

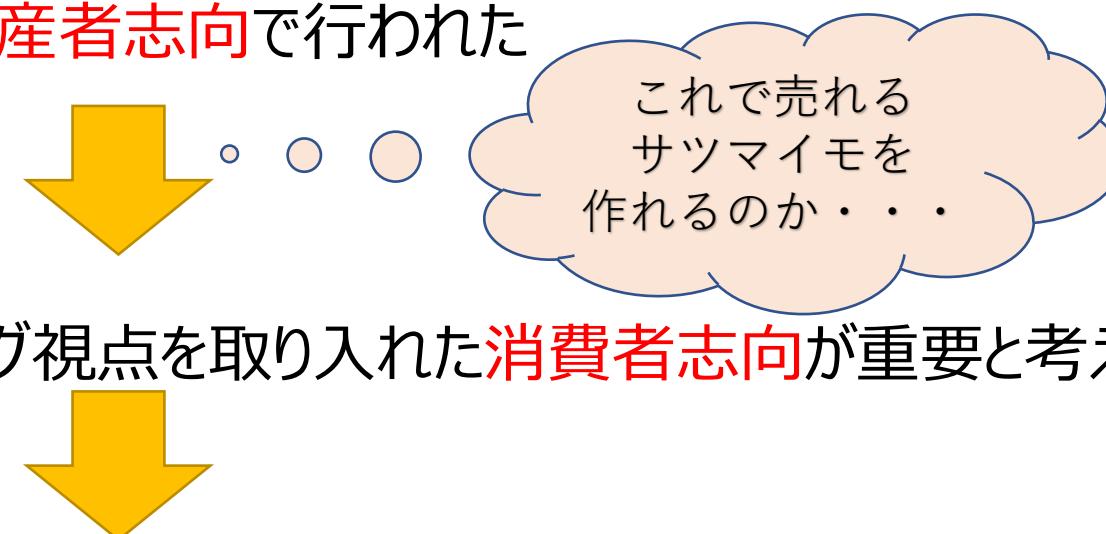
サツマイモの品種別食味特性の解明と 貯蔵ルールの策定支援

千葉県農林総合研究センター
研究マネジメント室 室長 安藤利夫



研究の背景

- 食用サツマイモは千葉県北総台地における基幹品目
- 産地では、2000年代中頃～後半にブランド化を目指した新品種導入を検討
→品種選定は収量性など**生産者志向**で行われた

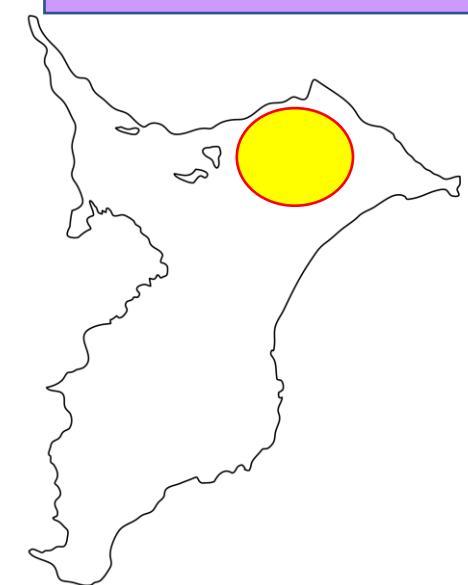


- 新品種導入にはマーケティング視点を取り入れた**消費者志向**が重要と考えた

千葉県産サツマイモの差別化と商品力強化を目指した3つの研究

- ①焼きいもに着目した主要品種の食味特性の解明
- ②良食味サツマイモを販売するための貯蔵技術
- ③食味関連成分の簡易測定法の開発

北総台地の位置



主な産地
成田市 香取市 多古町

千葉県のサツマイモ生産と販売

作付面積：3, 610 ha (R4) 全国3位 産出額：188億円 (R3) 全国2位
主な品種：べにはるか、シルクスイート、ベニアズマ、高系14号

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	
栽培暦							収穫						
出荷暦													

栽培暦

- 植え付け (Planting): 5月～6月
- 収穫 (Harvesting): 8月～10月 (貯蔵せずに出荷)
10月～11月 (貯蔵後に順次出荷)

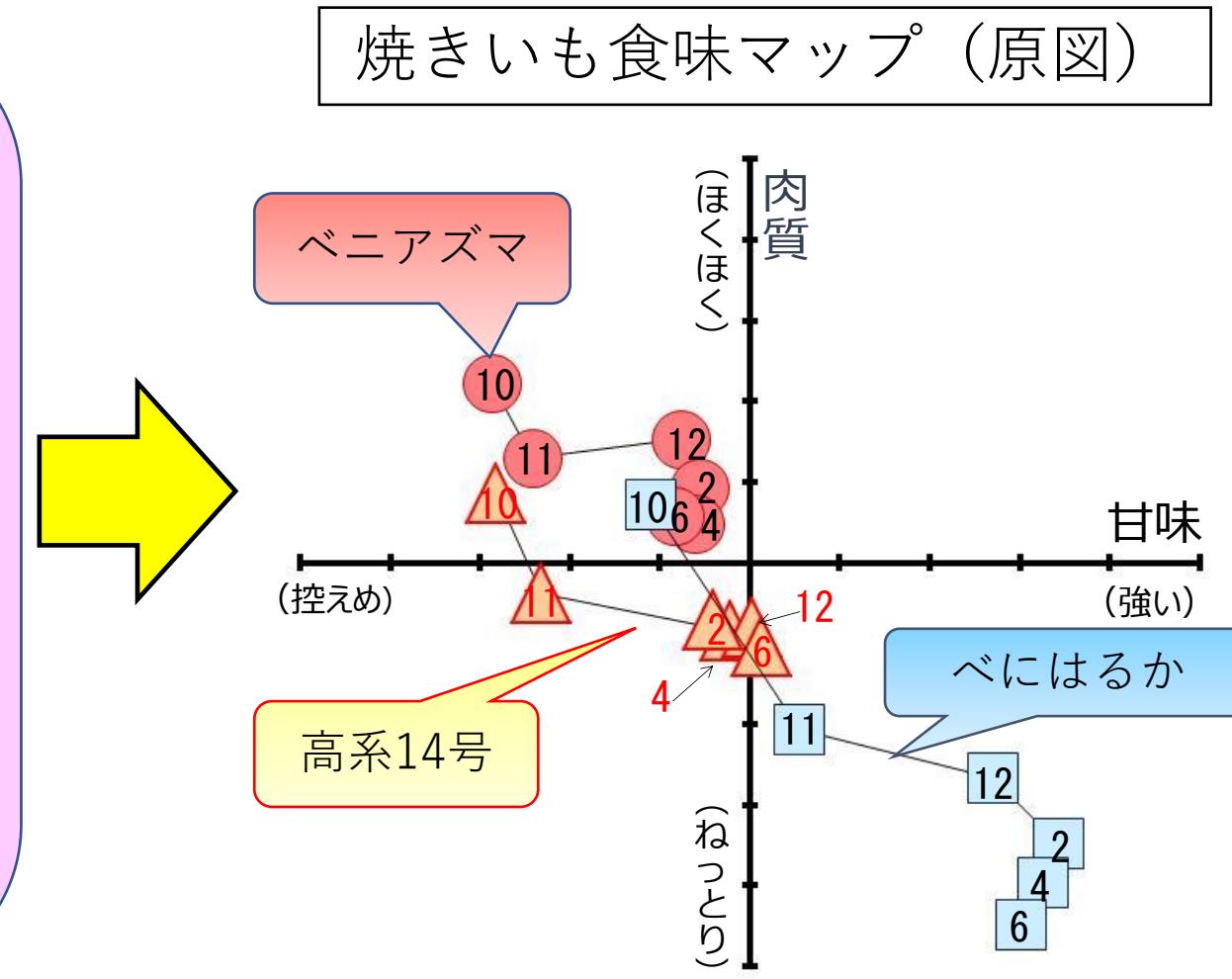
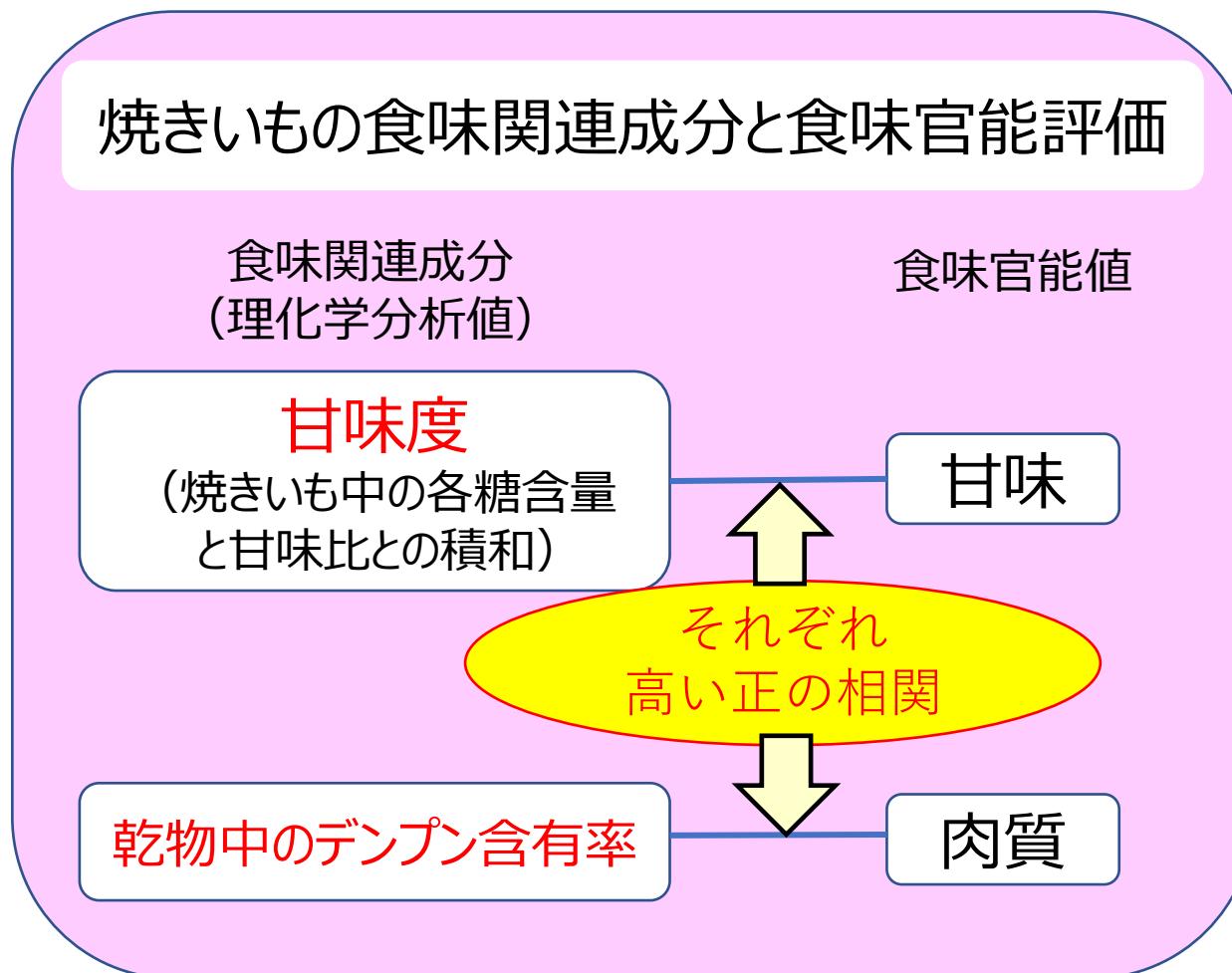
出荷暦

- 収穫後すぐに出荷 (Harvested immediately): 8月～12月
- 貯蔵したサツマイモを順次出荷 (Sequentially shipped after storage): 1月～6月

※貯蔵温度は13～15°C

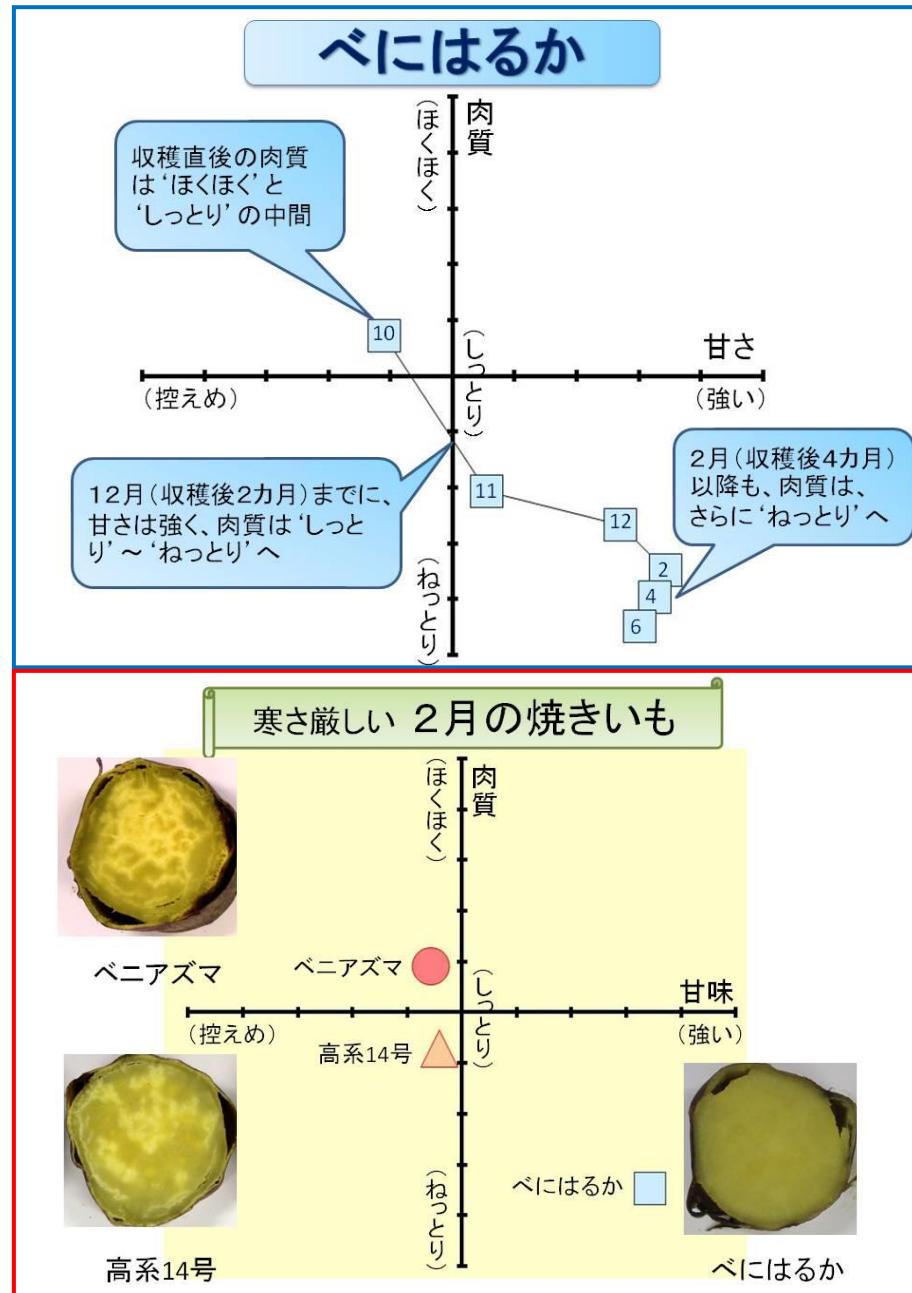
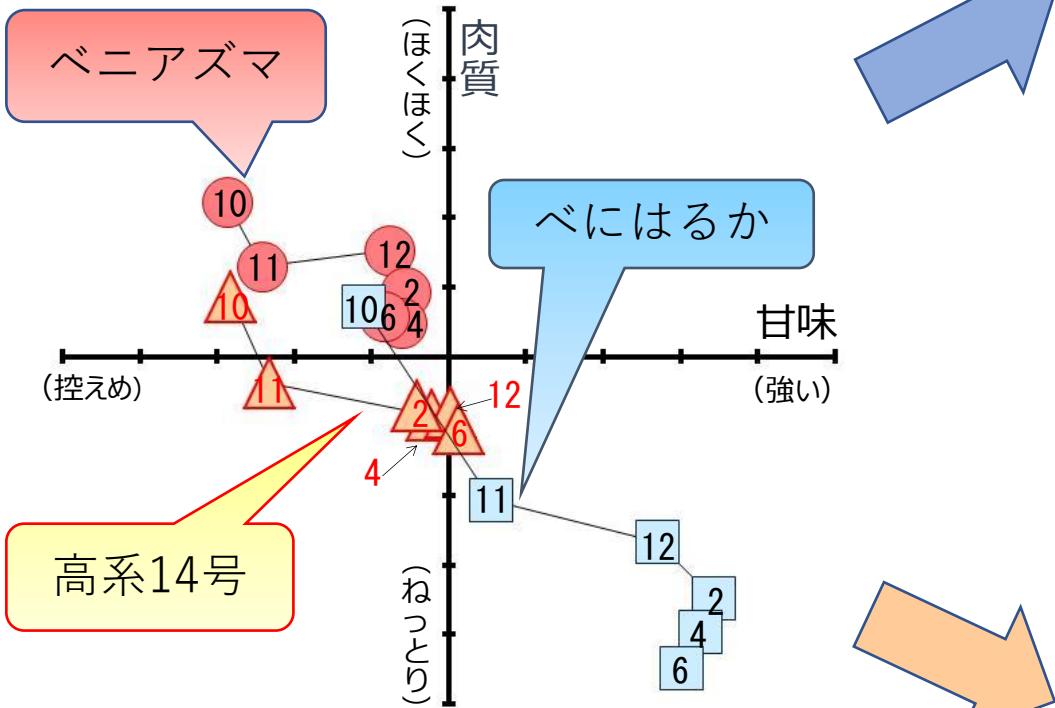
焼きいもに着目した主要品種の食味特性の解明

- 食味の違いが一目で分かる「焼きいも食味マップ」の作成



焼きいもに着目した主要品種の食味特性の解明

・「焼きいも食味マップ」の活用事例



活用事例

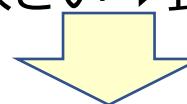
- 生産者への食味特性を周知
- 卸売市場や量販店担当者に品種と販売時期ごとの食味特性を周知
- スーパーなど量販店における販促ツール

良食味サツマイモを販売するための貯蔵技術

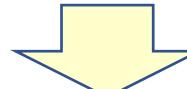
- ・「べにはるか」の最適貯蔵温度

①短期貯蔵（2ヶ月以内）

「べにはるか」は収穫後2ヶ月間の
食味変化が大きい→食味基準が必要



焼きいもの甘味度10を基準値に設定



糖化促進技術の確立（11°C・4週間）

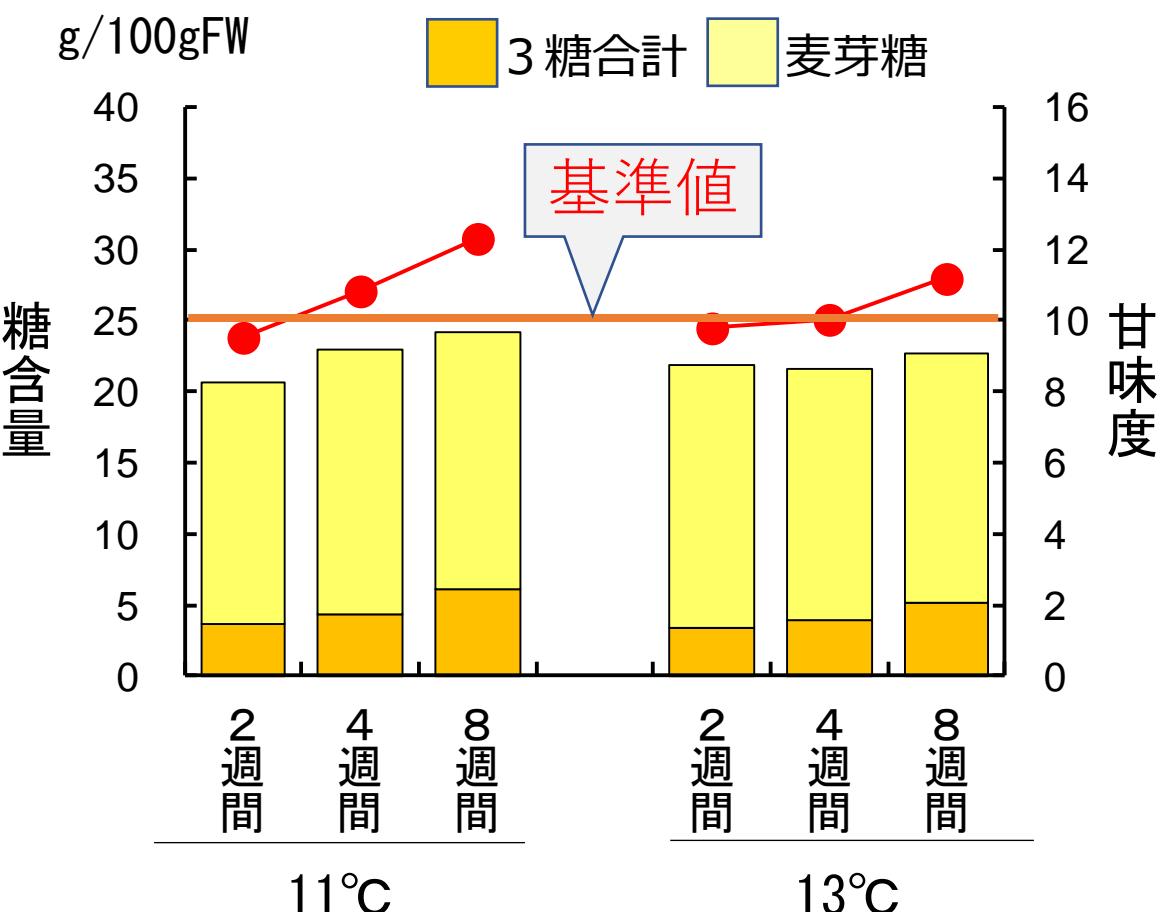
②長期貯蔵（2ヶ月～8ヶ月）

6ヶ月以上の長期貯蔵では過粘質が問題



貯蔵温度を15°Cで、過粘質を抑えられる

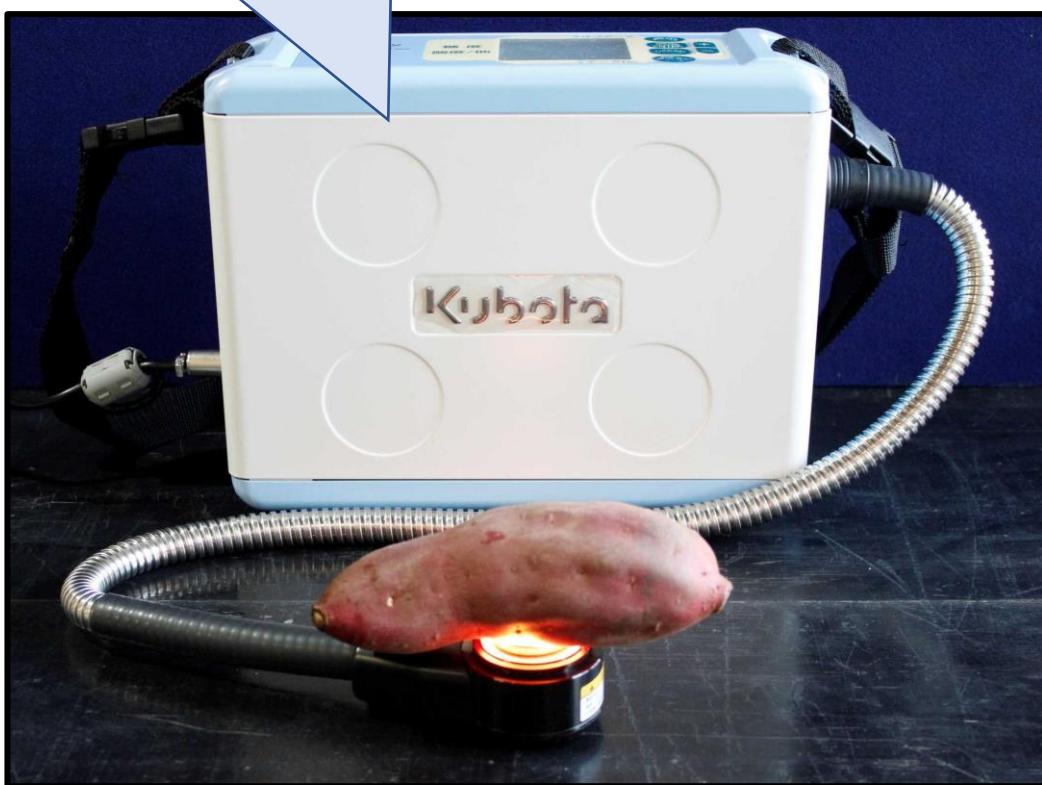
短期貯蔵における貯蔵温度と
焼きいもの糖含量、甘味度



※ 3 糖合計：ショ糖、ブドウ糖、果糖の合計

食味関連成分の簡易測定法の開発

サツマイモが持つ
ポテンシャル（充実度）を推定

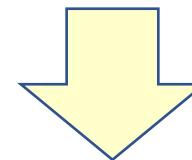


携帯型近赤外分光装置
フルーツセレクター K-BA100R

複数年のサツマイモのデータを収集

収穫後に個体ごとに測定

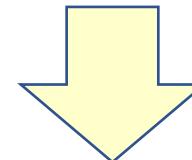
- ①糖含量、デンプン含量、乾物率
- ②近赤外吸光度



推定式を作成

糖 + デンプン含量

乾物率



光を当てるだけで
サツマイモの充実度を推定

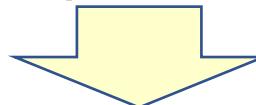
研究成果の活用

- ・「べにはるか」貯蔵30日ルールの策定

作付面積の増加→卸売市場から一定の出荷ルールの策定を求める意見

生産者や産地関係者が「べにはるか」の食味特性を理解

→生産者の代表、JA関係者、県関係者（行政、普及、研究）による話し合



「べにはるか」貯蔵30日ルールの策定（H25年3月）

- ・千葉県産サツマイモの品種別出荷暦（現在）

月	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
出荷暦												

シルクスイート

べにはるか

ベニアズマ・高系14号