

しまなみ農業だより 色々なサツマイモ



サツマイモは誰もが知る作物で、農家ばかりでなく家庭菜園でも根強い人気があり、丈夫で育てやすいため学校でも教材として栽培されています。上島町（岩城）ではサツマイモを原料とした芋菓子の特産品として有名ですが、岩城島では熱心な農家が2月下旬から育苗を行っており、定番の「ベニアズマ」や「高系14号」のほか、近年人気が高い「安納芋」や「べにはるか」など比較的新しい品種も栽培されています。

サツマイモの品種には、上記の青果用品種のほかにも、様々な用途に適した品種があります。

(1) 青果用品種

青果用は、皮色が鮮やかな赤く紅色で、形は紡錘から長紡錘形、肉色は淡黄く黄、肉質は粉質で甘く、口当たりのよいものが好まれてきたため、「ベニアズマ」や「高系14号」及びその突然変異品種である「鳴門金時」などがほとんどを占めてきましたが、近年は種子島で栽培されていた「安納芋」が粘質で糖度が高く大人気となっています。

(2) 加工食品用品種

最も古い歴史をもつのは蒸切干しで、茨城県が特産地です。べつ甲色で軟らかく仕上がりが、粉ふきのよいものが好まれるため、粘質で歩留まりが高く、収量の多い「タマユタカ」が主に用いられて

ています。

きんとんやあん類については、剥皮が容易で蒸し上がり時間が短く、繊維が少なく変色しないことが重要で、「高系14号」が用いられています。

(3) 原料用品種

でん粉原料用としては、単位面積当たりのでん粉生産量の多いことがポイントで、でん粉工場側からは製品歩留まりが高く、貯蔵性が良く、でん粉白度等の製品品質がよいことが望まれます。

古くは「コガネセンガン」が収量性、歩留まり共に高かったため全国に広がりましたが、貯蔵性が低いという欠点があり、その後育成された「シロユタカ」や「シロサツマ」に置き替わり、その後は、極めてでん粉含量が高くかつでん粉収量の高い「コナホマレ」や「ダイチノユメ」が育成され、普及しています。

(4) 飼料用品種

夏の青刈飼料用としては専用品種の「ツルセンガン」が育成されています。いもを主に利用する場合には、でん粉原料用品種が利用でき、家畜ふん尿の圃場還元のためには、耐肥性の高い品種を選択する必要があります。

(5) 葉柄食用品種

昔は、サツマイモのつるを漬物などにして食べていましたが、葉柄食用品種として育成された「エレガントサマー」などは、太い葉柄が数多くとれ、葉柄は皮を剥く必要がなく、インゲン、アスパラ感覚でサラダ、炒めもの、煮ものに利用できます。

また、最近では機能性や加工適性に着目した育種が行われており、アントシアンやカロテンを活用するための品種や、電子レンジで調理しても甘味が増し食味が良い品種、従来にないフルーティな香りをもつ焼酎ができる品種などが育成されています。

○近年育成されたサツマイモの品種

品種名	育成年	特性
サニーレッド	平成10年	高カロテン、パウダー原料用
コナホマレ	平成12年	でん粉用、でん粉収量が非常に多い
タマオトメ	平成13年	蒸切干し用、ネコブセンチュウに強い
ムラサキマサリ	平成13年	アントシアン色素原料用、直播適性
べにまさり	平成13年	青果用、良食味、早掘適性
パープルスイートロード	平成14年	青果用紫芋、多収、食味良好
クイックスイート	平成14年	澱粉の糊化温度が低く電子レンジ調理でも甘い
ダイチノユメ	平成15年	でん粉用、でん粉収量が高く貯蔵性も優れる
アヤコマチ	平成15年	摘いが良く加工が容易、カロテン含有
オキコガネ	平成16年	低糖、コロケなどジャガイモの代替利用可能
アケムラサキ	平成17年	アントシアニン色素含量が高い
ときまさり	平成19年	焼酎用、特徴のある焼酎になる
べにはるか	平成19年	蒸し芋の糖度が高く良食味
タマアカネ	平成21年	高カロテン、焼酎用
ほしキラリ	平成21年	高品質蒸切干加工向け
ひめあやか	平成21年	従来品種の6割程度の、小ぶりの青果用
あいこまち	平成24年	青果・加工ともに向く、加工時の色が良い

サツマイモの苗を植えるのに適した時期は4月下旬～5月中旬で、苗もそろそろ出回ります。家庭や学校などでも、色々なサツマイモの苗を植えて栽培してみたいかでしょうか。ただし、イノシシの好物ですから、柵などの対策は必須ですが…。