

# 新たな道を切り開く「みちしずく」 —基腐病に強く、多収の焼酎・でん粉原料用かんしょ新品種を育成—

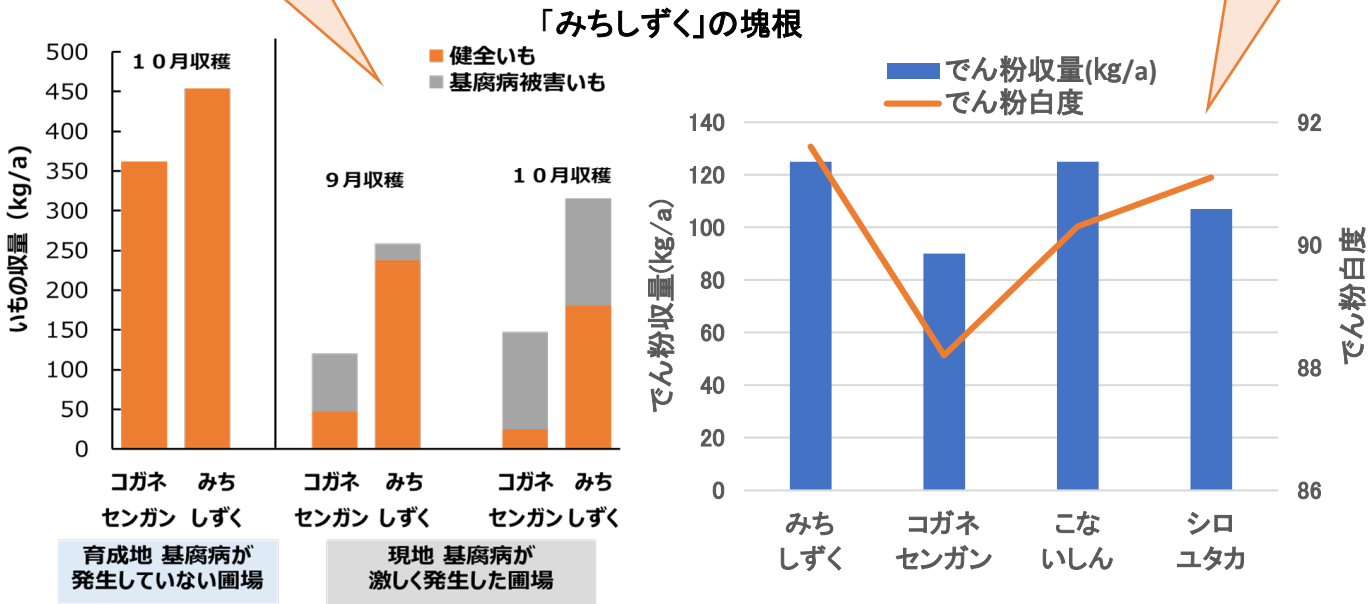
- ・ 焼酎原料用品種「コガネセングン」より基腐病に強く、多収。
- ・ でん粉収量も多く、でん粉白度も高いため、でん粉原料用としても有望。
- ・ 焼酎にした時の酒質(香りと味)は「コガネセングン」の焼酎に似ている。
- ・ 現在、種芋の供給は限られるが、令和8年度に2000ヘクタール以上の普及に向けて種芋を増殖中。

研究機関：農研機構



「コガネセングン」より  
基腐病に強く多収

でん粉収量は多く、  
でん粉白度は「こな  
いしん」より高い



## 導入により期待される効果

「みちしずく」の普及により、基腐病による被害が軽減し、生産者が安心して栽培でき、焼酎原料用かんしょの安定確保が期待される。