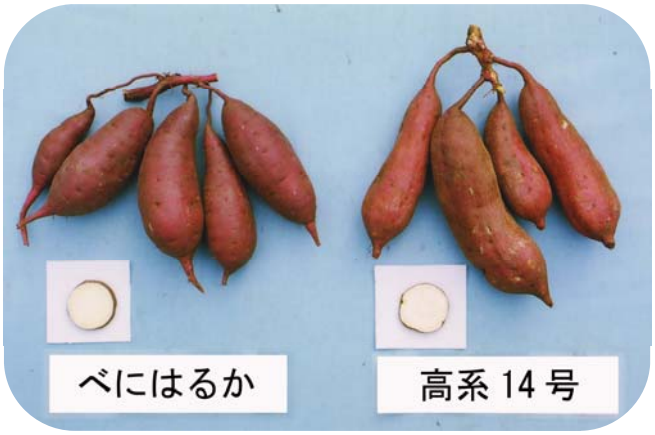
青果用かんしょ

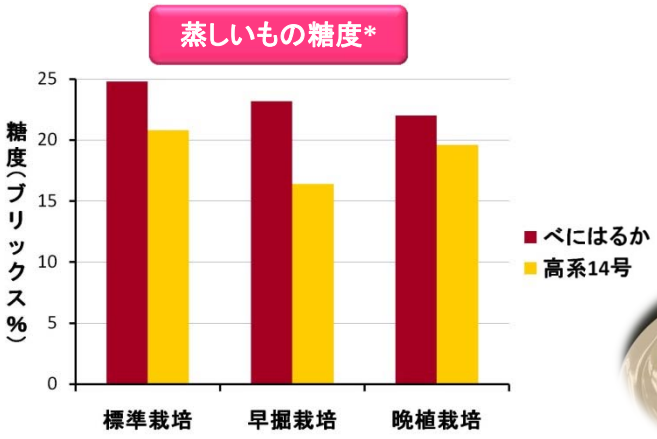
しっとりとした肉質と高い糖度で外観も優れる青果用品種「べにはるか」

＊「べにはるか」は、いもの外観が優れる青果用品種の「九州121号」に皮色や食味が優れる青果用品種「春こがね」を交配して育成した品種です。
＊蒸しいもの糖度(Brix%)が「高系14号」より高く、甘みが強くて良食味です。焼きいものほか、いろいろな加工に適し汎用性のある品種です
＊いもの皮色は赤紫、肉色は黄白で、外観は「高系14号」より優れ、形状の揃いが良く、A品率が高い品種です。
＊収量性は標準栽培、早掘栽培ともに「高系14号」並か多収です。サツマイモネコブセンチュウに「強」、ミナミネグサレセンチュウに「やや強」、黒斑病に「中～やや弱」、立枯病には「中」です。
＊貯蔵性は「易」で、「高系14号」並ですが、貯蔵期間が長くなると粘質化が進みすぎることがあります。
＊九州や関東のサツマイモ産地を中心に普及が拡大し、ブランド化が進んでいます。





上品な甘みの焼きいも



＊蒸しいもペーストを3倍量の水で薄めて測定した値を4倍したものを示しています。

焼きいもだけでなく、
和菓子や洋菓子に
もおすすめです！



チーズケーキ



栗きんとん

連絡先：（独）農研機構　九州沖縄農業研究センター　畑作研究領域
TEL　0986-24-4273, 4270