

テリコほかサツマイモの品種比較

竹内浩二

(島しょセ大島)

【要 約】大島在来のサツマイモ「テリコ」の収量は「紅あずま」などに比べ3割以上劣り、株あたり個数も少なく形状は丸みが強かった。また、Brix (%) 値は7～9程度で、収穫後の14℃貯蔵下で42日後でも上昇する傾向は認められなかった。

【目 的】

大島に1900年頃に持ち込まれ、生産者が維持してきたサツマイモ「テリコ」は、飢饉を救ったことで知られるが、その素性、品種特性などは明らかにされていない。ここでは、「テリコ」をはじめ、大島で普及している「紅あずま」、最近導入されている「べにはるか」、「ひめあやか」などと比較し評価を行う。また、テリコのウイルス感染状況を確認する。

【方 法】「テリコ」、「すいおう」苗は島内生産者から普及センターを通して供与いただいた。その他の品種(表1)については購入したメリクロン苗から挿し穂を確保した。70cmの幅で中央部を25cm程度盛り上げた畝を黒マルチで覆い、株間30cmで6月17日に定植した(「テリコ」のみ5月23日に定植した区も設けた)。堆肥栽培期間中、追肥はしなかった。「テリコ」のウイルス感染有無はソライロアサガオを使った汁液接種法で実施した。

【成果の概要】

1. 1株あたりの収量(イモ重量)で「すいおう」が格段に多く株あたり1,000gを超え、「紅あずま」「ひめあやか」で約700g(2.3t/10相当)となった(表1)。「テリコ」は特に少なく、6月7日定植の「テリコ」でも約460g(1.5t/10a相当)と少なかった。
2. 1株あたりのイモ数では「べにはるか」が6.9個と最も多く、5月23日定植の「テリコ」で2.3個と少なかったが、1つのイモは重かった。「クイックスイート」はやや重く、数が少なかった。「アヤコマチ」はやや少なく、やや軽かった(表1)。
3. イモの形状は長さを直径で除した値で見ると、「アヤコマチ」が特に細長く、テリコが丸かった(表1)。調理後の果色を見ると「アヤコマチ」の橙色、「ひめあやか」、「紅あずま」の黄色は鮮やかで、「テリコ」、「すいおう」は淡黄色であった(図1)。
4. Brix (%) 値について、収穫直後では「べにはるか」が最も高く12.2で、27、42日後では上昇した。「ひめあやか」は収穫後10.1であったが、2週間後には13.3と急速に上昇し、さら42日後まで上昇した。「テリコ」では7～9程度で、収穫後42日後でも上昇する傾向は認められなかった(表1)。
5. ウイルス様の斑紋等のあるテリコ葉(32葉)を供試したが、反応が認められなかった。
6. まとめ:大島在来のサツマイモ「テリコ」の収量は「紅あずま」などに比べ3割以上劣り、株あたり個数も少なかった。Brix (%) 値は7～9程度で、収穫後の14℃貯蔵下で約1か月後でも上昇する傾向は認められなかった。
7. 留意点:貯蔵によるBrix (%) 値の推移については、継続して収穫後3ヵ月程度まで調査する予定である。ウイルス検定については手法、時期などを検討し調査していく。

表1 大島におけるサツマイモ栽培による品種別収穫イモ^aの特性

	テリコ ^b	テリコ	ひめあやか	紅あずま	べにはるか	アヤコマチ	クイックスイート ^c	すいおう
果皮色/肉色	薄赤紫/淡黄白	赤紫/黄	濃赤紫/黄	赤紫/黄白	赤/橙	赤紫/黄白	赤紫/黄白	黄白/淡黄白
イモ重(g)/株	461.5	240.4	698.3	735.7	631.8	462.3	592.2	1427.8
イモ数/株	2.3	2.9	5.6	5.8	6.9	5.4	4.3	3.9
重さ(g/個)	200.7	82.9	124.7	126.8	91.6	85.6	136.7	366.1
長さ(cm)	12.0	11.2	17.2	13.1	13.8	15.3	17.7	18.9
直径 ^d (cm)	6.1	4.1	4.1	4.6	3.6	3.1	3.9	6.5
長さ/直径	2.0	2.7	4.2	2.8	3.8	4.9	4.5	2.9
1日後 Brix(%) ^e	8.2	9.0	10.1	8.6	12.2	8.1	9.9	9.2
14日後 Brix(%)	9.2	9.0	13.3	10.6	11.2	10.2	11.8	10.4
27日後 Brix(%)	7.7	7.8	13.8	8.7	12.8	9.4	12.1	9.0
42日後 Brix(%)	7.9	6.7	14.9	8.0	15.2	9.9	11.3	8.5

a) 11月5日収穫, 最大径3cm, または長さ6cm以下のイモは除外(下物)とした。

b) 5月23日定植, その他全て6月17日定植

c) 収量調査は各品種10株(クイックスイートのみ9株)調査した平均

d) 最大部分の直径

e) 収穫したイモは14℃98%暗室に貯蔵, 調理は90分蒸し, Brix計測はイモ15gに等量の蒸留水を加えATAGO PAL-1で行った。



図1 供試サツマイモ調理後の果色 (収穫28日後, 蒸器90分加熱)