

活 用 技 術

平成24年度

食味が良く、貯蔵性の良いかんしょ「べにはるか」の選定		
[要約] 砂丘地におけるかんしょ栽培において、「べにはるか」は粘質で甘く、食味評価が高い。また、上物収量が多く、貯蔵性に優れる。		
農業総合研究所園芸研究センター 育種栽培科	連絡先	TEL 0254-27-5555 FAX 0254-27-2659

[背景・ねらい]

遊休農地対策として、省力的かつ土地利用型の品目としてかんしょの作付け拡大が見込まれてる。そこで、収量性が高く、貯蔵性に優れ、消費者ニーズに応えられる良食味の品種を選定した。

[成果の内容・特徴]

- 1 食味評価では、収穫後1ヶ月頃から甘みの評価が高い。肉質は粘質であり、貯蔵すると粘質評価がより高くなる。総合評価は「べにあずま」と比較し高い(表1)。
- 2 「べにはるか」は主力品種である「べにあずま」と比較し上物収量は多く、上物率は高い(表2)。
- 3 「べにはるか」は、いもの皮色が赤紫、形状は紡錘形、肉色は黄白である。専用貯蔵施設ではない無加温の室内保存において貯蔵性が高い(表3)。
- 4 「べにあずま」と比較し主づる長は短い、側枝の発生量が多い(表3)。
- 5 畦幅1mの場合、株間25cmで商品性の高いL、M品率が高くなる(図1)。

[成果の活用面・留意点]

- 1 「べにはるか」は、(独)九州沖縄農業研究センターで育成された品種である。
- 2 新潟県においては砂丘畑で適応できる技術である。
- 3 苗は種苗会社から購入できる。

[具体的データ]

表1 食味評価(平22、23)

品種名	調査日 ^z	肉質 ^y	甘さ ^x	繊維質 ^w	総合評価 ^v
べにはるか	10月25日	3.4	4.0	3.9	4.2
	11月15日	4.6	4.1	3.9	4.1
	1月17日	4.3	4.3	4.5	4.1
べにあずま(対照)	10月25日	2.8	2.8	3.8	3.2
	11月15日	2.2	3.0	3.5	2.9
	1月17日	2.6	3.5	4.2	3.6

調査方法:30分間蒸し煮した芋について「肉質」「甘さ」「繊維質」「総合評価」の4項目についてパネラーにより5段階評価
Z:平成22年10月25日(パネラー数30人)、平成23年1月17日(パネラー数23人)
平成23年11月15日(パネラー数32人)
Y:粘る(5) ←→ 粉っぽい(1)
X:甘い(5) ←→ 甘くない(1)
W:全く感じない(5) ←→ かなり筋っぽい(1)
V:おいしい(5) ←→ おいしくない(1)

表2 収穫物調査(平22、23平均)

品種名	上物収量			総収量		上物率 %
	aあたり換算		平均芋重 g/個	aあたり換算		
	個	kg		個	kg	
べにはるか	1332.0	284.4	230.9	2152.3	346.2	82.1%
べにあずま(対照)	688.2	155.1	220.8	1364.2	211.6	73.3%
F値	38.7**	12.0**	<1	16.2**	20.6**	

注1)平成22年 5月20日定植、10月1日収穫、平成23年 5月18日定植、9月26日収穫

注2) **:1%、*:5%で有意

表3 品種特性(平22、23)

品種名	いもの特性				地上部形質 ^y				
	皮色	肉色	形状	貯蔵率 ^z	主つる長 (cm)		つる数 ^x		全重(g)
					子	孫	計		
べにはるか	赤紫	黄白	紡錘	95.0%	146.7	4.9	4.9	10.8	790.9
べにあずま(対照)	濃赤紫	黄	紡錘	10.0%	282.4	3.7	1.0	5.7	672.7

Z 調査日:平成24年2月6日 キュアリング無処理、平均気温10°Cの無加温室内にて貯蔵し、腐敗が確認されたいもを廃棄

Y 平成22年5月20日定植 畦幅1m 株間30cm

X つる数計には主つるを含む

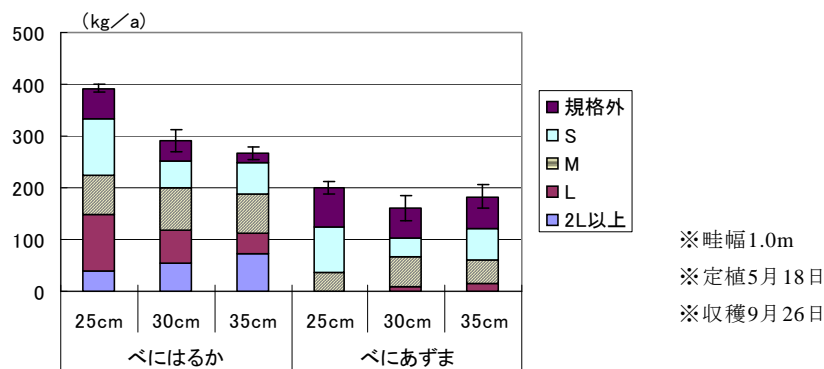


図1 株間別アールあたり規格別収量(平23)

[その他]

研究課題名:野菜の省力および所得向上が可能な優良品種の選定と安全高品質生産技術の開発

予算区分:県単経常

研究期間:平成22~23年度

発表論文等:なし