

九州・四国等の本土向けサトウキビ品種「黒海道（くろかいどう）」 —黒糖製品を中心とした6次産業化に向けて—

(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 作物開発・利用研究領域
上席研究員 寺内方克

日本本土のサトウキビ栽培の歴史は江戸時代に遡り、太平洋岸の比較的温暖な地域で広く製糖が行われていた。そうした歴史の名残として、現在も讃岐・阿波の和三盆や福岡県朝倉市の三奈木砂糖といった伝統の特産黒糖が存在している。こうした本土地域では冬季に霜が降りることから、サトウキビは糖分上昇が不十分なまま11月～12月に収穫されている。さらに、本土で栽培されている品種の多くは「在来品種」と呼ばれるもので、糖度の高い高品質原料生産が難しく、黒糖製造の妨げとなっている。

「黒海道」(出願第25823号)は、これまでの既存サトウキビ品種を越える早期高糖性(糖分上昇が早く高い糖度に達する特性)を有し、11～12月収穫が必要な本土においても高品質黒糖の製造の目安に達する(図1)。やや細茎で茎数の多い茎数型品種で、葉焼け病やさび病には抵抗性であるが黒穂病に罹病する。収穫後の萌芽が良好で、株出しでの砂糖生産量は「NiF8」を上回る。

我が国を代表する品種「NiF8」と「Ni9」を両親

とし、徳之島での選抜を経て旧系統名「KY96T-547」として育成されてきた品種である。黒糖の「黒」をイメージしつつ、南の島から黒潮にのせて本土に届けたいとの思いを込め「黒海道」と命名した。サトウキビの品種名には国際的な慣例により「Ni+農林認定番号」(Ni=Nippon、例：Ni27)が用いられているが、例外的に地域特産品製造にふさわしい名称を与えることとした。

「黒海道」は、「本場の本物」認定を取得して高品質な黒糖製造に取り組む種子島や、九州各地での特産黒糖に利用されることを期待している。四国では、黒糖およびラム酒製造に取り組む高知県黒潮町などでの栽培が期待される外、和三盆地域への普及が期待される。こうした地域において、地域ブランドとしての黒糖と、これを用いた菓子類を中心とした加工産業の発達によって地域活力が増すとともに、地域産品の多様化を通じて国民生活の豊かさ向上につながることを期待する。

(注) 本品種は農林水産省委託プロジェクト研究「低コストで質の良い加工・業務用農産物の安定供給技術の開発」により育成した。



写真1. 収穫期の「黒海道」(左) 右は品種「NiF8」

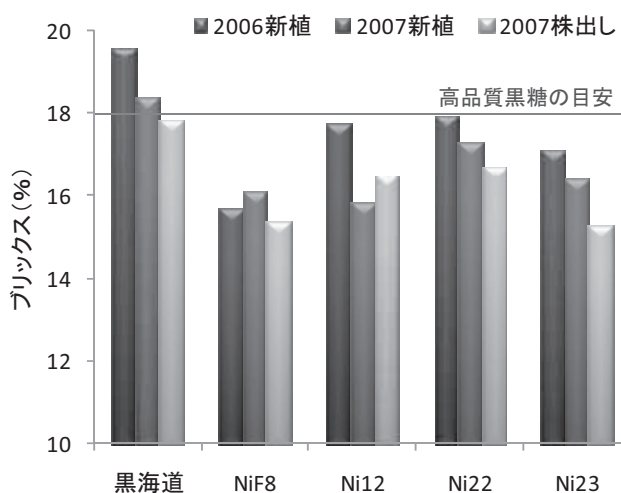


図1. 熊本県合志市における栽培試験での品質