

ジュース用カンショ新品種「ジェイレッド」の育成

石黒浩二・熊谷 亨・吉永 優・山川 理 (九州農業試験場)

Koji ISHIGURO, Tooru KUMAGAI, Masaru YOSHINAGA and Osamu YAMAKAWA :
 “J - Red” : New Sweetpotato Cultivar for Juice

南九州の畑作農業は、でん粉原料用カンショの生産を軸として地域経済の維持、発展に貢献してきた。しかし、でん粉の輸入自由化によって生産が停滞し、地域経済に深刻な影響を及ぼしつつある。この状況を打開するためには、多様な新品種を積極的に育成して、カンショの用途を、でん粉原料から青果用あるいは加工原料用へ誘導する必要がある。

宮崎県では1996年に、JA宮崎経済連が出資する(株)宮崎県農協果汁がジュース工場に「カンショジュース」ラインを増設した。また、鹿児島県でも「カンショジュース」を発売する計画を持っており、両県とも「ジュース」に適するカンショ品種の育成を要望していた。

1. 来歴および育成経過

「ジェイレッド」は多収で、萌芽性が良く、黒斑病、ネコブセンチュウに強い「シロユタカ」を母、アメリカより導入したカロテン品種「86J-6」を父とする交配組合せ(交配番号88016)から選抜した系統である。交配採種は1988年に実施し、1989年以降育成を行い、実用的特性を検討した結果、多収、高カロテンであることから、1993年12月に「九州120号」の系統名で関係機関に配布し地域適応性を検討した。1997年9月に「カンショ農林49号」(ジェイレッド)として命名登録された。

2. 特性の概要

葉色は“淡緑”，いもの形状は“短紡錘形”で大きさは“やや大”，条溝が“微”，裂開と皮脈は“無”である。いもの皮色は“淡赤”で肉色は“橙”である。萌芽性は“やや不良”である。

育成地における上いも重は、「コガネセンガン」並みで、「ベニハヤト」を大きく上回る。切干歩合は、「コガネセンガン」より低く、「ベニハヤト」と同程度である。

ネコブセンチュウ抵抗性は“強”，ネグサレセンチュウ抵抗性は“やや強”と優れ、黒斑病抵抗性は「コガネセンガン」並みの“やや弱”である。貯蔵性は“やや易”である。

塊根の乾燥試料に含まれるカロテン含量は、「ベニハヤト」と同程度で、極めて高い。

育成地において、「ジェイレッド」の生いもジュースは変色が「ベニハヤト」より少なく、ニンジン(市販の黒田五寸)並みで、ニンジン臭はニンジンより少ない。「ジェイレッド」の搾汁率は「ベニハヤト」より多い。

3. 適地および栽培・利用上の注意

全国のかんしょ作地帯に適し、鹿児島県と宮崎県で適品種として採用を予定している。当面、普及見込み面積

は鹿児島県で100ha、宮崎県は200haの予定である。

栽培に当たっては、以下の点に留意する必要がある。

- 1) 萌芽性がやや劣るので苗床での保温に留意する。
- 2) 黒斑病抵抗性が「やや弱」であるので、同病害多発地帯では防除につとめる。

4. 命名の由来および育成従事者

「ジェイレッド」(J - Red)は日本(Japan)で初めてのジュース(Juice)用カロテン(Red)品種という意味から命名された。カンショジュースが健康飲料として全国の人に愛飲されることを願っている。

育成従事者は山川 理、熊谷 亨、吉永 優、久木村 久、小巻克巳、日高 操、石黒浩二である。

第1表 「ジェイレッド」の主要特性 (1993-1996年, 標準栽培)

特性名	ジェイレッド	ベニハヤト	コガネセンガン
萌芽性	やや不良	中	中
いもの形状	短紡錘形	短紡錘形	下脚紡錘形
いもの皮色	淡赤褐	赤紅	黄白
いもの肉色	橙	橙	黄白
上いも収量 (kg/a)	297	171	258
上いも1個重 (g)	187	165	193
1株当たりの個数	4.0	2.7	3.5
切干歩合 (%)	25.5	25.1	35.4
でん粉含量 (%)	15.0	13.1	24.3
蒸しいものBrix (%)	3.9	4.2	4.5
ネコブセンチュウ抵抗性	強	強	やや弱
ネグサレセンチュウ抵抗性	やや強	中	やや弱
黒斑病抵抗性	やや弱	中	やや弱
貯蔵性	やや易	中	やや難
カロテン含量 ^{a)} (mg/100gd.w.)	38.6	41.2	-
ジュースの変色 ^{b)}	無	少	-
ジュースのニンジン臭 ^{b)}	無	少	-
ジュースの官能評価 ^{b)}	良好	不良	-
搾汁率 (%) ^{b)}	41.8	38.5	-

注) ^{a)} 1994-1996年のデータ (九州農業試験場畑地利用部畑作物変換利用研究室による)

^{b)} 1992, 1993年のデータ, ジュースは生いもの搾汁液50%+ショ糖5%

+クエン酸0.2%の調合ジュースによる比較, 変色はジュース調合1時間後の調査