2.95	3.55	3.30	3.35	6.1

食味試験は収穫27日後に実施
以下の5段階で評価

肉色、甘味、総合評価は良い(5)～悪い(1)、肉質は粉質(5)～粘質(1)

蒸しいも糖度は、サンプル15gを45mlの純水で希釈し、攪拌後に屈折糖度計で測定

栽培にあたっての留意点

ポット苗を用いて育苗を行う場合、「ベニアズマ」に比べ苗の伸長が劣るため、育苗中は「ベニアズマ」よりも高めの 30℃を目安に管理してください。また、温度を高くすることで床土が乾きやすくなることから、灌水はこまめに行いましょう。



図 「べにはるか」の塊根

<問い合わせ先；農業研究所作物研究室 Tel 029(239)7212>