

新タイプサツマイモ ‘ひめあやか’ の実用化技術

農林総合研究センター（園芸研究所）

キーワード：サツマイモ、良食味、焼き芋、ひめあやか

1 技術の特徴

（独）農業・食品産業技術総合研究機構作物研究所が育成したサツマイモの新品種‘ひめあやか’は、埼玉県の主要品種である‘ベニアズマ’に比べて、大きさが小さく食べきりサイズで、やや丸い形が特徴の芋である。焼き芋にすると、中身の色は鮮やかな黄色で、食味はネットリタイプ、甘みが強く高い評価を得た。収量は‘ベニアズマ’の7割程度だが、苗を5月中に、うね幅100～120cm、株間20～25cmに植えることで、食べきりサイズ（100～250g）の規格の収量が向上する。貯蔵中の芋の腐敗は‘ベニアズマ’より少ない。

2 技術内容

（1）‘ひめあやか’の特徴と栽培方法

ア ‘ひめあやか’の形状

短紡錘から紡錘形で、県内主要品種の‘ベニアズマ’と比べて芋の大きさが小さく、収量が低い、株当たりの着生芋数が多い（図1、2）。

イ 植え付け時期と植え方

6月に植えると芋の肥大が不十分で収量が減少する傾向があるため、5月中に植える。苗の植え方は、舟底植えが、斜め植えに比べて収穫総数は若干多い（図3）。食べきりサイズの100～250gについては、土中に植え付ける節を3～4節にすれば、斜め植えでも舟底植えとほぼ同等の個数と収量が得られる（図5）。

エ 栽植密度は、慣行（うね幅120cm、株間30cm；277株/a）より密植（うね幅100～120cm、株間20～25cm）に植えることで食べきりサイズである100～250gの規格の収量が向上する（図4）。

（2）‘ひめあやか’の食味評価と貯蔵性

焼き芋にしたときの官能評価（総合）は、‘ベニアズマ’と比べて高い。特に甘味、色で高評価を得た。しかし、肉質が粘質のため、食感については評価者の嗜好により評価が分かれた（表1）。低温貯蔵による芋の腐敗（いたみ）は‘ベニアズマ’より少ない（図6）。

3 具体的データ



図1 ‘ひめあやか’の形状と大きさ

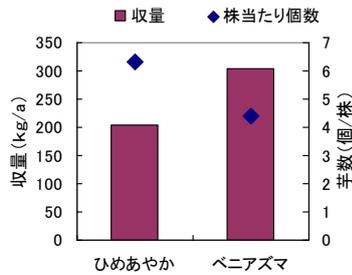


図2 収穫芋数と収量の比較

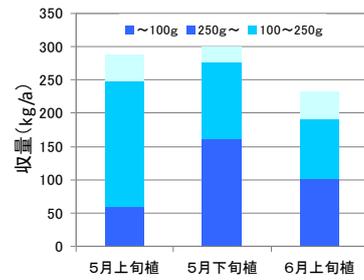


図3 植付時期と収量

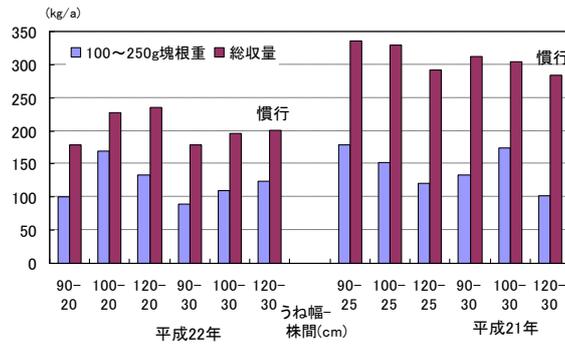


図4 栽植距離と総収量及び100~250g収量

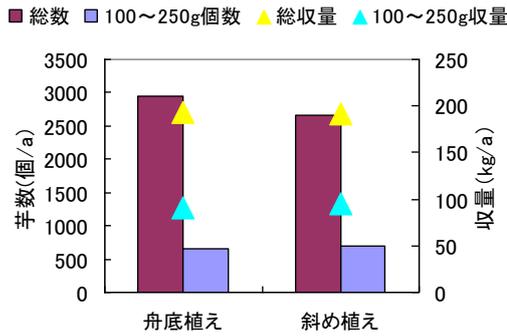


図5 植え方の違いと収量及び芋数の比較

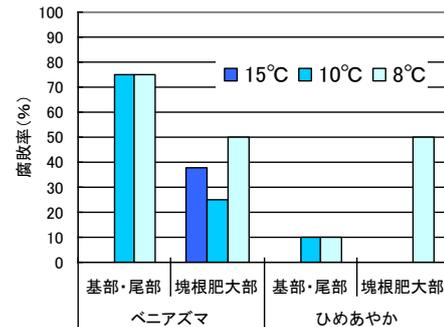


図6 貯蔵温度と芋の腐敗(いたみ)の割合

表1 貯蔵4か月後までの焼き芋の官能評価

	ひめあやか						ベニアズマ					
	色	香り	食感	肉質	甘味	総合	色	香り	食感	肉質	甘味	総合
掘取り直後	4.2	3.3	3.6	2.6	4.0	3.9	3.3	3.2	3.4	3.3	3.2	3.3
貯蔵2ヶ月後	4.3	3.3	3.3	2.2	4.2	3.8	3.4	3.5	3.5	3.1	3.4	3.5
貯蔵4ヶ月後	4.1	3.8	3.1	2.1	3.8	3.8	3.1	2.9	3.4	2.7	3.2	3.3

色・香り・食感・総合: 1(悪)~5(良)
肉質: 1(粘)~5(粉)
甘味: 1(弱)~5(強)

注)9月下旬掘り取り

パネラー数12~27人

4 適用地域

サツマイモ栽培地域

5 普及指導上の留意点

寡日照の年は、減収しやすい。

6 試験課題名(試験期間)、担当

ミディ! スウィート! 新タイプサツマイモの実用化技術(2008~2010)、露地野菜担当、食品開発・流通担当