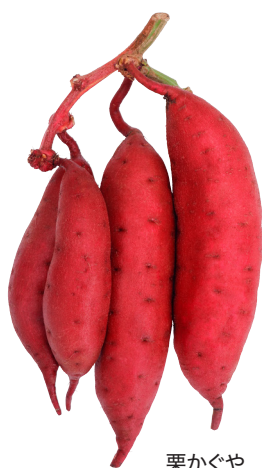


かぐや」の名称は商標登録を取得しています。

品種の特性

肉質は「べにはるか」や「シルクスweet」が長期貯蔵により粘質化しやすい一方で、「栗かぐや」は「ベニアズマ」よりは若干しっとりしますが、過度の粘質化には至らず、糖度の高い食味の良い品種です。肉色は黄色みが鮮やかで、特に焼き芋になると美味しさが際立ちます。肉質がべたつかないことから天ぷらや総菜、ペーストを利用する菓子類の調理でも扱いやすいという評価を頂いております。また、腐敗が少ないだけでなく、肉質の安定性により長期貯蔵にも向いています。イモの皮色は赤紫色で表面の光沢は少ないです。生理障害である皮脈の発生は少なく、毛穴は浅く条溝の発生も少ないことから、ゴツゴツしにくい特徴をもち外觀に優れます。形状は紡錘形になりやすく曲がりが少ないことから、秀品率の高さにつながります。イモの肥大性は「べにはるか」並です。ツルは緑色でアントシアニンの着色は少なく、葉には欠刻が入り、概して大きくなります。



栗かぐや

4品種 特性比較

	栗かぐや [®]	ベニアズマ	シルクスweet [®]	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
蒸しても食味	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。晩秋の寒さに当たるとような時期まで収穫が遅れてしまいますと裂開の恐れがありますので、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」並みとし、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はなく「シルクスweet」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」を使用した焼き芋

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weet」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。



New!

新品種のご紹介

粉質タイプのサツマイモ新品種

くり
カネコ育成
サツマイモ
栗かぐや[®]

(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

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。栽培もしやすく、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weet」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した。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る、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