

ばれいしょ「北育22号」(継続)

1. 来歴

系統名	旧系統名	系統番号	交配組合せ			病害虫抵抗性		用途等
			母	×	父	センチュウ	そうか	
北育22号	北系44号	K05046-1	スノーマーチ	×	きたひめ	強	強～ やや強	油加工 (チップ) 用

2. 特性の概要

「北育22号」：多収でそうか病抵抗性を持つ中生のポテトチップ用系統(対照品種「トヨシロ」) 枯ちよう期は「トヨシロ」並かやや遅い。「トヨシロ」よりやや小粒であるが、規格内いも重は「トヨシロ」より多い。でん粉価は「トヨシロ」並かやや低い。

塊茎の形は円形、目の深さは中、皮色は淡ベージュ、肉色は白。塊茎の生理障害は「トヨシロ」より少ない。休眠期間は「トヨシロ」より短い中である。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を持ち、そうか病抵抗性、塊茎腐敗抵抗性および打撲黒変耐性は「トヨシロ」より優れる。

ポテトチップ加工適性が高く、加工適性研究会における実需評価では貯蔵開始時から4月までのポテトチップ適性は「トヨシロ」、「スノーデン」より優れる。サラダ適性は低い。「トヨシロ」を対照としたポテトチップ用であるが、加工適性研究会におけるチルド適性評価も含めて実用性を検討する。

表1 主な形態および生態的特性(北見農試))

系統・ 品種名	塊茎の 形	塊茎の 目の深さ	塊茎の 皮色	塊茎の 肉色	褐色 心腐	中心 空洞	二次 成長	休 眠
北育22号	円	中	淡ベージュ	白	無	微	微	中
トヨシロ	卵形	浅	淡ベージュ	白	微	少	少	長
きたひめ	短卵形	中	淡ベージュ	白	無	微	微	中

注1) 平成22～24年の平均。

表2 育成地における生育および収量成績(平成22～25年：北見農試)

系統 または 品種名	試験 年次 (平成)	枯ちよ う期 (月・日)	茎長 (cm)	上いも 数 (個/株)	上いも の平均 重(g)	上いも 重 (kg/10a)	標準 比 (%)	規格内 いも重 (kg/10a)	標準 比 (%)	でん粉 価 (%)
北育22号	22	9. 1	73	10. 2	90	4, 063	104	3, 524	101	14. 4
	23	9. 13	75	13. 2	103	6, 011	122	5, 557	120	16. 0
	24	10. 2	65	11. 9	119	6, 297	128	5, 863	127	16. 4
	25	9. 26	59	10. 9	106	5, 120	105	4, 694	107	15. 8
	平均	9. 18	68	11. 6	105	5, 373	112	4, 910	115	15. 7
トヨシロ	22	9. 3	77	7. 4	120	3, 921	100	3, 504	100	14. 7
	23	9. 4	81	9. 3	119	4, 930	100	4, 620	100	15. 4
	24	9. 22	72	8. 4	147	5, 457	100	4, 527	100	16. 7
	25	9. 6	57	11. 1	99	4, 864	100	4, 394	100	16. 5
	平均	9. 9	72	9. 1	121	4, 793	100	4, 261	100	15. 8
きたひめ	22	9. 7	83	5. 5	138	3, 322	85	3, 160	90	13. 7
	23	9. 12	86	10. 3	111	5, 107	104	4, 753	103	15. 6
	24	10. 5	76	7. 7	145	4, 931	90	4, 661	103	15. 9
	25	9. 27	65	7. 6	142	4, 713	97	4, 582	104	16. 1
	平均	9. 20	78	7. 8	134	4, 518	94	4, 289	101	15. 3

注) 上いもは20g以上、規格内は60g以上340g未満の塊茎

表3 特性検定試験(平成22～25年：中央農試・北見農試・北農研)

系統 または 品種名	ジャガイモ シスト センチュウ	疫病 (茎葉)	塊茎 腐敗	Yモザイク病		そうか病	打撲耐性
				PVY-O	PVY-N		
北育22号	強	弱	(強)	弱	弱	強～やや強	(強～やや強)
トヨシロ	弱	弱	やや弱	弱	弱	弱	中
きたひめ	強	弱	中	弱	弱	弱	弱

注) 括弧は1か年のみの検定結果である。

表 4 系統適応性・地域適応性検定相当試験（平成23～25年：中央農試・十勝農試）

試験 実施 場所	系統 または 品種名	枯ちよ う期 (月・日)	茎長 (cm)	上いも 数 (個/株)	上いも の平均 重(g)	上いも 重 (kg/10a)	標準 比 (%)	規格内 いも重 (kg/10a)	標準 比 (%)	でん粉 価 (%)	累年 総合 評価	備考
中央農試	北育22号	8/27	53	12.9	91	5,044	101	4,235	99	15.7	△	3年平均 (H23-25)
	トヨシロ	8/29	56	11.4	100	5,012	100	4,290	100	17.0		
上川農試	北育22号	9/12	58	11.1	105	5,190	101	4,768	108	15.0	○	1年のみ (H25)
	トヨシロ	9/9	68	7.9	147	5,141	100	4,428	100	15.7		
十勝農試	北育22号	9/2	57	12.0	89	4,718	101	4,077	98	16.7	□	3年平均 (H23-25)
	トヨシロ	9/5	62	10.8	97	4,688	100	4,146	100	16.7		
北農研	北育22号	9/16	57	9.8	120	5,173	110	4,772	115	15.1	□	1年のみ (H25)
	トヨシロ	9/7	66	11.8	91	4,721	100	4,145	100	17.7		

表 5 ばれいしょ加工適性研究会におけるポテトチップ適性（平成24年産）

試験 担当 メーカー	調査 時期	貯蔵 条件	北育22号				トヨシロ				スノーデン				
			アグ ロン値	外 観	適性 判定	総合 評価	アグ ロン値	外 観	適性 判定	総合 評価	アグ ロン値	外 観	適性 判定	総合 評価	
カルビー (株)・ カルビー ポテト (株)	到着時	—	43.6	○	○	□	41.4	○	○		44.0	○	○		
	2月 9℃	46.2	◎	□	29.0		△	△	42.2		○	○			
	2月 6℃	30.8	△	△	20.2		×	×	21.4		×	×			
	4月 9℃	43.0	○	△	24.2		△	×	36.0		□	×			
	4月 6℃	29.2	△	△	16.6		×	×	24.2		△	△			
	6月 6℃	27.6	△	△	14.6		×	×	24.8		△	△			
コメント			チップカラーは「トヨシロ」より優れる。食感はパリパリして味も良い。製品の総合評価は「トヨシロ」並。												

試験 担当 メーカー	調査 時期	貯蔵 条件	北育22号							きたひめ			
			アグ ロン値	外 観	適性 判定	総合 評価				アグ ロン値	外 観	適性 判定	総合 評価
北海道 フーズ	到着時	—	44	□	○	□				45	□	□	□
	1月												
コメント			食感はやや堅めのザクザクした食感。カラーは白く均一、油染みも少ない。やや芽が多い。										

表 6 ばれいしょ加工適性研究会におけるサラダ適性（平成24年産）

担当	調査時期	系統・品種名	色調	舌ざわり	食味	後味	適性
ケンコー マヨネー ズ(株)	H25.2.7	北育22号	薄黄	滑	△	□	△
		さやか	白	滑	○	□	○
	コメント：ねっとりとした食感になり、えぐみが残る。あまり良い評価は得られず。サラダ適性は低いと思われる。						

担当	調査時期	系統・ 品種名	フレッシュサラダ				LLサラダ				総合 評価
			色調	舌ざわり	食味	適性	色調	舌ざわり	食味	適性	
キュー ピー (株)	H25.2	北育22号	白	粗	□	△	白	中	□	□	△
		トヨシロ	白	粗	□	□	白	中	□	□	□
		さやか	白	滑	○	○	白	滑	○	○	○
	H25.7	北育22号	黄	中	△	△	黄	中	△	△	△
		トヨシロ	白	中	□	□	白	中	□	□	□
		さやか	薄黄	滑	○	○	薄黄	滑	○	○	○

表 7 ばれいしょ加工適性研究会におけるチルド適性（平成24年産）

担当	調査時期	系統・	食味	トリミング	離水検査（g）		
		品種名		歩留まり	30日後	60日後	
新進アグリ フーズ(株)	H25.2	北育22号	普通	78.5%	2.5	19.4	
		トヨシロ			0	0	
		キタアカリ			1	1.7	
		コメント：トリミング効率はくぼみが多く困難。且つ、カット後の選別にも難あり。離水は多め（製品として成立しにくい）。					

ばれいしょ「北系51号」、「北系52号」（継続）

1. 来歴

系統名	系統番号	交配組合せ			病害虫抵抗性			用途等
		母	×	父	センチュウ	疫病	そうか	
北系51号	K06006-3	北系29号	×	北系22号	強	強	中	業務加工用
北系52号	K07002-16	さやか	×	K03014-1	強	弱	やや強	業務加工用

2. 特性の概要

「北系51号」：疫病無防除栽培が可能な早生の業務加工用系統（対照品種「男爵薯」）

枯ちよう期は「男爵薯」並か早い。上いも数は「男爵薯」並か少なく、上いも平均重は「男爵薯」並。規格内いも重は「男爵薯」より少なく、でん粉価は「男爵薯」並かやや低い。

塊茎の形は卵形、目の深さは浅く、皮色は黄、肉色は黄白。塊茎の生理障害は、二次成長は「男爵薯」よりやや多い。休眠期間は「男爵薯」並である。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を持つほか、疫病抵抗性が強く無防除栽培が可能である。

調理品質は、剥皮褐変、煮崩れが「男爵薯」より少なく、調理後黒変は「男爵薯」並である。水煮により肉色が黄となり、肉質はやや粘である。

「北系52号」：多収でそうか病を持つ中生の業務加工用系統（対照品種「さやか」）

枯ちよう期は「さやか」並の中生。上いも数は「さやか」より多く、上いも平均重は「さやか」よりやや軽い。規格内いも重は「さやか」より多い。でん粉価は「さやか」より高い。

塊茎の形は短卵形、目の深さは中、皮色は淡ベージュ、肉色は白。塊茎の生理障害は、中心空洞が「さやか」よりやや多い。休眠期間は「男爵薯」、「さやか」より短いやや短。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性およびYウイルス抵抗性が強、そうか病抵抗性がやや強。

調理品質は、剥皮褐変が「男爵薯」、「さやか」より少なく、煮崩れは「男爵薯」、「さやか」よりやや少ない。調理後黒変は「男爵薯」より少なく「さやか」並。肉質は中で、「男爵薯」のような風味と甘味により食味の評価は高い。

表1. 主な形態および生態的特性（平成24～25年：北見農試）

系統・ 品種名	塊茎の 形	塊茎の 目の深さ	塊茎の 皮色	塊茎の 肉色	褐色 心腐	中心 空洞	二次 成長	休 眠
北系51号	卵形	浅	黄	淡黄	少	無	中	やや長
北系52号	短卵形	中	淡ベージュ	白	微	無	少	やや短
男爵薯	円形	深	淡ベージュ	白	微	中	少	やや長
さやか	卵形	浅	淡ベージュ	白	微	無	微	やや長

表2. 育成地における生育および収量（平成24～25年：北見農試）

系統 または 品種名	試験 年次 (平成)	枯ちよ う期 (月・日)	茎長 (cm)	上いも 数 (個/株)	上いも 平均重 (g)	上いも 重 (kg/10a)	標準 比 (%)	規格内 いも重 (kg/10a)	標準 比 (%)	でん粉 価 (%)
北系51号	24	9.11	69	8.5	121	4,547	85	3,973	89	13.9
	25	8.21	55	8.0	99	3,529	78	3,196	79	14.6
	平均	8.31	62	8.3	110	4,038	82	3,585	84	14.3
北系52号	24	9.28	80	10.1	130	5,824	109	4,677	105	15.7
	25	9.26	65	10.3	134	6,142	136	5,260	130	16.4
	平均	9.27	73	10.2	132	5,983	121	4,969	118	16.1
男爵薯	24	9.28	47	11.3	107	5,331	100	4,453	100	15.4
	25	9.3	52	10.0	102	4,524	100	4,047	100	15.3
	平均	9.15	50	10.7	105	4,928	100	4,250	100	15.4
さやか	24	9.28	77	7.9	139	4,827	91	4,062	91	15.2
	25	9.30	60	7.8	148	5,152	114	4,272	106	15.6
	平均	9.29	69	7.9	144	4,990	101	4,167	99	15.4

注1) 上いもは20g以上、規格内は60g以上340g未満の塊茎

2) 標準比は「男爵薯」対比

表3 特性検定試験（平成25年：中央農試・北見農試）

系統 または 品種名	ジャガイモ シスト センチュウ	疫病 (茎葉)	塊茎 腐敗	Yモザイク病		そうか病
				PVY-0	PVY-N	
北系51号	(強)	強	—	弱	弱	中
北系52号	強	弱	やや弱	強	強	やや強
男爵薯	弱	弱	弱	弱	弱	弱
さやか	強	弱	やや強	弱	弱	弱

注) 「北系51・52号」の括弧はDNAマーカー検定や前年度までの成績に基づいた推定による判定。

表4 系統適応性検定試験（平成25年：中央農試・十勝農試）

試験場所	系統 または 品種名	枯ちよ う期 (月・日)	茎長 (cm)	上いも 数 (個/株)	上いも 平均重 (g)	上いも 重 (kg/10a)	標準 比 (%)	規格内 いも重 (kg/10a)	標準 比 (%)	でん粉 価 (%)	評価
中央農試	北系51号	8.23	48	10.2	80	3,630	76	2,911	70	16.6	△
	北系52号	8.27	53	10.4	107	4,948	103	4,231	102	16.3	○
	男爵薯	8.27	49	10.8	100	4,804	100	4,133	100	15.8	
十勝農試	北系52号	9.12	61	10.7	118	5,687	131	5,146	145	16.5	○
	男爵薯	9.11	49	10.8	100	4,804	100	4,133	100	15.8	
	さやか	9.13	67	11.3	108	5,407	124	4,940	139	15.6	

注1) 上いもは20g以上、規格内は60g以上340g未満の塊茎

2) 標準比は「男爵薯」対比

表5 調理（水煮・ポテトチップ）試験成績（平成24・25年、10月調査：北見農試）

系統 または 品種名	試験 年次 (平成)	剥皮 褐変	水煮					チップ		
			肉色	煮 崩れ	調理後 黒変	肉質	食味	チップ の外観	グルコース (mg/g)	アグト ロン値
北系51号	H24	微	黄	微	微	やや粘	○～□	△	0.90	41.9
	H25	無	淡黄	微	無	やや粘	□	□	0.53	53.4
北系52号	H24	微	白	無	無	中	◎～○	×	3.37	33.2
	H25	微	白	少	無	中	○	×	2.44	32.1
男爵薯	H24	多	白	多	微	やや粉	○	△	1.48	34.7
	H25	中	白	中	微	やや粉	□	△	0.75	49.5
さやか	H24	少	白	中	無	中	□	□	0.86	47.5
	H25	中	白	中	無	やや粉	△	△	1.04	48.5

注) 食味およびチップの外観の評価は、◎：良、○：やや良、□：中、△：やや不良、×：不良。チップの外観については、「中」を原料としての使用可能レベルと判断

ばれいしょ「北系53号」(継続)

1. 来歴

系統名	系統番号	交配組合せ			病害虫抵抗性		用途等
		母	×	父	センチュウ	そうか	
北系53号	K07046- 2	北系31号	×	ノースチップ	強	やや強	油加工(チップ)用

2. 特性の概要

「北系53号」：多収でそうか病抵抗性を持つ中晩生の長期貯蔵向けポテトチップ用系統
(対照品種「きたひめ」、「スノーデン」)

枯ちよう期は、「きたひめ」、「スノーデン」と同等か遅い。上いも数は「きたひめ」、「スノーデン」よりやや多く、上いも平均重は「きたひめ」より軽く、「スノーデン」より重い。規格内いも重は「きたひめ」、「スノーデン」と同等か多い。でん粉価は「スノーデン」より高く、「きたひめ」並かやや低い。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性(H1)を持つほか、そうか病抵抗性がやや強である。

塊茎の形は短卵形、目の深さはやや浅、皮色は短ベージュ、肉色は白。塊茎の生理障害の発生は少なく、二次成長が微発生のみである。休眠期間は「きたひめ」、「スノーデン」よりやや短い。

ポテトチップ品質は、長期貯蔵後の外観およびアグトロ値が概ね「きたひめ」、「スノーデン」と同等である。

表1 主な形態および生態的特性(平成25年：北見農試)

系統・ 品種名	塊茎の 形	塊茎の 目の深さ	塊茎の 皮色	塊茎の 肉色	褐色 心腐	中心 空洞	二次 成長	休 眠
北系53号	短卵形	やや浅	淡ベージュ	白	無	無	微	やや短
トヨシロ	卵形	浅	淡ベージュ	白	微	少	少	長
スノーデン	円形	中	黄	白	無	少	無	中
きたひめ	短卵形	中	淡ベージュ	白	無	微	微	中

表2 育成地における生育および収量(平成24～25年：北見農試)

系統 または 品種名	試験 年次 (平成)	枯ちよ う期 (月・日)	茎長 (cm)	上いも 数 (個/株)	上いも 平均重 (g)	上いも 重 (kg/10a)	標準 比 (%)	規格内 いも重 (kg/10a)	標準 比 (%)	でん粉 価 (%)
北系53号	24	10.11	88	10.9	128	6,194	114	5,844	129	16.5
	25	10.13	69	10.7	125	5,864	121	5,478	125	15.3
	平均	10.12	79	10.8	127	6,029	117	5,661	127	15.9
トヨシロ	24	9.22	72	8.4	147	5,457	100	4,527	100	16.7
	25	9.6	57	11.1	99	4,864	100	4,394	100	16.5
	平均	9.14	65	9.8	123	5,161	100	4,461	100	16.6
スノーデン	24	10.9	89	10.4	114	5,246	96	4,965	110	15.1
	25	9.25	64	9.1	111	4,448	91	4,218	96	14.6
	平均	10.2	77	9.8	113	4,847	94	4,592	103	14.9
きたひめ	24	10.5	76	7.7	145	4,931	90	4,661	94	15.9
	25	9.27	65	7.6	142	4,713	97	4,582	109	16.1
	平均	10.1	71	7.7	144	4,822	99	4,622	101	16.0

注1) 上いもは20g以上、規格内は60g以上340g未満の塊茎

2) 標準比は「トヨシロ」対比。

表3 特性検定試験（平成25年：中央農試・北見農試）

系統 または 品種名	ジャガイモ シスト センチュウ	疫病 (茎葉)	塊茎 腐敗	Yモザイク病		そうか病
				PVY-O	PVY-N	
北系53号	(強)	弱	(やや弱)	(弱)	(弱)	やや強
トヨシロ	強	弱	やや弱	弱	弱	弱
スノーデン	弱	弱	強	弱	弱	やや強
きたひめ	強	弱	中	弱	弱	弱

注) 「北系53号」の括弧はDNAマーカー検定や前年度までの成績に基づいた推定による判定。

表4 系統適応性検定試験（平成25年：中央農試・十勝農試）

試験 実施 場所	系統 または 品種名	枯ちよ う期 (月・日)	茎長 (cm)	上いも 数 (個/株)	上いも 平均重 (g)	上いも 重 (kg/10a)	標準 比 (%)	規格内 いも重 (kg/10a)	標準 比 (%)	でん粉 価 (%)	評価
中央農試	北系53号	8.29	58	17.2	69	5,306	114	4,011	102	13.9	△
	トヨシロ	8.30	58	11.8	89	4,669	100	3,950	100	16.8	
	スノーデン	9.5	68	13.6	82	4,943	106	4,217	107	13.4	
	きたひめ	8.31	53	11.1	98	4,852	104	4,431	112	15.6	
十勝農試	北系53号	9.20	69	14.2	85	5,349	112	4,620	109	15.7	○
	トヨシロ	9.11	67	10.6	100	4,791	100	4,226	100	17.1	
	スノーデン	9.14	79	13.2	79	4,644	97	3,779	89	15.3	
	きたひめ	9.11	66	11.4	87	4,394	92	3,963	94	16.0	

注1) 上いもは20g以上、規格内は60g以上340g未満の塊茎

2) 標準比は「トヨシロ」対比。

表5. 調理（水煮・ポテトチップ）試験成績（平成24・25年、11月調査：北見農試）

系統 または 品種名	試験 年次 (平成)	剥皮 褐変	水煮					チップ		
			肉色	煮 崩れ	調理後 黒変	肉質	食味	チップ の外観	グルコース (mg/g)	アグト ロン値
北系53号	24	少	白	中	無	中	△	○	0.35	51.2
	25	少	白	微	微	粉	△	△	0.32	48.4
トヨシロ	24	中	白	多	無	やや粉	□	○	0.68	48.7
	25	無	白	少	微	中	△	○	0.23	56.8
男爵薯	24	多	白	多	微	やや粉	○	△	1.48	34.7
	25	中	白	中	微	やや粉	□	△	0.75	49.5
さやか	24	少	白	中	無	中	□	□	0.86	47.5
	25	中	白	中	無	やや粉	△	△	1.04	48.5

注) 食味およびチップの外観の評価は、◎：良、○：やや良、□：中、△：やや不良、×：不良。チップの外観については、「中」を原料としての使用可能レベルと判断

表6 ポテトチップ（長期貯蔵）試験成績（平成24・25年産塊茎：北見農試）

系統 または 品種名	収穫 年 (平成)	3月・6℃貯蔵後			3月・9℃貯蔵後			6月・6℃貯蔵後		
		芽長 (mm)	チップ の外観	アグト ロン値	芽長 (mm)	チップ の外観	アグト ロン値	芽長 (mm)	チップ の外観	アグト ロン値
北系53号	24	9	□	33.9	66	○	48.8	210	×	33.1
	25	6	△	38.8	45	△	54.2	164	◎	57.0
トヨシロ	24	17	×	19.0	43	□	40.9	206	×	22.7
	25	10	△	33.0	62	△	44.9	178	×	34.9
スノーデン	24	5	△	30.0	105	◎	55.5	189	×	21.0
	25	4	□	49.4	59	△	48.9	139	△	41.6
きたひめ	24	18	△	26.2	205	□	43.8	342	×	31.7
	25	10	△	39.0	114	□	54.4	210	□	48.7

注1) 調査は収穫翌年に実施。

2) 評価は、◎：良、○：やや良、□：中（使用可能レベルと判断）、△：やや不良、×：不良

ばれいしょ「北系56号」(新規)

1. 来歴

系統名	系統番号	交配組合せ			病害虫抵抗性			用途等
		母	×	父	センチュウ	疫病	そうか	
北系56号	K08008-23	K04019-1	×	K97022-24	強	強	—	業務加工用

2. 特性の概要

「北形56号」：多収で、疫病無防除栽培が可能な、中生の業務加工用系統（対照品種「さやか」）

枯ちよう期は「男爵薯」より遅く、「さやか」よりやや早い。上いも数は「さやか」より多く、「男爵薯」並である。上いもの平均重は「さやか」より軽く、「男爵薯」並である。規格内いも重は「男爵薯」よりかなり多く、「さやか」より多い。でん粉価は「男爵薯」、「さやか」並である。

塊茎の形は短卵形、皮色は淡ベージュ、目の深さは浅、肉色は白である。塊茎の生理障害は、褐色心腐、中心空洞、二次成長ともに「さやか」並の少、無、微である。休眠期間は「男爵薯」、「さやか」並である。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を持つほか、疫病圃場抵抗性が強、Yウイルス抵抗性が強である。

調理品質は、剥皮褐変は「男爵薯」、「さやか」より少なく、煮崩れは「男爵薯」、「さやか」並である。調理後黒変は「男爵薯」より少なく「さやか」並である。肉質は中～やや粉で、食味はほぼ「男爵薯」並である。

表1 主な形態および生態的特性（平成25年：北見農試）

系統・ 品種名	塊茎の 形	塊茎の 目の深さ	塊茎の 皮色	塊茎の 肉色	褐色 心腐	中心 空洞	二次 成長	休 眠
北系56号	短卵形	浅	淡ベージュ	白	少	無	微	やや長
男爵薯	円形	深	淡ベージュ	白	無	無	微	やや長
さやか	卵形	浅	淡ベージュ	白	少	無	微	やや長

表2 育成地における生育および収量（平成25年：北見農試）

系統 または 品種名	枯ちよ う期 (月・日)	茎長 (cm)	上いも 数 (個/株)	上いも 平均重 (g)	上いも 重 (kg/10a)	標準 比 (%)	規格内 いも重 (kg/10a)	標準 比 (%)	でん粉 価 (%)
北系56号	9.19	72	11.0	108	5,254	116	4,826	119	15.5
男爵薯	9.3	52	10.0	102	4,524	100	4,047	100	15.3
さやか	9.30	60	7.8	148	5,152	114	4,272	106	15.6

注1) 上いもは20g以上、規格内は60g以上260g未満の塊茎

2) 標準比は「男爵薯」対比

表3 調理（水煮・ポテトチップ）試験成績（平成25年10月：北見農試）

系統 または 品種名	剥皮 褐変	水煮					チップ		
		肉色	煮 崩れ	調理後 黒変	肉質	食味	チップ の外觀	グルコース (mg/g)	アグト ロン値
北系56号	微	白	中	無	中～やや粉	□	△	1.83	36.6
男爵薯	中	白	中	微	やや粉	□	△	0.75	49.5
さやか	中	白	中	無	やや粉	△	△	1.04	48.5

注) 食味およびチップの外觀の評価は、◎：良、○：やや良、□：中、△：やや不良、×：不良。

チップの外觀については、「中」を原料としての使用可能レベルと判断

ばれいしょ「北系57号」（新規）

1. 来歴

系統名	系統番号	交配組合せ			病害虫抵抗性		用途等
		母	×	父	センチュウ	そうか	
北系57号	K08027-13	K04024-1	×	サクラフブキ	強	弱	油加工（チップ）用

2. 特性の概要

「北系57号」：多収で中晩生～晩生の長期貯蔵向けポテトチップ用系統

（対照品種「きたひめ」、「スノーデン」）

枯ちよう期は「きたひめ」、「スノーデン」より遅い。規格内いも重は「きたひめ」、「スノーデン」よりかなり多く、でん粉価は「きたひめ」よりやや高い。

塊茎の形は短卵形、皮色は短ベージュ、目の深さは浅、肉色は白である。塊茎の生理障害は、褐色心腐の発生はなく、中心空洞は少ない。休眠期間は「スノーデン」並である。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性（H1）を持つほか、Yウイルス抵抗性を持つ。

収穫後のチップ品質は「トヨシロ」、「きたひめ」、「スノーデン」とほぼ同等である。長期貯蔵後は、芽の伸長は遅いが、チップ外観は同等かやや劣る。

表1 主な形態および生態的特性（平成25年：北見農試）

系統・ 品種名	塊茎の 形	塊茎の 目の深さ	塊茎の 皮色	塊茎の 肉色	褐色 心腐	中心 空洞	二次 成長	休 眠
北系57号	短卵形	浅	淡ベージュ	白	無	無	微	中
トヨシロ	卵形	浅	淡ベージュ	白	微	少	少	長
スノーデン	円形	中	黄	白	無	少	無	中
きたひめ	短卵形	中	淡ベージュ	白	無	微	微	中

表2 育成地における生育および収量（平成25年：北見農試）

系統 または 品種名	枯ちよ う期 (月・日)	茎長 (cm)	上いも 数 (個/株)	上いも 平均重 (g)	上いも 重 (kg/10a)	標準 比 (%)	規格内 いも重 (kg/10a)	標準 比 (%)	でん粉 価 (%)
北系57号	10.9	64	13.1	111	6,408	132	5,785	132	17.0
トヨシロ	9.6	57	11.1	99	4,864	100	4,394	100	16.5
スノーデン	9.25	64	9.1	111	4,448	91	4,218	96	14.6
きたひめ	9.27	65	7.6	142	4,713	97	4,582	109	16.1

注1) 上いもは20g以上、規格内は60g以上340g未満の塊茎

2) 標準比は「トヨシロ」対比。

表3 調理（水煮・ポテトチップ）試験成績（平成25年11月：北見農試）

系統 または 品種名	剥皮 褐変	水煮					チップ		
		肉色	煮 崩れ	調理後 黒変	肉質	食味	チップ の外観	グルコース (mg/g)	アグト ロン値
北系57号	微	白	微	微	やや粉	□	□	0.53	52.3
トヨシロ	無	白	少	微	中	□	○	0.23	56.8
スノーデン	中	白	少	無	粉	△	○	0.17	58.0
きたひめ	少	白	多	微	やや粉	□	□	0.49	50.6

注) 食味およびチップの外観の評価は、◎：良、○：やや良、□：中、△：やや不良、×：不良。チップの外観については、「中」を原料としての使用可能レベルと判断

表4 ポテトチップ（長期貯蔵）試験成績（平成25年産塊茎：北見農試）

系統 または 品種名	収穫 年 (平成)	3月・6℃貯蔵後			3月・9℃貯蔵後			6月・6℃貯蔵後		
		芽長 (mm)	チップ の外観	アグト ロン値	芽長 (mm)	チップ の外観	アグト ロン値	芽長 (mm)	チップ の外観	アグト ロン値
北系57号	25	1	△	41.3	20	△	46.5	76	×	38.6
トヨシロ	25	10	△	33.0	62	△	44.9	178	×	34.9
スノーデン	25	4	□	49.4	59	△	48.9	139	△	41.6
きたひめ	25	10	△	39.0	114	□	54.4	210	□	48.7

注1) 調査はH26に実施。

2) 評価は、◎：良、○：やや良、□：中（使用可能レベルと判断）、△：やや不良、×：不良