

蒸切干加工に適する初めての紫カンショ「九州137号」

○吉永優・藏之内利和¹⁾・甲斐由美・片山健二・境哲文
(九州沖縄農業研究センター、¹⁾作物研究所)

[目的]

蒸切干(干しいも)は茨城県や静岡県の特産品で、ヘルシーな食材として消費者に受け入れられている。近年、中国産蒸切干の輸入が増加する中で製品の差別化や需要の拡大を図るため、橙色や黄色などカラフルで機能性を生かした製品が販売されている。さらに紫カンショブームを背景に蒸切干に適する紫カンショ品種への要望が高まっていたことから、蒸切干の色や食味が優れる紫カンショ品種を育成する。

[来歴および育成経過]

九州137号は、食味に優れる紫カンショの育成を目指して、外観や線虫抵抗性に優れるアントシアニン系統の九系165を母、食味がよい在来品種の種子島紫(赤皮)を父とする交配組み合わせから選抜した系統である。交配採種は1993年に実施し、1994年以降はいもの外観、収量性や食味等について選抜を行った。2000年からは九州137号の系統名を付して関係機関に配布し、地域適応性や病害虫抵抗性を検定してきた。

[特性概要]

草型はやや匍匐型で、茎の太さはやや細い。茎および節のアントシアニンの着色は多く、葉色は深緑で、補助色として紫を呈する。葉形は単欠刻深裂で、萌芽性は中である。

いもの形状は紡錘形、大きさは中である。条溝、裂開や皮脈は無く、外観は優れている。い

もの皮色は白、肉色は淡紫である。

上いも重は種子島紫と同程度で、高系14号より低い。種子島紫より1株あたりの上いも個数が多く、1個重は少ない。切干歩合は種子島紫や高系14号と同程度である。塊根のアントシアニン色価は種子島紫に比べてやや低い。

蒸しいもの食味は種子島紫並の中で、生食用としても適している。

蒸切干の色は紫で、重要な品質項目である中白(なかじろ)がほとんどなく、肉質は中、食味は中で、既存の紫カンショの中では蒸切干加工適性が最も優れている(表1)。

病虫害抵抗性についてはサツマイモネコブセンチュウにやや強、ミナミネグサレセンチュウに中、黒斑病に中である。

貯蔵性は中で、種子島紫にやや劣る。

[栽培上の留意点など]

いもの貯蔵性が劣るので、収穫・調製時には丁寧にいもを扱い、貯蔵中の低温や乾燥を避けるようにする必要がある。種子島紫と同様にするぼけしやすいので施肥量に注意する。

本系統は平成17年度に種苗登録出願の予定である。当面は茨城県の蒸切干用カンショ作地域(水戸市周辺)で普及に移される予定で、現地では大きいサイズのいもを蒸切干用に、小さいものを青果用に利用していくこととしている。九州においても青果用としての利用が期待される。

表1 蒸切干の特性の比較(平16年 作物研究所で加工・評価、硬度及び色差計による調査は九州沖縄農研で実施)

品種系統名	肉色	色差計による測色			中白	肉質	繊維	食味	硬度(N)
		L*	a*	b*					
九州137号	紫	42.9 b	1.1 a	-0.1 b	微~無	中	中~やや少	中	1.76
種子島紫	灰紫	42.4 bc	0.5 b	-0.2 b	無	中	やや多	やや下	1.74
パ°-プルスイートロード	紫	41.0 c	2.3 c	-0.9 b	やや多	粉	中	下	12.61
タマユタカ	灰白	46.0 a	1.2 a	4.6 a	中	やや粘	中	やや上	2.01

注) 色差計による測色値の同じアルファベットは Tukey の多重検定で有意差なし (p < 0.05)