

甘味が強く食味に優れる紫いも品種 「ふくむらさき」

農業総合センター農業研究所

青果用かんしょ「ふくむらさき」はアントシアニン色素を多く含み、蒸し芋や焼き芋の食味が良いことから、今までにない紫いもの良食味品種として期待されています。しかし、収量性が低いため、本県における安定栽培法を確立しました。挿苗時期を5月下旬、株間を50cm、施肥を慣行の1.5倍程度で栽培し、収穫時期を10月下旬以降とすることで、商品性の高いM～L品規格のいも収量が向上します。

「ふくむらさき」の特性と食味

「ふくむらさき」は、(国研)農研機構九州沖縄農業研究センターにおいて育成されました。既存の紫いも品種「パープルスイートロード」と比較して、収量は約6～7割、A品率は同等で、蒸し芋及び焼き芋(写真)の食味が優れます。焼き芋の食味について官能評価では、肉質は粘質で、甘味が強く総合評価が優れます(表1)。アントシアニンの色価は「パープルスイートロード」に比べ、約1.4倍です。



写真 「ふくむらさき」の焼き芋

表1 焼き芋の糖度及び食味官能評価

品種名	Brix値	肉色	肉質	甘み	総合評価
ふくむらさき	21.5	-0.56 ns	2.28 **	2.00 **	1.22 **
パープルスイートロード	18.1	0.00	0.00	0.00	0.00

注) H29年1月31日、パネラー18名で評価。

調製方法: 200℃、1時間で焼き芋加工。

評価基準: パープルスイートロードを基準(0)として相対評価。

肉色、甘み、総合評価: 悪い-5～良い5。

肉質: 粉質-5～粘質5。

検定: t検定による。 **は有意水準1%で有意差あり。

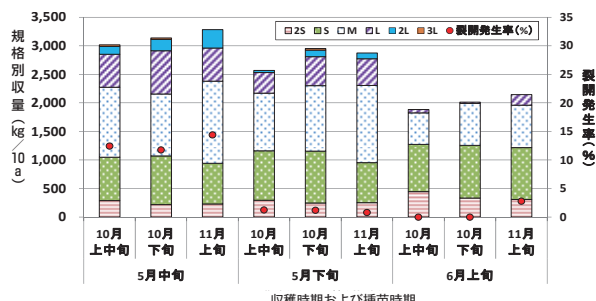


図1 挿苗及び収穫期が収量・品質に及ぼす影響
注) 施肥量 (kg/10a) N:P₂O₅:K₂O=3.2:12.8:6.4、黒マルチ栽培、株間50cm、畦幅94cm 試験地: 行方市
注) 挿苗時期: 5月中旬と下旬はH28～30の平均、6月上旬はH28～29の平均

「ふくむらさき」の安定栽培法

「ふくむらさき」は、いも一個重が軽く、収量が低い品種です。しかし、挿苗時期を5月下旬、株間を広めの50cm、施肥を「ベニアズマ」慣行の1.5倍程度で栽培し、収穫時期を10月下旬以降とすることで、商品性の高いM～L品規格のいもの割合を高めることができ、収量も向上します(図1、表2)。

栽培上の留意点

- 育苗中の萌芽がやや遅いため、萌芽前の地温は30℃程度を目標に管理し、萌芽を促進します。また、節間がやや短いため、萌芽後は28～30℃を目標に温度管理し、苗の伸育を促します。
- 収量向上のため、在圃日数を150日以上確保します。ただし、早植えは裂開が発生する場合がありますので避け、また、品質の劣化や貯蔵性低下を防ぐため、極端な遅掘りを避け、降霜の前に収穫します。

表2 上記栽培法による収量改善効果

試験区	挿苗時期	収穫時期	株間 (cm)	収量 (kg/10a)	規格別収量					
					2S	S	M	L	2L	3L
改善区	5月下旬	10月下旬	50	2976	184	839	1152	591	172	40
慣行区	5月下旬	10月中旬	25	2707	518	1317	786	86	0	0

注) 行方市圃場におけるH29～30の2ヶ年平均。
施肥量 (kg/10a) は改善区: N:P₂O₅:K₂O=3.2:12.8:6.4、慣行区: N:P₂O₅:K₂O=3.2:14.8:8.0