

マスカット様の香りを特徴とする芋焼酎の原料用 サツマイモ新品種「霧 N8-2」

小林 晃

農研機構九州沖縄農業研究センター カンショ・サトウキビ育種グループ

1. はじめに

焼酎原料用サツマイモの主力品種「コガネセンガン」を原料とした芋焼酎は、いもの風味や独特の甘味といった酒質が高く評価され、絶大な人気を博している。その一方で、焼酎の香味に対する消費者ニーズは多様化してきており、市場では「コガネセンガン」とは異なる香味を備えた焼酎も求められている。

そこで、農研機構と霧島酒造株式会社は、霧島酒造が独自開発したマスカット様の香りを特徴とする焼酎の原料用品種「霧 N8-1」の酒質特徴を有しながら、収量性やでん粉歩留まりなどの農業特性や醸造特性を向上させた品種の開発に取り組んだ。

2. 品種育成の経過

「霧 N8-2」は、焼酎にした時の酒質がフルーティーでマスカット様の香りを特徴とする「霧 N8-1」を母、インドネシアの在来種でサツマイモ立枯病に強い抵抗性をもつ遺伝資源系統「90IDN-47」を父とする交配組み合わせから選抜した品種である。

交配採種は2018年に九州沖縄農業研究センターで実施し、2019年から霧島酒造とともに選抜・育成を行っ

た。2019年の実生個体選抜試験で選抜した系統について焼酎醸造試験を実施し、酒質に特徴のあった個体に「九系18303-1」の系統番号を付した。2020年の系統選抜試験において、収量およびでん粉歩留まりが優れることから「九系372」を付与、2021年に生産力検定試験に供試し、成績が優れたことから「九州204号」の系統名をつけた。翌年の生産力検定試験およびサツマイモ基腐病抵抗性検定試験でも優れた成績を示したことから、2023年5月に品種登録出願した。

3. 特性の概要

1) 形態的特性

「霧 N8-2」の頂葉色は紫褐、葉色は緑、葉形は裂片数が5の複欠刻である。茎や節にアントシアニンの着色は無く、葉の裏面の葉脈のアントシアニンによる着色は“小”である。いもの形状は楕円形、皮色は赤、肉色は黄白で、「霧 N8-1」よりも外観品質が優れる(写真1, 2)。

2) 収量性および生態的特性

上いも(50g以上のいも)収量は「コガネセンガン」より劣るが、「霧 N8-1」よりも多収である(図1)。でん粉歩留まりは「コガネセンガン」より2~4ポイント程度低く、「霧 N8-1」よりも5~7ポイント程度高く、でん粉収量は「霧 N8-1」よりも優れている。種いもの萌芽性は「コガネセンガン」並みの“中”で「霧

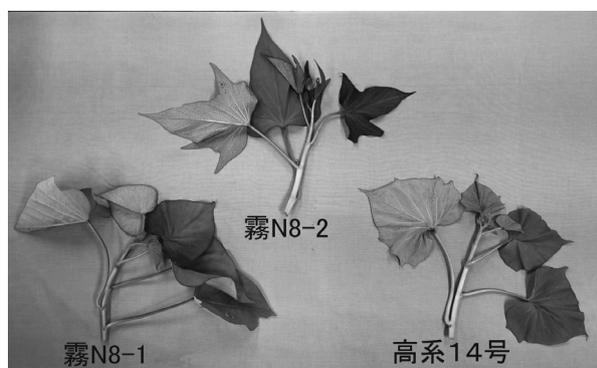


写真1 茎の先端



写真2 塊根

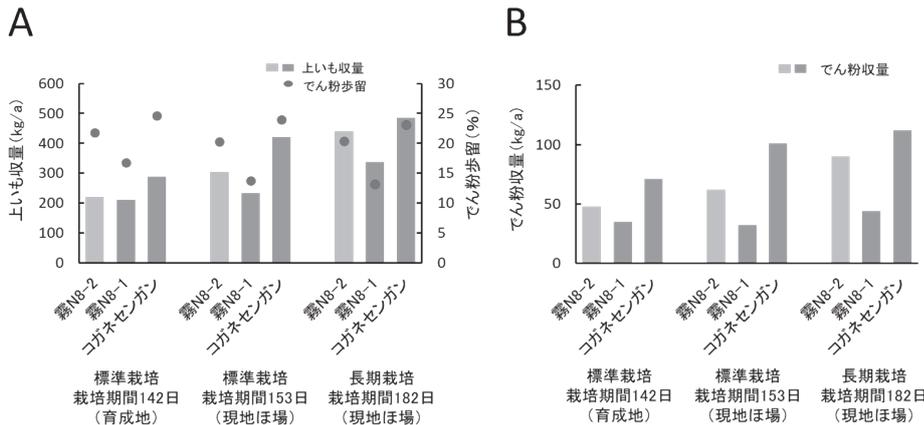


図1 「霧 N8-2」, 「霧 N8-1」, 「コガネセンガン」の育成地 (宮崎県都城市) および現地ほ場 (宮崎県都城市)における収量性の比較 (2022年)

A: 上いも収量およびでん粉歩留, B: でん粉収量



写真3 KIRISHIMA No.8

表1 焼酎醸造適性の評価 (霧島酒造株式会社 2020年)

	二次もろみアルコール度数 (%)	25度焼酎中におけるモノテルペンアルコール類含有量の対コガネセンガン比					総量	利き酒のコメント
		リナロール	α -テルピネオール	シトロネロール	ネロール	ゲラニオール		
コガネセンガン	15.4	1	1	1	1	1	芋焼酎らしい	
霧 N8-2	14.1	66	12	1	7	12	マスカット, かんきつ系, フルーティー, 霧 N8-1とほぼ同じ酒質で高強度	
霧 N8-1	11.5	38	8	1	4	6	ややマスカット, かんきつ系, フルーティー	

注) 二次もろみアルコール度数およびモノテルペンアルコール類 (リナロール, α -テルピネオール, シトロネロール, ネロール, ゲラニオール) の含有量は, 「霧 N8-2」は3回, 「コガネセンガン」は2回, 「霧 N8-1」は1回の常圧蒸留の試験成績。利き酒は常圧蒸留した25度焼酎で行った。

N8-1」よりもやや優れる。サツマイモ基腐病抵抗性は「コガネセンガン」よりも強く, 「霧 N8-1」並の“やや強”, サツマイモネコブセンチュウ抵抗性は“やや強”~“強”, ミナミネグサレセンチュウ抵抗性は“弱”である。

3) 焼酎醸造特性

「霧 N8-2」は, 「霧 N8-1」よりも二次もろみアルコール度数が高く, 醸造適性が優れる (表1)。「霧 N8-2」の焼酎はフルーティーな酒質で, 「霧 N8-1」の焼酎と類似したリナロールを主体とするピュアなマスカット様の香りが特徴である。微量香気成分であるモノテルペンアルコール類は「霧 N8-1」製の焼酎よりも多く含まれており, 香りが高い特徴がある。

4. 原種苗入手先に関するお問い合わせ

「霧 N8-2」の使用権利は, 霧島酒造に属している。

問い合わせは, 下記の問い合わせフォームを利用下さい。

<https://www.kirishima.co.jp/customer/contact/>

5. おわりに

今, スイーツとしてのサツマイモがブームになっている。一方で, 芋焼酎はブームの落ち着きとともに需要は減少基調にあり, また, サツマイモ基腐病の発生などもあり, 焼酎業界は逆風の中にある。しかし, 若者や女性を中心に香り系焼酎の人気の高まっているという明るい兆しもある。全国販売された「霧 N8-2」を原料の一部に使用した焼酎「KIRISHIMA No.8 (写真3)」が, そういったニーズに応え, 焼酎市場の活性化に寄与することを期待している。

〒885-0091 宮崎県都城市横市町6651-2

(こばやし あきら)