

オレンジ色の蒸切干し用サツマイモ品種「ほしあかね」の安定栽培法を確立しました

農業総合センター農業研究所

【研究の概要】

令和2年度に、新たな蒸切干し用品種「ほしあかね」を選定しました。肉色がオレンジ色で、形状が優れており、加工しやすい品種です。しかし、過肥大しやすく加工に不適な3Lサイズの芋が多くなることや肉色のオレンジ色がばらつく傾向が見られていました。そこで、高品質な蒸切干しを生産するための安定栽培法を確立しました。

【研究内容】

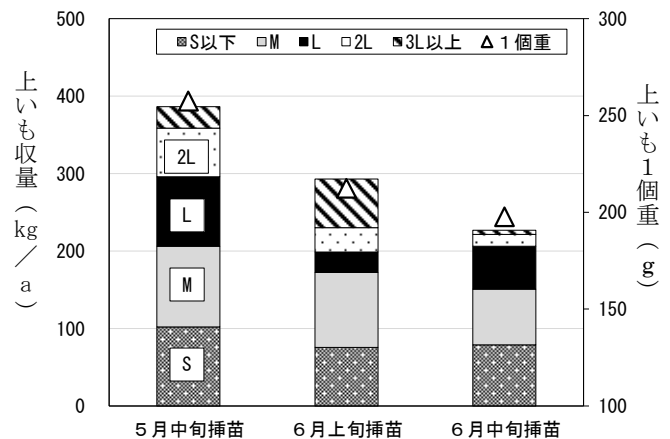
1. 加工に適したLサイズを多く得るための栽培法
令和2、3年度の2年間で、挿苗時期と在圃日数を変えて試験を実施しました。
2. 蒸切干し加工後の肉色と挿苗時期の関係
挿苗時期ごとに所内で蒸切干しに加工し、加工後の肉色を調査しました。



「ほしあかね」のいもの様子

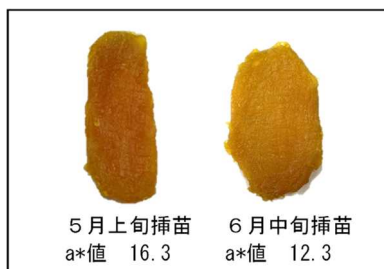
【研究成果】

1. 加工に適したLサイズを多く得るための栽培法
5月中旬に挿苗し、140日程度で収穫することで、加工に適したLサイズを多く得ることができました。6月以降に挿苗すると収量は3t/10a以下となりました。
また、ウイルスフリー苗を使用した場合でも、5月上中旬挿苗でLサイズの芋が多く得られました。種芋から採った苗（非フリー苗）と比べて収量や規格サイズに大きな差はありませんでした。

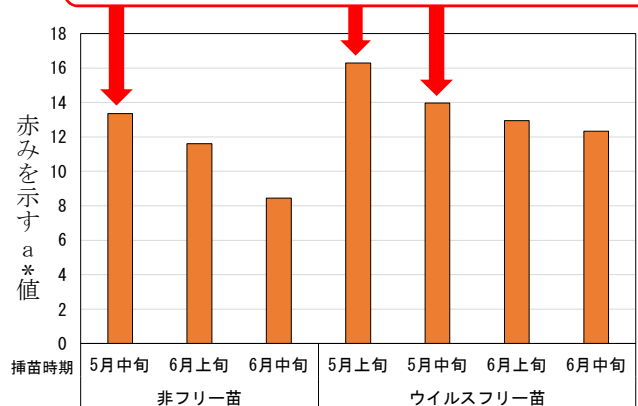


挿苗時期が収量へ及ぼす影響（在圃日数140日）

2. 蒸切干し加工後の肉色と挿苗時期の関係
非フリー苗、ウイルスフリー苗ともに、5月中旬に挿苗することで、蒸切干し加工後の肉色の赤みを示すa*値が高くなりました。6月以降の挿苗では赤みを示すa*値が低くなり、ばらつきが大きくなりました。



5月中の挿苗で肉色の赤みが高くなります



栽培条件ごとの蒸切干し加工後の肉色

※サツマイモ基腐病侵入防止対策としてウイルスフリー苗を用いること。

【将来の展望】

令和3年度より、民間企業からウイルスフリー苗の販売が開始され、一部地域で作付けが始まっています。安定した肉色の蒸切干しを加工できることにより、消費者からの信頼が高まり、さらなる消費拡大が見込まれます。