

(技術名) 加工向けの紅イモ品種「おぼろ紅」の特性							
(要約) 加工向け紅イモ品種「おぼろ紅」は、「ちゅら恋紅」と比べて基腐病に強く、春植え・秋植え栽培で同等の多収性を示す。肉色が薄いため、「備瀬」と同様に混合用の品種としての活用が期待できる。							
農業研究センター・作物班					連絡先	098-840-8505	
部会名	作物	専門	育種	対象	カンショ	分類	指導
普及対象地域							

[背景・ねらい]

国内各地で発生しているサツマイモ基腐病は、株の立枯れや塊根の腐敗を引き起こし、沖縄県においてもその発生が深刻化しており、カンショ生産量の低下が懸念される。本県では観光土産用の菓子等の原料に利用される加工用紅イモの需要が多く、収量性・加工適性に優れ、鮮やかな紫の肉色を有する加工用品種「ちゅら恋紅」が県内の栽培面積の6割以上を占めている。一方、「ちゅら恋紅」は基腐病に弱いため、抵抗性品種の普及が求められている。そこで、農研機構で沖縄向けに育成された基腐病に強い加工向けの紅イモ品種「おぼろ紅」の収量性や基腐病抵抗性等の特性を評価する。

[成果の内容・特徴]

1. 「おぼろ紅」の春植え栽培における基腐病の発生は、「ちゅら恋紅」に比べて少ない(表1)。
2. 「おぼろ紅」の収量は、春植え・秋植え栽培において、「ちゅら恋紅」と同程度の収量を示す(表1)。
3. 「おぼろ紅」の肉色の濃さは、ジャーガル圃場で紫3、島尻マージ圃場で紫2であり、「ちゅら恋紅」の紫4に比べて薄い(表1、図1)。
4. 加工適性の目安となる蒸しイモの肉質は、「ちゅら恋紅」のやや粉～中に比べ、青果・加工兼用の「備瀬」と同じ中である(表2)。

[成果の活用面・留意点]

1. 加工向け紅イモ品種選定についての指導資料とする。
2. 試験には、基腐病防除を目的に登録農薬のベノミル水和剤を浸漬処理した苗を用いた。
3. 基腐病発生の有無は、典型的な症状である地際の株基部の黒変症状で判断した。
4. 「おぼろ紅」を加工用紅イモ品種として選定する際には、島尻マージ栽培で肉色が薄くなる傾向であるため、ジャーガルで使用する。
5. 「おぼろ紅」の育成者は農研機構であり、苗の入手、利用に当たっては農研機構の利用規則等に従う必要がある。

[具体的データ]

表1 春・秋植えにおける「おぼろ紅」の特性調査

作型、 土壌型	品種名	基腐病 発生率 ⁴⁾ (%)	収量 ⁵⁾ (kg/a)	同左 指数 ⁶⁾	1株上 イモ数	上イモ 1個重(g)	肉色	肉色の 濃さ ⁷⁾	皮色	形状	外観	変形 (%)
春植え、 島尻マーヅ ¹⁾	おぼろ紅	0.0	251 ^{ns}	107	3.2	190	紫	2	赤	短～紡錘	やや劣 ～やや良	59
	ちゅら恋紅 (標準)	5.6	235	100	2.8	186	紫	4	紫	短～紡錘	やや良	34
	備瀬 (参考)	0.0	133	57	1.9	169	紫	3	白	紡錘	中	68
秋植え、 島尻マーヅ ²⁾	おぼろ紅	—	245 ^{ns}	113	3.3	174	紫	2	赤	長紡錘形	やや劣	98
	ちゅら恋紅 (標準)	—	217	100	3.5	156	紫	4	紫	長紡錘形	中	70
春植え、 ジャーガル ³⁾	おぼろ紅	5.0	312 ^{ns}	144	2.1	360	紫	3	赤	短紡錘形	中	—
	ちゅら恋紅 (標準)	20.0	216	100	2.2	254	紫	4	紫	短紡錘形	やや良	—

* 表中の「—」は未調査を示す

¹⁾: 2021～22年の4月植え、9月収穫(5ヶ月栽培)の2カ年平均、²⁾: 2021年10月植え、翌年5月収穫(7ヶ月栽培)³⁾: 2022年5月植え、同年11月収穫(6ヶ月栽培)、基腐病発生現地圃場、⁴⁾: 株元約10cmの範囲の主茎の地際黒変を調査⁵⁾: 100 g以上の塊根収量、nsは有意差なし(有意水準5%、t検定、n=3)、⁶⁾: 標準品種の収量を100とした比率、⁷⁾: 肉色の濃さは1薄～5濃を示す

表2 春・秋植えにおける「おぼろ紅」の蒸しイモの特性

品種名	春植え ¹⁾				秋植え ²⁾			
	肉質 ³⁾	繊維 ³⁾	(参考) 食味 ³⁾	フリックス ⁴⁾	肉質 ³⁾	繊維 ³⁾	(参考) 食味 ³⁾	フリックス ⁴⁾
おぼろ紅	中	中	やや良	5.5	中	少	やや良	6.4
ちゅら恋紅 (標準)	やや粉	中	やや劣	4.7	中	中	中	5.9
備瀬 (参考)	中	中	中	5.9	中	中	中	4.8

¹⁾: 2021～22年の4月植え、9月収穫(5ヶ月栽培)の2カ年平均、島尻マーヅ圃場²⁾: 2021年10月植え、翌年5月収穫(7ヶ月栽培)、島尻マーヅ圃場³⁾: 100～150gの塊根3個/区を供試、肉質は粉～粘の5段階、繊維は多～少の3段階、食味は良～劣の5段階で評価⁴⁾: 作物調査基準(日本作物学会九州支部会編)に準じて測定

図1 塊根の外観および断面の肉色(左から「おぼろ紅」、「ちゅら恋紅」)

注) 断面は「おぼろ紅」(左)島尻マーヅ、(右)ジャーガル、「ちゅら恋紅」島尻マーヅでの春植え栽培によるもの

[その他]

課題 ID : 2021 農 003

研究課題名: 国際競争力強化へ向けたかんしょ生産の安定化と高品質化に係る系統の育成と栽培技術の開発

予算区分: 受託(国際競争力強化技術開発プロジェクト)

研究期間(事業全体の期間): 2021～2022年度(2021～2023年度)

研究担当者: 眞玉橋将央、儀間靖、嘉数耕哉

発表論文等: なし