

カンショ新品種「サツマヒカリ」について

久木村久・*吉田智彦・小巻克巳(九州農業試験場・*福岡県農業総合試験場)

Hisashi KUKIMURA, Tomohiko YOSHIDA and Katsumi KOMAKI : A New Sweet Potato Cultivar for Processing; "Satsumahikari"

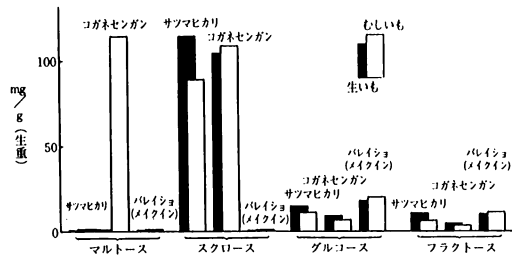
南九州のカンショ作では、従来の青果用、でん粉原料用に加え、さらに新しい用途を開発する必要がある。当研究室では「ベニハヤト」の発表以来、新規用途開発のための、多様性のあるカンショ品種の開発に意を注いできた。新品種「サツマヒカリ」は、食品加工用として、低β-アミラーゼという特性を生かして育成、登録したものである。

1. 来歴及び育成経過

早揃適性の高い「九州84号」を母、食用として外観良く、多収性の「九州88号」を父として1980年交配採種し425粒のF₂種子から選抜したものである。むしいも搾汁のBrix値が低く、甘味がほとんどなく、多収性であったので、鹿児島県農業試験場流通加工部がこれに注目し、加工適性を検討した。1985年「九州98号」の系統名を付し、黒斑病抵抗性、ネグサレセンチュウ耐虫性の特性検定及び地域適応性検定試験を行った。その結果、1987年

第1表「サツマヒカリ」の標準栽培における収量性と特性

場所	特性名	サツマヒカリ	高系14号	コガネセンガン
九州農試(熊本)	上イモ収量(kg/a)	180	160	180
	同対標準比	100	89	100
	切干歩合(%)	34.6	32.1	36.1
鹿児島県農試本場	上イモ収量(kg/a)	308	325	365
	同対標準比	95	100	112
	切干歩合(%)	30.6	30.5	33.6
	β-アミラーゼ活性(I.U./ml)	0.11	950	1,090
同大隅支場	調理前のマルトース(%)	0.6	1.3	0.8
	調理後の "	0.6	11.5	11.1
	上イモ収量(kg/a)	189	178	241
同対標準比	106	100	135	



第1図 イモの遊離糖類の分析値 (TLCによる)

6月かんしょ農林40号として登録され、「サツマヒカリ」と命名された。

2. 特性の概要

萌芽性は良、イモの皮色は赤で外観は良い。育成地における収量は「コガネセンガン」並みで、「高系14号」より勝る。鹿児島県では「高系14号」よりやや低収である(第1表)。黒斑病に中、ネグサレセンチュウに強、ネグサレセンチュウにやや弱の抵抗性を示し、貯蔵性は易である。「サツマヒカリ」の従来のカンショにない新しい特性は、β-アミラーゼを欠くために、調理中でん粉が加水分解されず、遊離のマルトース生成がみられず、甘味がほとんどない点である(第1図)。従って第2表に示すように、パレイショと肩を並べうる加工食品用原料として利用できる。

3. 適地及び栽培利用上の注意

鹿児島県下の食用カンショ地帯に適する。ネグサレセンチュウの激発地での栽培は避ける。食味特性は青果用カンショと著しく異なるので、作付・出荷・流通は厳密に区別する必要がある。

4. 命名の由来及び育成従事者

新局面を開く、光り輝くカンショ品種となる意をこめて「サツマヒカリ」と命名した。

育成従事者：久木村久、吉田智彦、小巻克巳、坂本敏、田淵高一、井手義人、山川理、知識敬道、宮崎司

第2表「サツマヒカリ」の加工適性

加工品	適 否			サツマヒカリの適否の主な理由
	サツマヒカリ	コガネセンガン	パレイショ (パレイ)	
<伝統的加工品>				
芋かりんとう	×~△	◎	×	皮色赤、でん粉価少
蒸し切干	×	×	×	甘味少、粉質
大 学 芋	×	◎	×	甘味少
<最近の加工品>				
フレンチフライ	◎	×	◎	甘味少、貯蔵による品質変化少
乾燥フレーク (ゴールデンマッシュ)	◎	◎	◎	水により戻した時の色のあがりが良い
乾燥グラニュール	◎	×	◎	粘性少ないために仕上りが良く、色調も優れている
フライドチップ	△~○	◎	△	グルコースによる褐変が強い
<菓子原料>				
さらしあん	◎	×	○	粘着性が少なく、淡白な風味、水切れの良さ

注) 鹿児島県農試流通加工部の試験結果 (昭和58~61年) の要約
◎…極めて適、○…適、△…やや不適、×…不適