

オレンジ肉色の加工用サツマイモ新品種 「あかねみのり」と「ほしあかね」

機能性成分を含み特徴的な肉色の新品種をという要望に応え、農研機構はカロテンを含むオレンジ肉色のサツマイモ新品種「あかねみのり」と「ほしあかね」を開発しました。「あかねみのり」はチップ等に向き、きれいなオレンジ色の製品に加工でき、九州南部他で普及が始まっています。「ほしあかね」は干しいもに向き、淡いオレンジ色で透明感のある美しい干しいもに加工でき、茨城県を中心とする干しいも生産地帯での普及が期待されます。

☆ 技術の概要

1. 「あかねみのり」は、いもの形状がそろい、裂開や表面の凹凸が少ないので加工しやすく（写真 1）、製品がオレンジ色を帯びた良好な仕上がりとなります（写真 2）。チップ加工適性が優れ、食味・品質が優れます。「あかねみのり」は、オレンジ色系の加工用品種「ベニハヤト」より約 9 割（鹿児島県鹿屋市、2018～2019 年）、「ヒタチレッド」より約 4 割（茨城県つくばみらい市、2015～2019 年）多収で、サツマイモネコブセンチュウ及びつる割病に抵抗性があります（表 1）。
2. 「ほしあかね」は、いもの裂開、形状の乱れ、表面の凹凸が少なく（写真 1）、加工作業が容易です。製品はオレンジ色を帯びた美しい仕上がりとなります（写真 3）。干しいも加工適性が優れ、シロタ障害（製品の一部に白変を生じ外観と食味が低下）の発生が僅かで、食味・品質が優れます。「ほしあかね」は加工用品種「ヒタチレッド」や「べにはるか」より約 1 割以上（茨城県つくばみらい市、2016～2019 年）多収です。サツマイモネコブセンチュウに抵抗性があります（表 1）。

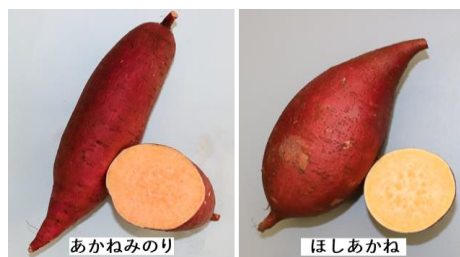


写真1 いもの外観

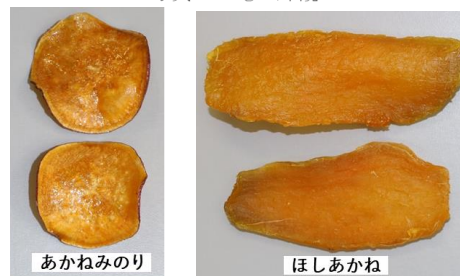


写真2 チップの外観 写真3 干しいもの外観

表1 「あかねみのり」と「ほしあかね」の主要特性

特性	品種名	あかねみのり	ほしあかね
主な用途		チップ等	干しいも
いもの皮色・外観		赤紫・やや上	赤紫・やや上
いもの肉色		黄橙色	黄橙色
上いも収量(対象品種比)		193(%)	110(%)
(対象品種)		ベニハヤト	ヒタチレッド
病虫害抵抗性			
ネコブセンチュウ		やや強	やや強
つる割病		やや強	中
立枯病		弱	中～やや弱

☆ 活用面での留意点

1. 立枯病抵抗性が「あかねみのり」は「弱」、「ほしあかね」は「中～やや弱」であるため、本病害の発生ほ場では防除対策が重要です。
2. 品種に関するお問い合わせは、中日本農業研究センター 研究推進部 知的財産チーム（Tel. 029-838-6917）にお願いします。種苗入手先は、農研機構のホームページの「品種」（<https://www.naro.go.jp/collab/breed/index.html>）で調べることができます。

両品種は生研支援センター イノベーション創出強化研究推進事業「地域ブランド強化のための高品質食用・加工用サツマイモ品種の開発」の援助を一部受けて育成されました。