

あおもりながいもの新品種

「ガンクミジカ太正」

J A 青森経済連農産指導部園芸課

技術主管 八木橋 洋 二

1. はじめに

青森県におけるながいも栽培の歴史は必ずしも明らかでないが、藩政時代の古くから県南三戸地域の中心部馬淵川流域、現在の南部町、名川町界隈がそもそもの元祖、発祥の地とされている。

また、津軽地方では南津軽郡の岩木川、浅瀬川、平川の三大河川合流地帯と何れも沖積砂壤土の耕土の深い肥沃な地域に良質のながいもが生産されていた。

なかでも、南部藩においては藩主南部公が特別な保護奨励を行い、「いも庄屋」なるものを置き幕府に御用いもとして献納されてきたと伝えられている。

また、有名な佐藤信淵の草木六部耕種法には、「南部領の畑は、イモを作るに最上応合の地なり、ここに出来るイモは天下第1位上品である。南部28ヶ村は皆イモを以って豊饒を致し千金の家少なからず……」とあり。南部駒とともに南部領を代

表 1 全国及び青森県のやまいも（ながいも含む）生産、出荷量の推移

(単位：ha, kg, t, %)

年度	青 森 県					全 国				
	面 積	単 収	収 穫 量	出 荷 量	出 荷 率	面 積	単 収	収 穫 量	出 荷 量	出 荷 率
50	1,010	2,480	25,000	20,160	80.6	6,730	1,850	124,400	94,400	75.9
55	2,260	1,760	39,800	33,695	84.7	7,920	1,690	134,200	100,300	74.7
56	2,320	2,110	49,000	42,235	86.2	7,690	1,740	134,000	102,100	76.2
57	2,340	2,370	55,500	46,611	84.0	7,760	1,800	139,800	105,900	75.8
58	2,350	1,940	45,500	38,270	84.1	7,700	1,710	131,800	99,300	75.3
59	2,600	2,510	65,300	56,873	87.1	8,120	1,980	160,200	124,200	77.5
60	2,740	2,540	69,700	63,773	91.5	8,390	2,000	167,600	132,900	79.3
61	2,740	1,860	50,900	45,886	90.1	8,440	1,800	152,300	118,900	78.1
62	2,770	2,390	66,300	57,400	86.6	8,530	1,950	166,100	130,000	78.3
63	2,780	1,810	50,200	44,100	87.8	8,670	1,690	146,400	112,700	77.0
元	2,810	2,140	60,200	51,900	86.2	8,920	1,860	165,600	127,800	77.2
2	3,040	2,590	78,800	66,700	84.6	9,530	2,110	200,900	157,900	78.6
3	2,920	2,110	61,600	50,600	82.1	9,620	1,920	184,900	143,500	77.6
4	2,460	2,300	56,600	47,800	84.5	8,780	1,880	165,300	127,600	77.2
5	2,550	1,750	44,700	36,700	82.1	8,690	1,580	137,300	104,400	76.0
6	2,670	2,460	65,700	54,900	83.6	8,680	2,084	180,900	139,800	77.3
7	2,700	2,480	66,800	55,600	83.2	8,710		172,200	135,900	78.9
8	2,720	2,380	64,600	53,600	83.0	8,750		170,200	133,300	78.3

農林水産統計報告。園芸作物統計による。

表する2大産物であったものと思われる。

このことは真に適地適作の然らしむるところであり、現在全国第1位のながいも産地として発展し続けているゆえんであろうと考えを深くしている。

2. あおもりながいもの全国的な位置づけ

あおもりながいもの生産は昭和35年以降県南地方のひえ、むぎ、だいず等の畑作物の衰退とともに野菜作への切り替えが進む中でトレンチャーの開発、導入によって植溝と収穫の掘り取りが実用化され作業能率の向上が図られ作付面積が拡大できたことにより急速に栽培面積が増加し始め、昭和37年当時は全国第10位の生産量であったものが、その後さらに伸びを示して参り昭和49年には栽培面積914ha、生産量22,000トンと長野県を抜いて全国一の産地となり、それ以降も「表1」にみるとおり面積及び数量とも他県を大きく引き離し青森県の特産野菜として伸展し耕種部門の中では米、りんごに次ぐ重要な作目に位置づけられている(表2)。

表2 農業部門の中での生産額に占めるながいもの地位 (単位:億円)

年 産	米	果実〔うちりんご〕	野菜〔うちながいも〕
昭和55年産	556 (24%)	716 (31%) [688]	343 (15%) [66]
昭和60年産	1,395 (41%)	777 (23%) [737]	432 (13%) [98]
平成7年産	1,105 (35%)	621 (19%) [586]	618 (19%) [137]

※東北農政局青森統計情報事務所(平成9年青森県の農業経済、平成9年2月公表による)

表3 年産別品質等級の動向

年 等 級 別 産 別	品質等級別割合(%)						
	A品	B品	平いも		C品	D品	規格外
			A品	B品			
昭55年～59年	52.1	16.3	8.3	5.7	10.1	—	7.5
昭60～平元年	45.2	24.9	7.1	8.4	8.4	—	6.0
平2～6年	27.7	28.6	16.0	10.6	9.1	4.6	3.3
平7～9年	49.9	25.7	5.1	1.6	9.7	4.0	3.8

※JA青森経済連ながいも収量調査による平均数値

しかし、これまでのながいも栽培・生産面において、長年連作を続けてきたことにより昭和50年半ば頃から腐敗を伴う土壌病害が発生し始め、それまで、いもの肌の白さ、形状の良さが高く評価

されていたあおもりながいもが年を重ねるにつれて、いもの形状が全体に長めとなりボリューム感に欠けてきた、また、表3にみるように、昭和55年以降最近になって上物のA品率が全体の50%を下回っている状況にあり形状及び品質等が落ち込んできている。

また、一方販売面では市場・消費者のニーズは昭和60年代までは消費地によって多少の違いはあるが3～4L(1,200～1,500g)の大きいいもの切売りが販売の主体となっていたものが、近年スーパー等、売り手側の切売りに伴う労力と経費が嵩むほか核家族化及び少子化とが相俟って、量販店及び消費者ニーズは手間がかからず買いやすい小・中サイズの600～1,000gの大きさへと移行、変化してきている。

3. ガンクミジカ太正の発掘

本県産ながいもは、米作ほどではないにしても天候による作柄の変動がみられるほか連作障害等による単収及び品質低下が問題視されてきた。

このため、その対策の一環として県及び経済連

等関係機関・団体が一体となり、ながいも栽培優良事例調査や優良系統種苗の発掘など生産対策の検討を進めながら平成3年以降、ながいもの良品多収栽培技術の改善、研究に取り組みを実施してきた過程の中で、十和田市のながいも栽培篤農家であるY氏が育成増殖している優良形状のながいもに着目し関係者が

現行の在来種に代替えし得る優良種苗として判断し、育成者及びJA十和田市、JA青森経済連の三者間で「優良種苗取扱いに関する契約」を締結してJA青森経済連の系統独自銘柄品種として採用したものである。

本種苗は育成者のもとで種苗登録申請を行い、平成7年6月に品種登録証の交付を得てJA青森経済連が主体となって本種苗の供給と良品多収技術の確立を図るため平成5年度から県下主要JA管内に試験ほを設置して栽培技術の向上に取り組んでいるところである。

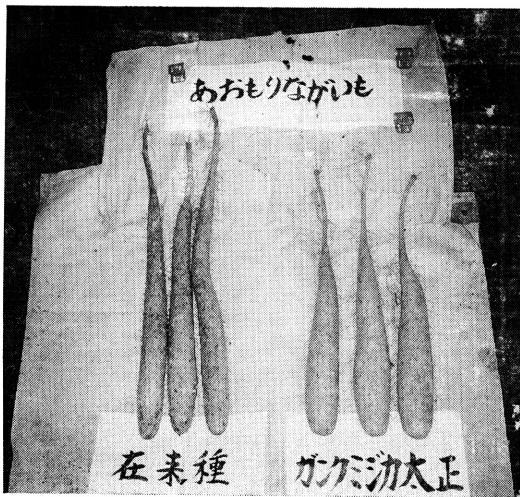
4. ガンクミジカ太正の特性

本品種の生れについては、十和田市のY氏が在来七戸系統の中からさらにガンクが短かく形状の優れた突然変異を発見し、それを切片繁殖により増殖を繰り返し16年余をかけて作り上げた品種である。

このながいもの主なる特性を簡単に申し上げます

- (1) いもの形状は従来の在来種に比べると、太くて短かい……ボリューム感がある。

写真



- (2) 食味は、在来種に比べ多少粘りが少なめであるが甘味がやや優り歯ざわりがよく喉ごしが良い。
- (3) 芋の肌色及び肉色は在来種と変りない。
- (4) 品質及び収量性は在来種に比べて曲がりいもや平いもの発生が少ないのでA品率が高い、また肥大性が良いので収量が安定している。
- (5) 地上部の茎葉の繁茂及び耐病性等は在来種と変りないが、地下部のいもの太り始めはやや遅めであるが9月中旬以降の肥大は急激に進み肥大盛期の窒素吸収量が多い。
- (6) 芋長が全体に短いため、掘り取り作業が楽である。また高速機械洗浄の場合でも作業適応性が高い。
- (7) やせ地及び粘質土壌、ゴロタ層の畑では在来種より奇形いも（芋尻部のリング、座り芋等）の発生が多く出る傾向がみられる。

5. これまで取り組んできた試験課題とその成果

本品種は先きに述べたように長所もあるが多少の欠点もあり従来の在来種に馴れてきた栽培技術と画一に出来ない面もでてきたため、主要な課題の試験結果について概要を簡単に紹介する。

- (1) 良質安定生産の栽培密度（株間）に関する試験

① ねらい

現行の21~24 cmの株間だと3 L (1,200 g)以上といもが大きくなり売れづらくなるため、消費者ニーズに合った買いやすい大きさのL~2Lのいもを生産するための適正な株間を検討した結果、慣行の21~24 cmを密植することが必要となった。

② 得られた成果と栽培基準

種いもの大きさ	株間の基準
81~120gの場合	15cm
60~80gの場合	18cm

- (2) 良質安定生産の施肥試験

① ねらい……収量の安定と品質向上を図るため基肥窒素量の検討を行い施肥基準を確立する。

② 得られた成果と栽培基準

在来種の現行施肥基準量を施用して検討してきた結果特に窒素施用量が少ない場合収量、品質においてふれが多く不安定であったため、試験を続けて検討してきた結果、次のように基準を定めた。

10アール当たり施肥基準量 (kg)

	品 種 名	合 計	基 肥	追 肥		
				1	2	3
N	在 来 種	21~25	6~10	5	5	5
	ガンクミジカ太正	30~38	15~20	5~6	5~6	5~6
P	在 来 種	30	30	—	—	—
	ガンクミジカ太正	30	30	—	—	—
K	在 来 種	25	10	5	5	5
	ガンクミジカ太正	30~38	15~20	5~6	5~6	5~6

- (3) 肥効調節型の専用銘柄肥料の開発と施肥の省力化について

① ねらい……良品多収生産に向けた有機入り肥効調節型肥料の専用銘柄の開発と併せて追肥の省力化を検討した。

② 得られた成果と施肥基準

平成5年度以降、チッソ旭肥料(株)ロングM-70とC社のM-80日タイプの有機入り緩効性肥料の2銘柄を主体に基肥量並びに追肥量、時期等について継続し検討した結果、全量基肥一発の場合は収量、品質面において成績が劣り実用性が低いと考えられた。また、年次の天候によって茎部繁茂、生育量のちがいと肥料の溶出及び吸収量にも相異がみられるが、本ながいもの肥大曲線と窒素の吸収パターンからみて前年及び本年の試験成績(表4)にみるとおり基準施肥区と比較して1本当たり重量及び単収、A品率、L-2L規格の生産割合等が総合的に上回っていること、また1回追肥で省力的であること等を踏まえて本ながいもの専用銘柄肥料として試験の設計基準をもとに今後積極的に普及推進を図っていく必要がある。

表 4 平成9年度肥効調節型専用肥料による追肥省力化試験成績

区 名	販売量	単 収	L~2L	A品率	摘 要
	($\frac{g}{1\text{本当}}$)	($\frac{kg}{10a}$)	生産率(%)	(%)	
基準区	778	3,901	41.0	59.4	3試験地の平均値の比較
		(100%)			
タイショウ区	813.5	4,079	55.2	63.7	
	(チッソ、リンサン、カリ、ホウ素、マンガン 10-14-10-0.1-0.2)	(104.6%)			

(1) 設計基準

- ① 供試品種 ガンクミジカ太正
- ② 種 い も 1年子 80~120g (頂芽
 切除して植付け)
- ③ 栽植距離 畦幅 110~120cm (設置
 場所の慣行)
 株間 15cm
- ④ 施肥量 (kg/10a)
ア 土壤改良資材 pH 6.0~6.5・有
 効態磷酸 30~50mg・堆肥 2~3t・ナ
 チュラルパワー 300kg

イ 基 肥

基準区 N:P:K=15:30:15
萌芽期にNNトリオやさ
いS020を施用

タイショウ区 N:P:K=25:35:25
萌芽期にタイショウを施
用

ウ 追 肥

基準区 N:P:K=18:4.8:18

タイショウ区 N:P:K=6:1.6:6
両区とも燐硝安加里
S646を施用

(2) 試験区の構成

区	区 名	内 容	追 肥 時 期		
			1回目	2回目	3回目
1	基準区	基肥N15kg・ 追肥N18kg (6kg×3回)	7/18~28	7/31~8/12	8/13~25
2	ロングM-70	基肥N25・ 追肥N6kg (6kg×1回)	8/15~30		

6. おわりに

本ながいものは、これまでの在来種に比べて、平
いもができにくい、多収性でA品率の生産が多い、
また掘り取りや高速機械洗浄作業の適応性が高い
などの利点を生かしながら、消費者ニーズに合っ
た2L・L規格の生産を主体において、単収4t、
A品率50%以上を目標とし、栽培共販面積の拡大
を図るとともに、消費面においては、栄養的には、
ながいもの粘質物はミウシンといわれるたん白質
と糖との結合物で、人間の発育期には不可欠なア
ルギニン等も含まれている。植物性のたん白が摂
取できる点では、他の野菜では遠く及ばない、ま
た、ながいものは滋養強壮、強精剤、いわゆるスタ
ミナ野菜である。

これまで、ながいもの一般的なたべ方として、
すりいもやトロロ、山かけ等の料理が多い傾向が
みられてきたが、最近では若者向きに好まれるもの
として、サラダ風にしたり、にぎり寿しのネタや
揚げ物等々幅広い料理が沢山開発されておりま
すので、これらを含めての消費宣伝も力を入れなが
ら今後とも日本一を誇るながいも産地を維持発展
させていきたいと考えている。