

## はじめに

「栗かぐや」はベニアズマに近い肉質を目標に育成した品種で、糖度の高さと粉質感が特徴です。栽培もしく、主に営利栽培での利用が期待されています。

現在、関東の青果用品種の産地では「べにはるか」「シルクスイート」といった肉質が粘質タイプの栽培が主流になり、かつて産地を席巻していた「ベニアズマ」の栽培面積は、主に近年の歩留りの低下により縮小傾向になっており、サツマイモ生産者からは「べにはるか」並の『高い秀品率』の品種が求められています。一方で、粉質の焼き芋を求めるファンは根強く、また惣菜や菓子などを調理・加工する現場でも粉質タイプが求められ、新しい品種の登場を期待する向きは多い状況でした。

## 育成の経過

「栗かぐや」はさまざまな品種を交配して得られた種子を元に育成を進めました。そのなかでも、始めに形状のそろいが良くて肉質が粉質なタイプを選抜しました。その後、食味官能選抜試験を繰り返し、得られた個体を品種登録出願しました。また、「栗

# New! 新品種のご紹介



## 粉質タイプのサツマイモ新品種

# くり 栗かぐや®

(カネコ育成)  
サツマイモ

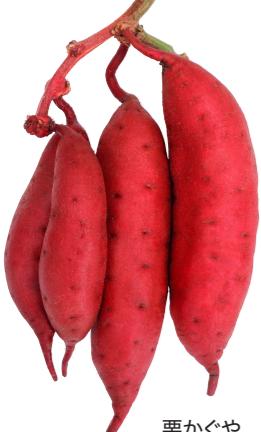
PVP 登録品種(登録名 HL1)  
海外持出禁止(公示(農林水産省HP)参照)

カネコ種苗(株)  
波志江研究所  
榎本 真



## 長期貯蔵にも向く

「栗かぐや」の肉質は徐々に変化し、「べにはるか」や「シルクスイート」のように長期貯蔵で粘質化することが少ないです。一方で甘さについて「ベニアズマ」と比較しますと、収穫直後から概して糖度が高めに推移します。焼き芋はもちろん、その他の調理にも活用でき、また肉色の良さを生かした菓子類などへの利用も期待できるため幅広く使える品種です。ぜひ、栽培しやすく食味の優れる「栗かぐや」をご利用ください。



栗かぐや

## 4品種 特性比較

	栗かぐや®	ベニアズマ	シルクスイート®	べにはるか
形 状	紡錘	長紡錘	紡錘~短紡錘	長紡錘
皮 色	赤紫	濃赤紫	濃赤紫	濃赤紫
肉 質	やや粉~中	やや粉	中~粘	中~極粘
貯蔵性	易	難	易	易
蒸しいも食味	上	やや上	上	上



「栗かぐや」のサツマイモスティック

## 栽培上の特性

栽培日数は120~130日程度で収穫できます。晚秋の寒さに当たるような時期まで収穫が遅れてしまいますが、収穫の恐れがあるので、早めに収穫を終えるよう心がけましょう。施肥量は「ベニアズマ」と同じく、窒素過多にならないようにしてください。また、植え付け直後から順調に発根しやすいため、比較的活着は良好です。育苗については「ベニアズマ」ほどのツルの伸長性ではなく「シルクスイート」と並みですので、寒い時期の育苗期間には温度の確保を心がけることをおすすめします。

「栗かぐや」の肉質は徐々に変化し、「べにはるか」や「シルクスイート」のように長期貯蔵で粘質化することが少ないです。一方で甘さについて「ベニアズマ」と比較しますと、収穫直後から概して糖度が高めに推移します。焼き芋はもちろん、その他の調理にも活用でき、また肉色の良さを生かした菓子類などへの利用も期待できるため幅広く使える品種です。ぜひ、栽培しやすく食味の優れる「栗かぐや」をご利用ください。