

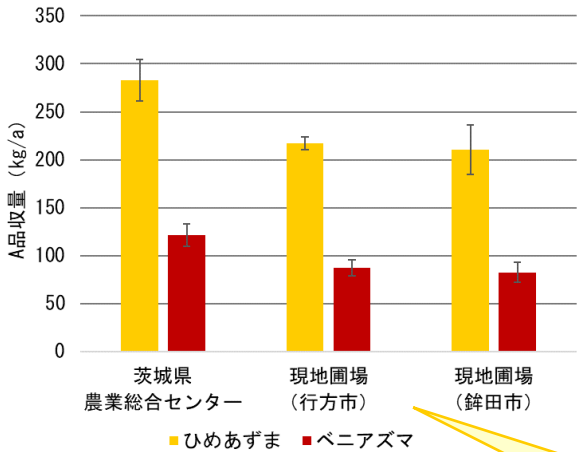
ホクホク食感のかんしょ新品種「ひめあずま」 —青果用と菓子加工用の両方に適する「ベニアズマ」の後継—

- ・ いもの外観と形の揃いが良く、A品収量が多い。
- ・ つる割病および立枯病への抵抗性がいずれも“やや強”の複合病害虫抵抗性。
- ・ 貯蔵性に優れる。
- ・ いもようかにに用いられる「ベニアズマ」や、大学いもに用いられる「あいこまち」に近い香り、食味、硬さであり、加工に適している。
- ・ 2024年をめどに、種苗会社を通じて生産者に供給されます。

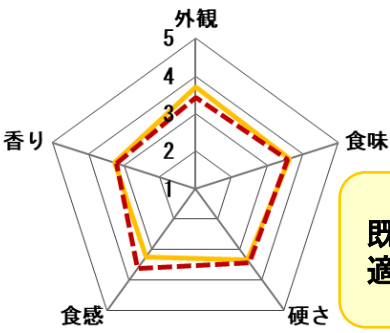
研究機関：農研機構



「ひめあずま」の焼きいも



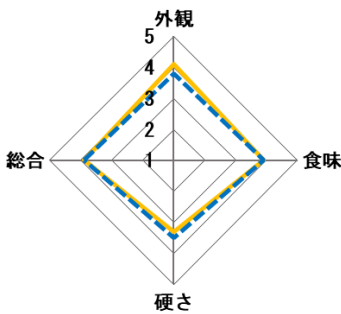
A品収量試験
A品：外観品質が良好ないものと「ひめあずま」は品質が良好ないものが多い。



既存品種並に加工適性がある

— ひめあずま — — ベニアズマ —

実需者による「いもようかん」適性の評価



— ひめあずま — — あいこまち —

実需者による「大学いも」適性の評価

導入により期待される効果

「ひめあずま」は形がよいだけでなく、菓子等への加工適性も高く、「ベニアズマ」等に代わる青果用と菓子加工用の両方に適する品種として、関東地域を中心とする全国への普及が期待される。