

紫サツマイモ・高カロテンサツマイモ

新需要創造協議会設立支援 産地と実需者のマッチング



生産地と実需者
(食品会社・
レストラン等)
をジョイント

農業・食品産業競争力強化支援事業（農林水産省生産局 補助事業） 新需要創造対策事業

【H19年度】

①新需要創造フロンティア育成事業（全国事業）

紫サツマイモ等＝情報協会・九沖研・東京農大が新需要創造協議会設立支援

情報協会 生いもの風味を生かせる品種を用いた産地と食品開拓の支援
紫サツマイモ品種「パープルスイートロード」を中心として

予定：H20年2～3月、新需要創造協議会設立、20年度下記事業②・③へ応募
産地単位で、生産者と実需者が契約栽培＝新需要創造協議会

【H20年度】

②成分保証・分別管理システム確立推進事業（地区ソフト事業）

対象：産地（生産者、農協等）、実需者（食品会社等）

補助対象：検討会の実施、実証、技術マニュアル作成など

③成分保証・分別管理機械・施設等整備事業（地区ハード事業）

対象：産地（生産者、農協等）

補助対象：貯蔵・加工・調製施設、共同利用・分析機器など

国からの
補助率1/2

お問い合わせ先：

(社)農林水産技術情報協会 調査部 中島

〒103-0026

東京都中央区日本橋兜町15-6製粉会館6F

Tel 03-3667-8931

Fax 03-3667-8933

Email knaka@afftis.or.jp

紫サツマイモ・高カロテンサツマイモの特徴

★紫サツマイモ・高カロテンサツマイモが持つ機能性

1. 紫サツマイモに含まれるアントシアニン色素には、抗酸化作用、肝機能改善効果、血液上昇抑制作用、血液サラサラ効果などがあります。
2. 高カロテンサツマイモに含まれるβ-カロテンには、抗酸化作用、栄養特性があります。
3. 従来の黄色サツマイモに紫色・橙色などが加わり、消費者に健康的で彩りのある食生活を提供します。

紫サツマイモの機能性に関する情報は、以下のホームページに記載されています。

(独)農業・食品産業技術総合研究機構 九州沖縄農業研究センター

<http://www.knaes.affrc.go.jp/sakukai/ryutsu/new/topix/murasakiimo/murasakiimo-index.html>

主要な対象品種

★食味が良い青果用紫サツマイモ品種「パープルスイートロード」

1. 各種の機能性に富むアントシアニン色素を含み、外観、収量性に優れ、食味も良い品種です。
2. 紫いもとしては蒸しいもの食味が良く、青果用として利用できる。またペーストなど加工用としても利用できます。
3. いもの外観が非常に優れ、形状、大きさの揃いも良く、商品価値の高いサイズのいもの割合が高いです。上いも収量は「ベニアズマ」より優り、多収です。
4. 蒸しいもの肉色は紫色であるが、「種子島紫」がやや青味を帯びた紫に対し、やや赤味を帯びた紫色を呈します。



★オレンジの肉色を生かした調理素材用サツマイモ品種「アヤコマチ」

1. 鮮やかなオレンジ色の肉色ですが、カロテン系サツマイモに特有なニンジン臭が少なく、蒸しいもの食味は中～やや上と良好です。くせのない食味はドレッシングなどの調味料と相性が良く、サラダなどの調理用素材に適しています。
2. いもの形は紡錘形で形や大きさの揃いがよく、くびれや曲がりなどが少ないため、加工時の取り扱い(カット加工)が容易で、カット面の色の変色も少ないのが特徴です。
3. いもの外観と食味がよいことから、蒸しいもや焼きいもなど青果用としても利用できます。
4. センチュウにも強く、いもの貯蔵性も優れています。



★その他の紫サツマイモ・高カロテンサツマイモ品種

1. 紫サツマイモ

「アヤムラサキ」:アントシアニン色素含有が極多の色素抽出用です。

「ムラサキマサリ」:アントシアニン色素含有量が多く、色素抽出用に適します。

「アケムラサキ」:アントシアニン色素含有量が多く、色素抽出用に適します。

2. 高カロテンサツマイモ

「ハマコマチ」:高カロテン含有、蒸切干しに適します。

「アヤコマチ」:高カロテン含有、サラダに適、揃いよく加工に適します。

「ヘルシーレッド」:蒸切干しは橙色で食味はタムユタカ並(カロテン含む)、蒸しいもの食味は高系 14 号並みです。