

## 茨城県におけるカンショ生産の現状と今後の動向等について

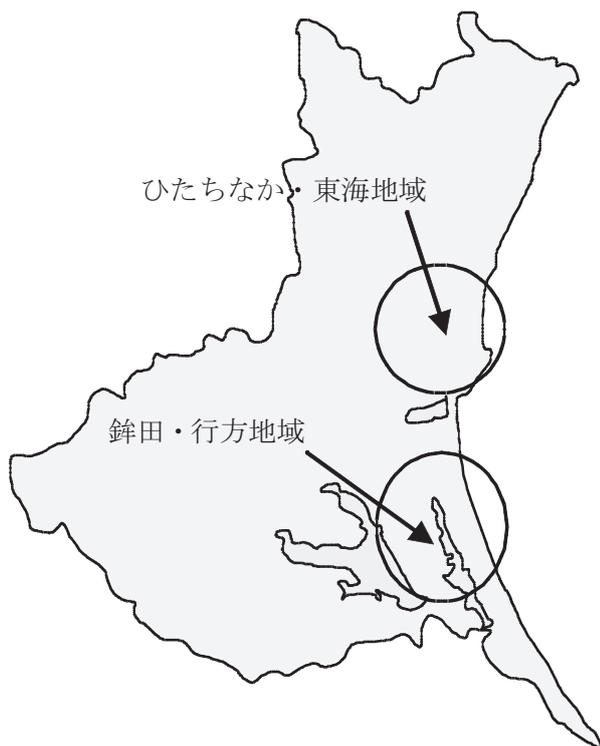
茨城県農業総合センター  
農業研究所作物研究室 青木 隆治

### (1) 茨城県のカンショ生産の概況

茨城県の平成20年のカンショ作付面積は6,430ha、生産量は168,100tであり、鹿児島県に次いで全国第2位である。茨城県の農作物の中でも重要な品目であり、平成19年の産出額は青果用と干しいも合わせて247億円（青果用178億円+干しいも69億円）で、米に次いで全体の第2位（畜産除く）となっている。

県内でのカンショ作付面積は近年安定しており、青果用カンショでは太平洋と霞ヶ浦に挟まれた銚田市や行方市に大きな産地が形成されている。

また、茨城県が全国生産量の8割以上を占めるとも言われる干しいも用カンショは、水戸の北東部に位置するひたちなか市や東海村を中心として作付けされている。自然食品である干しいもは、



茨城県のカンショ主産地

消費者の健康志向の高まりから需要が増えてきている。

### (2) カンショの品種・種苗供給の現状

現在、茨城カンショの主力品種は、青果用では「ベニアズマ」、干しいも用では「タマユタカ」である。

青果用の「ベニアズマ」は、収量性と食味が優れたことから奨励品種に採用した昭和60年度以降作付面積をどんどん拡大し、現在では青果用品種の95%以上を占めるまでになっている。カンショ全体でみてもその作付け割合は毎年75%前後であり、「ベニアズマ」が茨城カンショ躍進の原動力になっていることは間違いない。

「ベニアズマ」以外で、現在青果用品種で注目を集めているのが平成15年度に準奨励品種に採用した「べにまさり」である。「べにまさり」は全国生産量のほとんどを茨城県が占めており、市場での評価が高いことから、作付面積は平成20年100ha、平成21年130haと年々拡大している。

青果用カンショでは、一時期ウイルス感染による帯状粗皮病等の外観不良や形状不良が問題となったが、現在では大部分の生産者がウイルスフリーの苗を購入して増殖後に挿苗を行う手法を取り入れており、改善が図られてきている。

茨城県では、農業総合センター生物工学研究所において「ベニアズマ」と「べにまさり」の優良ウイルスフリー系統の作出に取り組んでおり、これまでに「ベニアズマ」で2系統（B-27及びフリー系88）、「べにまさり」で2系統（フリー系122、フリー系128）の計4系統を作出した。県育成の系統に関しては、現在そのウイルスフリー苗をJA全農いばらきが増殖・販売を行っている。生産現場では、生産者が生育や収量の特性に応じて、圃場や作付け体系毎に特性の異なるウイルスフリー



干しいも乾燥風景

系統を使い分けており、県育成の系統の他、民間種苗会社が育成したウイルスフリー系統も複数利用されている。

干しいも用カンショに関しては、茨城県がこれほどまでの干しいも大産地に成りえたのは「タマユタカ」のおかげである、と言っても過言ではない。「タマユタカ」は昭和36年度に奨励品種に採用した古い品種であるが、収量性が良く、病害虫にも比較的強く貯蔵性も良いことから、茨城で作付けされている干しいも用品種の95%以上を占めている。「タマユタカ」の干しいもは独特の風味があり、多くの消費者が干しいもの味として思い浮かべるのがこの味である。

作付面積では「タマユタカ」の5%にも満たないが、最近その価値が見直されてきている品種が「泉13号」である。「泉13号」は昭和10年代に育成された「タマユタカ」よりも更に古い品種で、収量が「タマユタカ」の6～7割程度と低収であるため面積を大きく拡げることはなかった。しかし、「泉13号」から作られる干しいもは色がきれいで味も良いことから、こだわりの干しいも作りということで徐々にではあるが経営に取り入れる生産者も増えてきている。

干しいも用カンショは、種いもからの採苗が一般的であり、ウイルスフリー苗の使用はほとんど見られない。健全な種いもの確保が経営上も重要となっている。

### (3) カンショ生産上の課題と研究対応の状況

#### －青果用カンショについて－

##### ①ベニアズマ

前項で述べたように、茨城県の青果用品種のほとんどを「ベニアズマ」が占めているが、出荷された「ベニアズマ」は甘味や肉質などの食味にばらつきが大きく、市場での評価は決して高いものではなかった。そこで、農業研究所では産地の協力を得て「ベニアズマ」の食味がばらつく要因を調査した。その結果、「ベニアズマ」は、生いもデンプン含量の違いにより甘味、肉質等の食味特性に差がみられることが明らかになった。

「ベニアズマ」の食味特性は大きく3つのタイプに分けることができる。1つ目は、粉質が強く甘味を感じないタイプ(タイプ①)、2つ目は、ほどよい粘質感があり、甘味を感じるタイプ(タイプ②)、3つ目が、粘質で甘味を感じないタイプ(タイプ③)である。それぞれのタイプのいもを調査したところ、タイプ毎に生いものデンプン含量に違いがあり、タイプ①は含量が高く、タイプ③は低い。タイプ②はその中間であった。また、タイプ①のいもは貯蔵中に糖化が進み、甘味が強くなる特性を持つことも明らかになった。

「ベニアズマ」の生いもデンプン含量は圃場毎にその特性が表れていたため、一部の産地では圃場毎にデンプン含量を測定し、食味特性のタイプ毎に出荷する体制を整えている。その結果、食味のばらつきに対する市場からのクレームは無くなり、評価も高くなってきている。

##### ②べにまさり

「べにまさり」は蒸し芋や焼き芋にした際の肉質がねっとりとする粘質の強い品種であり、茨城県が全国で最大の産地となっている。県内でも特に行方地域での作付けが多く、平成21年では県全体の約80%にあたる100haが作付けされ、面積は拡大する傾向にある。しかし、平成16年頃の産地への導入の際には種々の問題があり、産地と普及、研究とが連携してその解決にあたってきた。

当時の主な問題点として、次の2つが挙げられる。1つ目は、育苗時に「ベニアズマ」と同じ温度管理では苗の伸長が悪いこと。2つ目が、大いもになりやすく、丸いもが発生しやすいことであ



現地検討会の様子



幼稚園いも掘り体験

る。生産現場では「ベニアズマ」の育苗中の温度管理は25℃前後で行われているが、この温度で「べにまさり」を育苗すると、なかなか節数が増えなかった。そこで、温度設定を変えて試験を実施したところ、27～28℃で、「ベニアズマ」と同レベルの苗の伸長を得られることが分かった。また、丸い大いもが多くなるのを防ぎ、商品価値の高いMLサイズのいもを収穫するための栽培方法を検討した結果、栽植密度は3,500本/10a以上とし、挿苗方法は7節7葉苗をこれまでより深い4節挿しとすることが効果的であることを明らかにした。現在では、普及センターがこれらの技術を広く普及し、産地発展の一助となっている。

#### —干しいも用カンショについて—

茨城県ではこれまで、各研究機関において干しいもの品質向上や新品種導入のための特性把握等の課題に取り組み、産地の発展に貢献してきた。主力品種は半世紀近くの間「タマユタカ」ではあるが、平成5年にカロテン含量を多く含む「ヒタチレッド」を、平成13年に干しいもの外観が優れる「タマオトメ」をそれぞれ準奨励品種として採用し、商品の多様化を図ってきた。

干しいもの生産現場では、現在、温暖化が原因と考えられる問題が起きている。干しいも生産では、収穫したいもを晩秋の寒さにあてて十分糖化した後に加工を開始する。しかし、温暖化の影響で糖化が十分に進まず、需要の多いお歳暮時期に供給量が足りない事態が発生している。農業研究所では平成22年度より原料いもの糖化と温度の関係を明らかにし、この課題を解決する技術開発に取り組み予定である。

#### (4) おわりに

昨今、カンショに関しては鹿児島島の「安納いも」が“蜜いも”と呼ばれ話題となっており、テレビの通信販売や新聞の広告等で度々目にする。また、ブランド名としては徳島の「鳴門金時」や石川の「五郎島金時」がよく知られている。カンショの仕事に携わる者として、カンショが世間の注目を浴びることは非常に喜ばしい。ただ、茨城カンショの話題がなかなか世に出ないことが残念である。今回述べてきたように、茨城県には全国に誇れる「ベニアズマ」、「べにまさり」そして干しいもがある。生産者のたゆまぬ努力の基に、おいしいいも、おいしい干しいもが毎年出来ているのである。私は、茨城カンショがもっと世間の注目を集めることを願ってやまない。そのためにも、我々研究者は、茨城カンショの更なる発展のために生産現場に貢献できる技術の確立を目指していきたい。