

新たな道を切り開く「みちしづく」 —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—

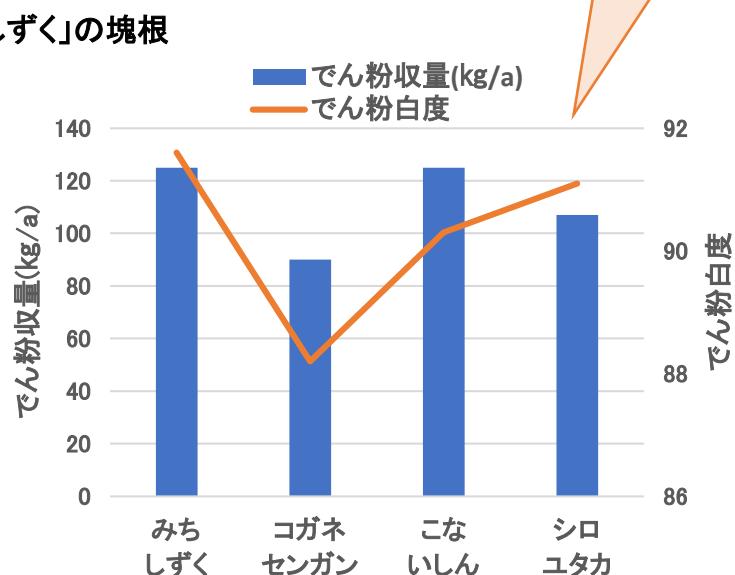
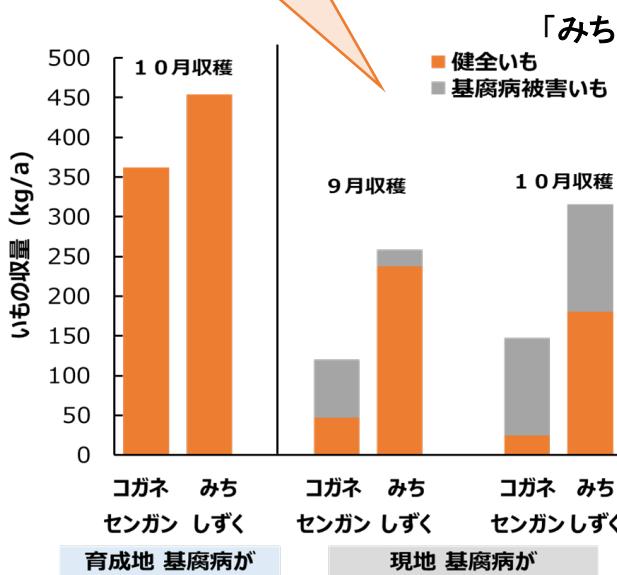
- 焼酎原料用品種「コガネセンガン」より基腐病に強く、多収。
- でん粉収量も多く、でん粉白度も高いため、でん粉原料用としても有望。
- 焼酎にした時の酒質(香りと味)は「コガネセンガン」の焼酎に似ている。
- 現在、種芋の供給は限られるが、令和8年度に2000ヘクタール以上の普及に向けて種芋を増殖中。

研究機関: 農研機構



「コガネセンガン」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

「みちしづく」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。

連絡先

農研機構 九州沖縄農業研究センター

研究推進室 広報チーム

e-mail: q-info@ml.affrc.go.jp