

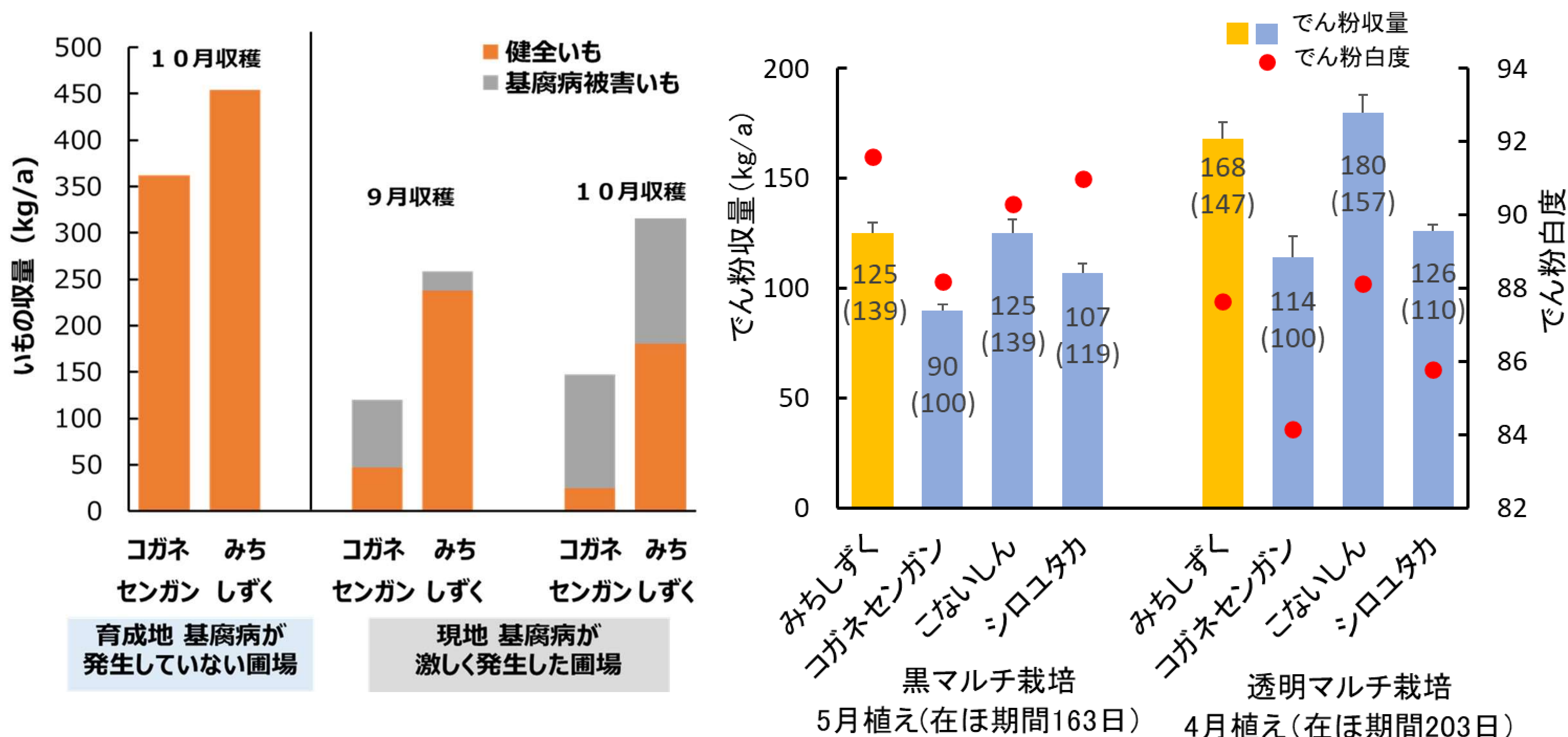
サツマイモ基腐病に強い、多収の焼酎・でん粉原料用 かんしょ新品種

み ち し ず く



「みちしずく」の塊根

- ・焼酎原料用品種「コガネセンガン」よりサツマイモ基腐病に強く、多収。
- ・でん粉収量も多く、でん粉白度も高いため、でん粉原料用としても有望。
- ・焼酎にした時の酒質（香りと味）は「コガネセンガン」の焼酎に似ている。
- ・令和4年より種いも生産が開始されています。令和8年に2,000ha以上の普及を目指しています。



予算:生研支援センターイノベーション創出強化研究推進事業「高品質・多収なでん粉原料用カンショ品種の開発」、「産地崩壊の危機を回避するためのかんしょ病害防除技術の開発」および運営費交付金 品種登録出願番号:第35907号 令和3年12月22日出願、令和4年3月30日出願公表



農研機構九州沖縄農業研究センターが育成した「サツマイモ基腐病抵抗性が強い焼酎原料用品種「みちしずく」」についてご紹介します。

サツマイモ基腐病に抵抗性のある、焼酎・でん粉原料用新品種「みちしずく」を育成しました。現在主力品種として普及している焼酎原料用の「コガネセンガン」よりもサツマイモ基腐病に強く、多収で、焼酎にした時の酒質（味と香り）は「コガネセンガン」の焼酎に似ています。でん粉収量が多く、でん粉の白度も高いため、でん粉原料用としても優れています。南九州のサツマイモ産地において、焼酎・でん粉原料用品種として普及が進められています。