

## 調理しやすいやまといも「ぐんまとろりん（仮称）」

### 研究のねらい

やまといもは千葉県と作付面積1位を競う、本県を代表する特産物です。本県では太田・伊勢崎地域を中心に作付けされていますが、群馬県産をアピールするような特徴が不足していました。

そこで、有利販売を図れるように市場評価の高い「棒」形状の生産割合が飛躍的に高い良食味の新品種を育成しました。

### 技術の特徴

#### 1 育成経過

平成8年に県内産地の優良系統を母本として品種育成を開始し、「形状は『棒』、首は長く肉厚、長さは50cm以下、粘りが強い、クビレができにくい」ことを目標に平成21年まで選抜を続け、平成22年3月に、その特性が安定している系統を確認し、「ぐんまとろりん」と名称を付け、品種登録出願しました。

#### 2 品種の特性

- (1) 調理や加工がしやすい「棒」が73%を占めます（在来系統は「棒」が53%）。
- (2) イモ形状の乱れは極めて少なく、形状の揃いが良好です。
- (3) やまといもは一般的に夏期が高温で、



写真1 「ぐんまとろりん」

降雨の少ない年は「棒」形状の生産割合が減少する傾向がありますが、本品種は酷暑時でも在来系統より「棒」形状の割合が高い。

- (4) すりおろしたイモの粘りは在来系統よりやや強い。
- (5) 食味評価は、他系統と比較して甘く感じる人の割合が高く、食味の評価が高い。
- (6) 栽培特性は本県在来系統とほぼ同様で、栽培方法も変わりません。

### 今後の取り組み

平成24年度に太田・伊勢崎地区へ計3haの種芋を供給し、現地増殖中です。本格的な出荷までは数年かかりますが、産地の協力を得ながら新品種への転換を進めていきます。

（執筆者：畠山 雅直）



写真2 同一条件で栽培した「ぐんまとろりん」（左）と在来系統（右）の比較