



こんな感じでしょうか？

● クイツクスイート

原料芋の名前は

芋焼酎が発売される予定

今度滝沢村から

うまいもん

じやんぼふねす

お買い物は  
お近くの  
土日ジャンボ  
市グループで

出荷されている。しかし、金時、は食味のバラツキ、ベニアズマ、は貯蔵中の腐敗などの問題点を抱えている。そこで、独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構作物研究所が、迅速調理が可能で、外観品質、食味に優れる青果用サツマイ

モとして育成した  
・ クイックスイー  
ト、(20002  
年種苗登録品種)  
を3 か年試験栽培  
し、金時、  
・ ベニアズマ、  
と収量性が同等で  
あり、今後の普  
及が期待される  
ことから、本品

種(2)品種の要約  
 適作型および特性  
 1) 以下の2栽培  
 型に適する。  
 ① 4月下旬～5月  
 中旬挿し苗、8月

A photograph of a bottle of 'Imo Shochu' (芋焼酎) next to a glass filled with ice and shochu. The bottle is white with a black cap and a label featuring the characters '芋焼酎' and '馬芋人'. The glass is clear and filled with ice cubes and a clear liquid.

上旬～8月末収穫  
の早掘り栽培  
② 5月中旬～6月  
中旬挿し苗、9月  
～10月収穫の普  
通掘り・貯蔵出荷  
栽培  
2) 早掘り栽培で  
の上物収量は約  
2t/10a、普  
通掘り栽培では約  
4.5t/10a。

回答数 41

回答数 269

日南試験地(10月27日)、砂丘地研究センター  
(10月25日)、本場(10月31日)各ふれあいセミナー

図2 食味アンケート結果(美味しいと答えた割合)

1 新しい品種の内容  
(1) 背景・目的  
県下の青果用サツ  
マイモは、金  
時、を主体に  
、ベニアズマ、  
の2品種が栽培・

良食味サツマイモ  
品種、クイツク  
スイート、

ボでの取り扱  
い開始日は4  
18に入荷その週  
に販売という形に  
なりそう。その前  
に、この芋の一  
体何か？を確認し  
ておきます。

| 栽培型                | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|--------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
| 早掘 <sup>①</sup> 栽培 |   |   |   | ▲ | ▲ | ■ | ■ | ■ |   |    |    |    |
| 普通掘り栽培             |   |   |   |   | ▲ | ▲ | ■ | ■ | ■ | ■  |    |    |

挿苗 栽培期間

図1 「クイックスイート」の適作型

表1 収量および芋の形状

| 品 種      | 1 株あたり収量※ <sup>1</sup> |       | a あたり収量※ <sup>2</sup> |       | 平均芋重<br>(g/個) | 芋の形状  |
|----------|------------------------|-------|-----------------------|-------|---------------|-------|
|          | 個                      | g     | 個                     | kg    |               |       |
| クイックスイート | 6.0                    | 1,154 | 2,352                 | 452.1 | 192.3         | 紡錘    |
| 金 時      | 5.6                    | 1,378 | 2,195                 | 540.3 | 246.1         | 長丸～紡錘 |
| ベニアズマ    | 4.5                    | 961   | 1,764                 | 376.6 | 213.5         | 紡錘    |

※1 各20株調査、2S規格以上(60g以上)を集計 ※2 ※1より換算

表2 品質特性

| 品 種      | 表皮色  | 肉 色<br>(なま芋) | 肉 色<br>(蒸し芋) | 水分率<br>(%) | Brix<br>(%) | 澱粉量<br>(g) | 官能調査 <sup>※2</sup> |     |     | 貯蔵 |
|----------|------|--------------|--------------|------------|-------------|------------|--------------------|-----|-----|----|
|          |      |              |              |            |             |            | 肉 質                | 甘 さ | 食 味 |    |
| クイックスイート | 濃赤紫色 | 黄白色          | 稍黄白色         | 63.2       | 15.6        | 14.87      | 粘                  | ◎   | ○   | ○  |
| 金 時      | 赤紫色  | 淡黄白色         | 黄白色          | 65.2       | 12.6        | 10.91      | 中                  | ○～△ | ○～△ | ○  |
| ベニアズマ    | 濃赤紫色 | 黄色           | 黄色           | 63.9       | 12.8        | 15.08      | 粉                  | ○～△ | ○～△ | ×  |

| ※1 | 生芋重 100g あたり | ※2 | 食感 (粘 : しっとり、中 : 粘と粉の中間の中間、粉 : 粉質)<br>甘さ (◎ : 強い、○ : やや強い、△ : やや弱い、× : 弱い)<br>食味 (◎ : 大変良い、○ : 良い、△ : まあ良い、× : 悪い) |
|----|--------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |              |    |                                                                                                                    |

表3 8月上旬収量(8月3日)

| 品 種      | 上 物 収 量 |       | aあたり換算 |       | 平均芋重<br>(g/個) | 下 物 収 量 |      | 総 収 量 |       |
|----------|---------|-------|--------|-------|---------------|---------|------|-------|-------|
|          | 個/株     | g/株   | 個      | kg    |               | 個/株     | g/株  | 個/株   | g/株   |
| クイックスイート | 4.3     | 548.8 | 1,580  | 203.3 | 127.6         | 2.2     | 12.5 | 6.5   | 561.3 |
| 金 時      | 4.2     | 572.5 | 1,568  | 212.0 | 136.3         | 1.8     | 10.3 | 6.0   | 582.8 |
| ベニアズマ    | 4.1     | 536.2 | 1,512  | 198.6 | 130.8         | 2.1     | 21.7 | 6.2   | 557.9 |

注) 各区 20 株調査、上物収量は 2S 規格以上 (60g 以上) を集計

3) イモの形状は紡錘形、やや長形、表皮色は濃赤紫色、肉色は黄白色、糖度(Brix)は15.6%と高く、貯蔵性は良い。2 試験成績の概要

(1) 普通掘り栽培(2006年～2007年)

2006年6月9日に挿し苗し、同年10月23日芋の形状は紡錘形

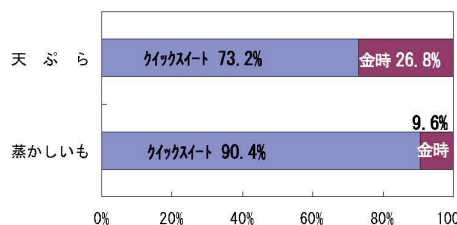


図2 食味アンケート結果(美味しいと答えた割合)



は 15.6%と高く、官能調査では甘さ、食味とも優れた。貯蔵性も、金時、並に良好であった(表2)。

耕種概要は、兩年とも畝間90cm、株間30cm、施肥量N:P2005:K200(2008年)。

6.1.6. 早掘り栽培(2008年)

2008年4月15日に挿し苗し(畝間90cm、株間30cm、施肥量N:P2005:K200)。

4. 1. 1. 1. 5. 6. 1. 5. 3. 挿し苗後、4月30日まで不織布をべたがけ、8月3日に収穫調査した。上物のaあたり換算収量は約200kgと、金時、ベニアズマ、と同程度であった。また、8月下旬に収穫し、10月下旬から11月下旬にかけて天ぷらおよび蒸かしいもによる食味アンケートを実施した結果、クイックス、イト、が美味しいと回答した割合は天ぷら73%、蒸かしいも90%であった(表3) 3 利用上の留意点

本試験は、弓浜砂丘地砂畑圃場における試験である。

4 試験担当者弓浜砂丘地分場分場長福本明彦

研究員井上浩\*、白岩裕隆、伊垢離孝明

＊現米子農業改良普及所改良普及員

しめる品種です。最大の特徵は電子レンジでも短時間で甘くなり、冷めても食味が優れているところです。

一般的に、関東以南での栽培が有名なサツマイ

# スイートの歴史

獨立行政法人  
農業・食品産業

滝沢村がクイツクスイート栽培に取り組んだきっかけ

村内企業の「柳

より、寒冷地でも高品質で収穫

年農水省命名登録、平成17年  
種苗法に基づく  
品種登録されま  
した。

その品種がある  
と紹介されたこ  
とがきっかけで  
す。滝沢村での  
栽培は2009

従来の品種と異なる澱粉を含み一般の品種より

年からで、村内  
全域の農家で栽  
培に取り組んで

糊化温度が低い  
ため（50℃前  
後、一般品種よ

おり、村内各産  
直で販売してい  
ます。

り20℃程度低い、電子レンジによる加熱でも

また、粘質の高  
いクイックス  
イトは、お菓

甘味が十分に  
出ます。独特のね

子などに馴染みやすく、加工品として大きな力を

とりした食感が  
特徴で、冷めて  
も変色せず、柔

菓子店等の協力を得ながら加工

また、調理時間

品製作も進んでおり、加工品材料としての出荷も明々です。

加工に向いてお

も期待されています。

トポテトなどの菓子に適しています。

調理法です。

200グラムの



調理例オープン  
で調理  
ホイールでしっか  
り包んで、40  
分〜50分

ねっとり甘い焼  
き芋に仕上がり  
ます！

レンジで調理お

A microwave oven with a plate of food inside. The food appears to be a piece of meat or a vegetable, possibly a pepper, on a dark plate. The microwave is white and has a digital display and buttons on the right side.

馴染みのホクホク  
の焼き芋が簡

8〜9分

焼き芋に仕上がり  
ます！

こう、いう紹介をしながら、芋の開発をしていた。



# 岩手県初の本格芋焼酎が 滝沢村から・ 誕生したあゝ



※芋焼酎の北限は北海道なので、岩手県内初の本格(さつま)芋焼酎だと思っています。岩手県内の地焼酎はほとんどが米です。キャベツやサトイモもありますが、さつま芋は調べた限り無いので…。

※岩手県初の本格芋焼酎「馬芋ん」

元々暖かい地域での栽培が盛んですが、村内に採る企業「柳川種場」より滝沢村のような寒冷地でも栽培出来るさつま芋があることを紹介されたのがクイックスアイトという品種のさつま芋だったようです。火山灰土が広がる岩手山麓の滝沢村は水はけ

が良い土も多いので、この土地に合うのではないう栽培が始まりました。また、栽培時の手間があまりかからないことと、稲作の閑散期に芋の苗植えができ、また稲刈りが終わると今度は芋を掘り起こして寝せるというこの期と閑散期の繁忙期と重なる栽培が、かみ合わせり、作業リレーが可能であることも理由となっていました。滝沢村奨励品種となっています。

クイックスアイト自体もここ10年ほどで生まれた新品種です。糊化温度の低いでん粉を含み、調理時間が短くても甘くなるという新しい特徴の芋のため、青果用として市場では評価が高いといわれています。加工食品としての利用も大いに期待されているようです。「クイックスアイト」の名前の由来は「早く調理でき、とても「甘い」ことからついたそうです。ただ、掘つてすぐ食べるという事ではなく、各生産者さんで室を作り、12、13度の室温を保ちながら一ヶ月ほど寝かせます。寒さにあてるとより一層甘みが出るからです。この保存方法が難しく、一番気を遣うそうです。栽培するにあたり苦労した点は、収穫量の拡大

クイックスアイトの甘みを引き出す「寝かせる」ことでした。栽培農家を増やすこともなかなかできず、収穫量が伸び悩んだこともありました。重要な「寝かせる」という作業も当時は時間や感覚などを理解出来ず、せっかくの栽培したクイックスアイトを寝かさないまま食してみがほとんどないものにしてしまつたこともありました。寝かせる方法に辿り着くまで苦労しました。ねっとりした食感と甘みの特徴によりスイーツ方面では人気を博しましたが、一定の時期しか販売するのことが出来ないクイックスアイトを使った新しい特産品を何か作れないかと考えたのが…。

焼酎でした。通年販売でき、消費期限もスイーツに比べて長く、お土産などに最適なものだと考えました。しかし、岩手県内では焼酎所がなく、北日本でも焼酎を作っていない所が少なかったのです。そこで秋田県醸造工業株式会社を紹介してもらい、お願いをしました。クイックスアイトが焼酎に合うかどうか分らない、手探りの状態だった為、クイックスアイトを持ち込んで試作を繰り返して、

## ついに 焼酎が完成

したので。本  
来はある一定の  
期間寝かせるこ  
とでクイックス  
イートの特徴を  
引き出していま  
したが、焼酎に  
関してはでんぷ  
んが多い方が良  
いということだ  
クイックスイ  
トは合っている  
ということだ  
また、焼酎作り  
にはクイックス  
イートの重要作  
業である「寝か  
せる」ことをし  
なくてはならな  
くとも良いの  
で生産者の負担  
が減り、収穫後  
すぐに納品でき



るところも魅力で  
す。

クイックスイ  
トの強い甘さ  
で・

焼酎 3, 0 0 0  
本の予定が、4,  
0 0 0 本弱とれた  
らしい・

飲んでみるこ  
とになって・

二年前の試作品が  
あるということ  
で、味を見たいの  
で・・・というこ  
とで、貴重な一本  
をサンプルいただ  
きました。その貴  
重な一本を商工会  
の理事会の歓送迎  
会に持ち込み、み

なさんで味をみて  
もらいました・

因みに最後に  
残ったのは、荒川  
理事さんが、別な  
方に飲ませたいと  
いうことで、お持  
ちになったのでサ  
ンプルはここには  
ありません。

飲んでみると

東北の焼酎なの

「味のある

本格焼酎」

が率直な感想です  
よ！！



当然な話ですが、  
焼酎は甲類と乙  
類・

よくできた乙類  
の焼酎ですね。

私みたいに焼酎  
1・水9の水割り  
派でも。味が伸  
びてくれてうれ  
しい！！

飲み比べて  
みると・

滝沢村の  
クイックスイ  
トの芋焼酎が「馬  
芋ん」4・20 発  
売される。これ

が出る前に、店  
で販売している、

盛岡都南の「津  
志田里芋焼酎」

や矢巾町のもち  
米・うる米・小  
麦の「ゆぐたが  
り焼酎」を調べ  
ていた・。家  
に帰ってきて、

思わず飲んでし  
まった！！いず  
れ盛岡周辺の焼  
酎セツト二種

類！！それぞれ  
味の個性があつ  
て楽しめま  
す！醸造元は全  
て秋田県発酵工  
業さん。今度は  
三種類、楽しめ  
ます！

焼酎には種類が

「焼酎」の二つ  
の顔「焼酎」に  
は、種類が2つ  
あるのをご存知  
でしょうか？「甲  
類焼酎」と呼ば  
れるものと、「乙  
類焼酎」と呼ば  
れるものがそれ  
です。焼酎を分  
類するためには  
用する「甲・乙」  
は、一般的に「甲  
乙をつけがたい」  
で用いる「優劣」

を決めるものでは  
なく、製法(蒸留  
方法)上の分類で  
す。「甲類」は、

連続式蒸留機を  
使用した純度の高  
いアルコールを

水で薄め、酒税  
法で規定する基  
準値(アルコール  
分36%未満)を

クリアした焼酎で  
す。一方、「乙類」  
は、単式蒸留機

を使用し、甲類と  
同じく酒税法で規  
定する基準値(ア  
ルコール分45%  
以下)をクリアし  
た焼酎です。「旧  
式焼酎」とも呼ば  
れ、古くからの伝  
統的な焼酎です。

甲類焼酎の特徴  
は、無色透明で  
は、無色透明で  
焼酎独特の匂い  
も弱く、口当たり  
もサッパリとし  
感じます。飲み方  
としては、果汁  
や炭酸で割ったサ  
ワーや酎ハイが主  
です。特に柑橘系  
のものと相性が良  
く、個人的にはク  
レープフルーツ  
果汁(もしくは  
100%ジュース  
、すだちを  
キユツと絞ったも  
のと一緒に飲むの

がオススメで  
す。乙類焼酎の特  
徴といえば、や  
はりその香りと  
味わいの深さで  
しょう。原料の  
素材(芋、麦、  
米など)の持つ  
旨みを存分に生  
かした焼酎です。

焼酎の風味を感  
じるためにも、  
ストレート・オ  
ンザロックや水  
割り・湯割りで  
味わうのがオス  
スメです。

個性のない焼酎

蒸留の機械や麴  
などが、画一化  
されて、個性が  
なくなつて不満  
でしたが・

本格焼酎 乙類  
焼酎の中には「本  
格焼酎」と呼ば  
れるものがあり  
ます。毎年11  
月1日は「本格  
焼酎の日」だと  
いうことはご存  
知でしょうか？  
昭和62年9月、  
九州で本格焼酎  
業者の会議が開  
かれた時、本格  
焼酎を広くア  
ピールするため

のに決められた  
そうでした。そ  
う乙類焼酎は、そ  
れが造られる、単  
式蒸留機の構  
造が単純で、し  
かも一度の蒸留  
のため、原料の  
味や香りをその  
ままに閉じ込め  
ることが出来る  
のです。500  
年余りの歴史が  
あり、伝統の魂  
と技術から代々  
と造られてきた  
本格派の焼酎で  
す。「乙」という  
文字には「味わ  
いがある」など  
の意味もありま  
す。「乙なこと  
を言う」、「乙な  
味」つて言うじや  
ありませんか！  
そうなんです、  
味わい深いので  
す。決して劣つ  
てはないのです。  
このマイナスイ  
メージを一掃  
するために「本  
格焼酎」へとそ  
の名を変えたの  
です。甲類も  
乙類もどちらも  
それぞれ個性を  
もった焼酎で、  
飲み比べるのも  
楽しい。これか  
ら「花見ー！」