

第55回試験研究成果発表会（野菜Ⅲ）発表概要

【日時】平成30年2月2日（金）13:30～15:40

【会場】農林総合研究センター水稲・畑地園芸研究所（香取市大根 1285）

発表1 成果発表（13:40～14:05）

サツマイモ「べにはるか」の出荷洗浄時における皮むけの発生要因と軽減対策
水稲・畑地園芸研究所 畑地利用研究室 猪野 誠

貯蔵1か月頃のサツマイモを出庫して洗浄する際に、皮むけが発生することがあります。皮むけのサツマイモは商品性が著しく劣ります。特に、近年作付けが増加している「べにはるか」に皮むけが目立っています。本発表では、「べにはるか」を中心に皮むけの発生要因と軽減対策を紹介します。



皮むけ（左：べにはるか、
右：ベニアズマ）

発表2 成果発表（14:05～14:30）

高糖度サツマイモ「べにはるか」の長期貯蔵法

流通加工研究室 安藤利夫

青果用サツマイモ「べにはるか」は焼きいも需要を中心に人気が高く、県内の産地では収穫後に30日以上貯蔵し、糖化した食味の良い「べにはるか」を出荷しています。しかし、流通関係者からは、春先以降に出荷される「べにはるか」の肉質が粘質化しすぎることによる食味低下が指摘されています。そこで、食味の低下を抑え、品質を維持できる「べにはるか」の長期貯蔵法を明らかにしましたので報告します。



サツマイモ貯蔵庫

発表3 成果発表（14:30～14:55）

携帯型近赤外分光装置を用いたサツマイモの充実度測定法

流通加工研究室 安藤利夫

千葉県産サツマイモは9～11月を中心に収穫され、その一部は貯蔵し翌年7月まで順次出荷されています。塊根中にデンプン等の内容成分が少なく充実度が低いと、食味が劣るだけでなく、貯蔵性が悪く正品率が低下します。そこで、携帯型近赤外分光装置「フルーツセクター」を用いてサツマイモに光を照射するだけで、充実度の指標となる乾物率やデンプン含量等を測定する技術を開発しましたので報告します。



フルーツセクターによる測定

発表4 成果発表（15:05～15:20）

サツマイモ「シルクスweet」の生育日数と食味の関係

印旛農業事務所 改良普及課 梶浦 真衣

「シルクスweet」は、貯蔵しなくても比較的食味が良い粘質系の新品種として、平成28年から作付面積が拡大しています。産地では8月から出荷していますが、市場からは掘り取り初期の食味にバラつきがあると指摘されています。このため、植付後の生育日数と食味品質との関係を調査しましたので、その内容をご紹介します。



シルクスweetの生育調査

発表5 成果発表 (15:20~15:35)

「べにはるか」で増えやすいネコブセンチュウの種類
— 「ベニアズマ」との違いについて—

水稻・畑地園芸研究所 畑地利用研究室 高野 幸成

「べにはるか」は、ネコブセンチュウに強い品種ですが、連作すると土壤中の線虫密度は徐々に高まってきます。本発表では場内の「べにはるか」連作圃場で増殖しているネコブセンチュウの種類を特定したので、「ベニアズマ」と比較して紹介します。



センチュウ被害を受けた「べにはるか」