

○田中明男・若松謙一・田之頭拓¹⁾
(鹿児島農試・¹⁾ 肝属農改)

【目的】

2002年に鹿児島県農試で育成した「さつま白もち」は、本県で餅質の評価が高かった在来品種「溝下糯」の栽培特性を改良した品種である。「さつま白もち」は餅の硬化速度が遅く、生餅、おこわ、菓子等の加工原料として県内実需者の評価が高い。

そこで今回、「さつま白もち」の餅特性について評価したので報告する。

【材料および方法】

試験は、2002年～2004年に鹿児島県農業試験場内において、さつま白もち、サイワイモチ、クスタマモチの計3品種を移植時期を変えて栽培した。移植時期は、5月中旬、6月中旬、7月中旬とした。餅の硬化特性は、硬化速度の指標である曲がり度合いで示し、長さ50cm、厚さ1.5cm、幅5cmの餅を製造後、22時間5℃で冷蔵し、引っかけ器に下げて調査した。登熟温度は、出穂後30日間の平均気温とし、平均気温は、鹿児島地方気象台のアメダスデータを利用した。餅質比較試験では、こがねもち、ヒメノモチ、はくちようもち、ヒヨクモチの4品種を用い、硬化速度、きめ、白さについて評価した。きめと白さについては、優れるものを5、劣るものを1とした5段階評価の平均値を示した。

【結果及び考察】

餅の硬化速度の品種間差をみると、いずれの移植時期においても、さつま白もちが最も硬化速度が遅く、次にクスタマモチ、サイワイモチの順であった(第1表)。

登熟温度と硬化速度の関係は、さつま白もち、クスタマモチは、登熟期間の平均気温が低くなるほど硬化速度は遅くなる傾向がみられた。一方で、サイワイモチは移植時期に関係なく硬化速度が早く、登熟期間の温度の影響を受けにくいものと考えられた(第1図)。

さつま白もちの餅特性を全国の地域銘柄品種と比較検討した結果、硬化速度は、はくちようもちと同程度かやや早い、ヒメノモチよりは遅く、柔らかい特徴を示した。また、きめ、白さについ

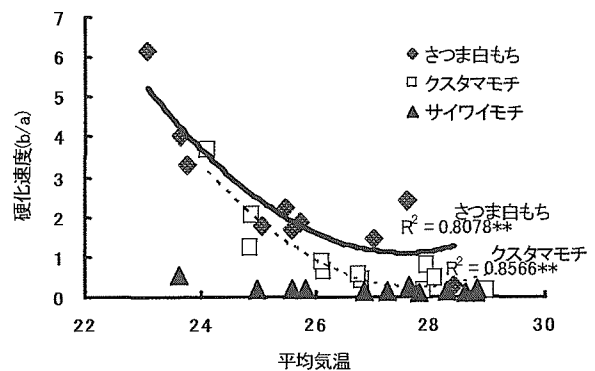
ては、はくちようもちやヒヨクモチよりも明らかに優れ、こがねもちと同等の優れた特徴を示した(第2表)。

以上のことからさつま白もちは、餅が柔らかく、きめと白さも優れた品種であることが認められた。

第1表 さつま白もちの硬化特性評価

試験区	硬化特性評価			平均気温(°C)	
	たて 2a	よこ b	硬化速度 b/a値		
さつま白もち	5月中旬植	25	17	1.3	27.9
	6月中旬植	22	20	1.9	25.6
	7月中旬植	11	22	4.2	23.5
クスタマモチ	5月中旬植	44	9	0.4	28.4
	6月中旬植	43	11	0.5	26.6
	7月中旬植	20	20	2.0	24.6
サイワイモチ	5月中旬植	49	3	0.1	28.6
	6月中旬植	49	4	0.2	27.4
	7月中旬植	46	7	0.3	25.5

注1) 硬化速度(b/a値)は、数字が大きいほど硬化速度が遅いことを示す(以下同様)



第1図 出穂後30日間の平均気温と硬化速度の関係(2002年～2004年データ)

第2表 地域銘柄品種との比較(2003～2004年の平均)

品種名	硬化特性試験結果				
	よこ 2a	たて b	硬化速度 b/a値	きめ	白さ
ヒメノモチ	16.5	21.0	2.5	3.5	4.5
こがねもち	36.5	13.8	0.8	5	4
はくちようもち	6.5	22.5	6.9	2.5	3
ヒヨクモチ	34	15.5	0.9	2	2.5
さつま白もち(場内)	12.3	21.8	3.5	5	5
さつま白もち(現地)	6.5	22.7	7.0	5	5

注1) ヒメノモチ(秋田県産)、こがねもち(新潟県産)、はくちようもち(北海道産)、ヒヨクモチ(佐賀県産)、さつま白もち場内(農業試験場産)、さつま白もち現地(鹿児島県さつま町)を用いた