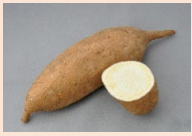


サツマイモ基腐病に抵抗性のある品種

令和 7（2025）年 9 月末現在

	品種名		抵抗性 程度	用途	特徴
①	みちしずく		やや強	焼酎 ・ でん粉原料用	多収で、でん粉歩留が高く、でん粉の白度も高い。アルコール収量が多く、コガネセンガンに似た酒質。
②	コガネタイガン		やや強	焼酎 ・ でん粉原料用	多収で、主要な病害虫に抵抗性を有する。萌芽性が優れるため、苗作りも容易。コガネセンガンに似た酒質。
③	こないしん		やや強	でん粉原料用	いも、でん粉の収量が多い
④	こなみらい		中	でん粉原料用	低温糊化性でん粉原料用品種「こなみずき」より多収。
⑤	べにひなた		強	青果用	ホクホクとした肉質でやさしい甘さがあり、外観品質に優れ、「べにはるか」並みに多収。
⑥	べにまさり		やや強	青果用	多収。肉色の黄色が濃く、肉質はやや粘質で、食味が優れる。
⑦	ニライむらさき		強	加工原料用	紫肉色が濃く、食味にも優れる。島尻マージ土壤で収量が多い。
⑧	おぼろ紅		強	加工原料用	ジャーガル土壤で紫肉色が優れる。紅いもタルトなどの加工用として、ジャーガル土壤地域を中心に導入。

画像：農研機構提供、転載不可

＜その他の品種の基腐病抵抗性程度＞
焼酎原料用 コガネセンガン：やや弱
青果用 ベにはるか：弱、高系14号：やや弱

でん粉原料用 シロユタカ：中、こなみずき：弱
加工原料用（紫かんしょ） ちゅうら恋紅：弱