

高アントシアニン新品種カンショ「九州 148 号」の特性

○境 哲文・甲斐由美・片山健二・吉永 優
(九州沖縄農業研究センター)

高アントシアニン品種「アヤマラサキ」は、色素用のほかジュース、パウダーなどに用いられているが、くびれ等のいもの外観や色素含量のばらつきが問題となっている。一方、「ムラサキマサリ」は「アヤマラサキ」より多収でいもの外観も優れるが、色素含量が「アヤマラサキ」より低く、でん粉歩留が高いため色素抽出には不向きで、ほとんどが焼酎原料用である。

「アヤマラサキ」のいも形状が乱れやすい等の点を改善し、色素含量を向上させた「九州 148 号」を育成したので報告する。

【来歴および育成経過】

「九州 148 号」はアントシアニン含量が高く加工適性が高い「アヤマラサキ」を母、外観が優れるアントシアニン系統の「九系 174」を父とする交配から選抜した。平成 8 年(1996 年)交配採種、平成9年に実生個体選抜試験、平成 10 年に系統選抜予備試験、同 11 年に系統選抜試験、同 12 年に生産力検定予備試験に供試した。諸特性を検討した結果、アントシアニン含量が高く、いもの外観、センチュウ抵抗性も優れたことから「九系 233」とし、平成 13 年以降、生産力検定試験、系統適応性検定試験および各種特性検定試験を行い、平成 14 年 12 月に「九州 148 号」の系統名で関係機関に配付し、奨励品種決定試験に供試されてきたものである。

【特性概要】

萌芽の遅速、揃い、伸長の遅速等を含めた萌芽性は「アヤマラサキ」と同等の“中”(第 1 表)、茎は“やや細”く、頂葉色は“淡緑”、葉形は“波・歯状心臓形”でそれぞれ“中”、“紫褐”、“単欠刻浅裂”の「アヤマラサキ」とは地上部形質が異なる。

地下部のいもの形状、皮色、肉色は「アヤマラサキ」と同じであるが、掘取りの難易、肉色の濃さ、いもの外観は「アヤマラサキ」より優れる。

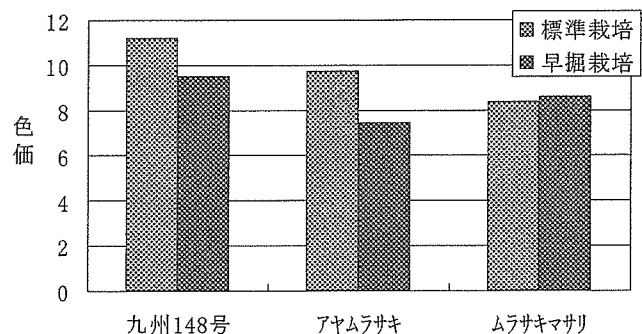
上いも重は標準無マルチ栽培で「アヤマラサキ」と同程度、長期透明マルチ栽培では「ムラサキマサリ」より低い、「アヤマラサキ」を上回った。

サツマイモネコブセンチュウおよびミナミネグサレセンチュウ抵抗性は“強”であり、特にサツマイモネコブセンチュウについてはレース 1~3 に対して抵抗性を示す。

アントシアニン色価は栽培法(第 1 図)、栽培圃場に関わらず「アヤマラサキ」、「ムラサキマサリ」より高く、でん粉歩留まりは「アヤマラサキ」並みのため色素利用に適する。なお、ペースト、パウダー等、加工食品としての利用にあたっては色調が「アヤマラサキ」と異なることを考慮する必要がある。

【栽培上の留意点など】

立枯病抵抗性は“弱”、黒斑病抵抗性は“中~弱”のため、発生圃場では連作回避や土壌消毒を行う必要がある。当面は宮崎県で色素用として普及する見込みである。



第1図 九州148号の標準および早掘栽培における色価
(標準:2001~2004年,早掘2003~2004年の平均値)

第1表 九州148号の特性

特 性	供試品種・系統		特 性	供試品種・系統	
	九州148号	アヤマラサキ		九州148号	アヤマラサキ
標準無マルチ栽培			標準無マルチ栽培		
萌芽性	中	中	上いも重(kg/a)	262	250
いもの形状	長紡錘形	長紡錘形	同上対標準比(%)	105	100
いもの皮色	濃赤紫	濃赤紫	でん粉歩留(%)	22.1	22.8
いもの肉色	紫	紫	切干歩合(%)	34.7	35.2
いもの外観	やや上	中	アントシアニン色価	7.9	6.7
貯蔵性	やや易	易	長期透明マルチ栽培(育成地)		
病虫害抵抗性			上いも重(kg/a)	329	301
ネコブセンチュウ	強	中	同上対標準比(%)	109	100
ネグサレセンチュウ	強	強	切干歩合(%)	36.2	34.5
黒斑病(長崎総農試による)	中~弱	(中)	アントシアニン色価	9.9	6.5