

1 供試系統の特性概要

(1) (独) 農業・食品産業技術研究機構北海道農業研究センター

ばれいしょ「北海104号」

1. 来歴

系統名	旧系統名	交配組合せ(♀×♂)	備考
北海104号	勝系26号	スノーデン×北海82号	チップ用

2. 特性の概要

中早生のチップ用系統で「トヨシロ」より熟期がやや遅く、多収。いもは短卵形で目が浅く、肉色は白。でん粉価は「トヨシロ」よりやや低い。早掘り適性を有し、長期貯蔵も可能でフライ適性も高い。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を有する。

1) 主な形態的特性

品種・ 系統名	草型	茎の 太さ	分枝 数	小葉 重なり	花		自然 結果	塊茎 形	塊茎 ネット	塊茎 皮色	塊茎 肉色	目	
					数	色						数	深さ
北海104号	直	中	少	中	少	白	無	短卵	少	淡ベージュ	白	少	浅
トヨシロ	中	中	少	開	やや多	白	無	卵	少	淡ベージュ	白	中	やや浅

2) 主な生理的特性および調理特性

品種・ 系統名	SG	CR	BS	HH	チップ(11月)				チップ(3月)		チップ(6月)				
					外観	褐変	乾湿	アグロン値	外観	アグロン値	外観	アグロン値			
北海104号	H19	無	無	微	無	○	無	やや乾		○	47.0				
	H20	無	無	無	無	○	無	やや乾	53.3	□	44.2				
	H21	無	無	無	無	◎	無	やや乾	54.8	○□	42.7				
	H22	無	微	無	微	◎○	微	乾	45.5	8℃	□	36.6	8℃	□	32.3
										6℃	□	37.4	6℃	□	33.4
	H23	無	無	微	微	◎	無	やや乾	44.5	8℃	◎○	47.0	8℃	□	41.5
										6℃	×△	30.8	6℃	□△	39.8
H24	微	無	微	微	◎	無	やや乾	46.8	8℃	○◎	45.0	8℃	△□	30.2	
									6℃	△□	36.8	6℃	□△	31.4	
H25	無	無	少	微	○	無	乾	48.3	8℃						
									6℃						
トヨシロ	H19	無	無	無	微	○	無	やや乾		□	38.1				
	H20	無	無	無	無	□△	微	乾	40.6	△×	31.8				
	H21	微	無	無	無	□	微	乾	50.8	△×	32.1				
	H22	微	微	微	少	□○	少	乾	41.8	8℃	×	26.0	8℃	×△	21.8
										6℃	×	27.7	6℃	×	19.6
	H23	無	無	微	微	○	微	やや乾	44.5	8℃	△□	36.6	8℃	×	28.6
										6℃	×	25.2	6℃	×	24.4
H24	微	微	微	微	○	微	やや乾	47.4	8℃	△×	32.8	8℃	×	19.5	
									6℃	×	24.6	6℃	×	21.2	
H25	微	微	微	微	□△	少	乾	35.4	8℃						
									6℃						

注) SG:二次生長、BS:褐色心腐、HH:中心空洞、CR:裂開

3) 育成地における成績

品種・ 系統名	年次	黄変期 (月日)	枯凋期 (月日)	茎長 (cm)	上いも			規格内		でん 粉価 (%)	
					いも数 (個/株)	1個重 (g)	いも重 (kg/10a)	標準比 (%)	いも重 (kg/10a)		標準比 (%)
北海104号	H19	8/25	9/10	50	7.6	101	3,429	83	3,094	79	17.1
	H20	8/26	9/10	92	7.9	134	4,716	118	4,366	128	15.9
	H21	8/22	8/28	60	7.9	116	4,081	103	3,902	112	17.7
	H22	8/31	9/12	72	6.0	142	3,755	99	3,579	108	16.0
	H23	9/08	未達	62	9.5	131	5,507	109	5,191	119	15.3
	H24	8/27	9/07	51	7.5	127	4,218	91	3,921	100	16.6
	H25	9/03	9/14	65	7.3	156	5,025	106	4,683	113	15.6
	平均	8/29	9/08	64	7.7	130	4,390	101	4,105	108	16.3
トヨシロ (標準)	H19	8/26	9/09	52	8.8	106	4,152	100	3,935	100	18.9
	H20	8/22	9/05	71	10.0	91	4,012	100	3,415	100	14.5
	H21	8/23	8/29	48	10.1	88	3,969	100	3,485	100	19.0
	H22	8/29	9/07	62	9.1	95	3,821	100	3,355	100	16.9
	H23	8/30	9/07	49	12.5	91	5,059	100	4,355	100	16.0
	H24	8/27	9/07	47	11.8	88	4,641	100	3,946	100	17.4
	H25	8/30	9/07	66	11.8	91	4,721	100	4,145	100	17.7
	平均	8/26	9/05	56	10.6	93	4,339	100	3,805	100	17.2

注) 上いも : 20g以上、規格内 : 60g~340g

早掘り試験成績

品種・ 系統名	年次	上いも 数 (個/株)	上いも 平均重 (g)	上いも 収量 (kg/10a)	標準 比 (%)	規格内 収量 (%)	標準 比 (%)	でん粉 価 (%)
北海104号	H24	7.6	109	3,674	114	3,417	118	15.9
	H25	7.0	123	3,696	119	2,933	114	16.5
	平均	7.3	116	3,685	116	3,175	116	16.2
ワセシロ	H24	7.0	104	3,230	100	2,891	100	16.1
	H25	5.9	119	3,115	100	2,576	100	15.7
	平均	6.5	112	3,173	100	2,734	100	15.9
トヨシロ	H24	11.6	79	4,047	125	3,330	115	15.4
	H25	10.5	80	3,727	120	3,055	119	15.4
	平均	11.1	80	3,887	122	3,193	117	15.4

4) 病害調査成績および打撲調査成績

品種・系統名	シストセンチュウ ¹	塊茎腐敗 ¹	そうか病	青枯病 ²	疫病	Yウイルス ³	打撲耐性
北海104号	抵抗性	弱	弱	強	弱	弱	弱
トヨシロ	罹病性	やや弱	弱		弱	弱	中

注) 1:北見農業試験場、2:長崎県農林技術開発センター、3:中央農業試験場

5) 地域適応性検定試験

場所	品種 系統名	試験 年次	枯凋 期 (月・日)	茎 長 (cm)	上いも 数 (/株)	上いも 1個重 (g)	上いも 収量 (kg/10a)	標準 比 (%)	規格内 収量 (kg/10a)	標準 比 (%)	でん粉 価 (%)	黒色 心腐 (%)	褐色 心腐 (%)	二次 生長 (%)	中心 空洞 (%)
北見農試	北海104号	22	9.08	90	6.8	140	4,209	107	3,812	109	14.6	0.0	0.0	0.7	11.1
		23	9.16	93	8.8	137	5,381	109	5,073	110	15.2	0.0	2.2	0.4	2.2
		24	10.04	81	8.3	144	5,282	97	4,874	108	16.0	0.0	0.0	0.3	15.6
		25	9.20	62	9.1	124	5,008	103	4,699	107	15.8	0.0	2.2	0.2	2.2
		平均	9.20	82	8.3	136	4,970	104	4,615	117	15.4	0.0	1.1	0.4	7.8
	トヨシロ	22	9.03	77	7.4	120	3,921	100	3,504	100	14.7	0.0	0.0	1.3	8.9
		23	9.04	81	9.3	119	4,930	100	4,620	100	15.4	0.0	2.2	2.0	4.4
		24	9.22	72	8.4	147	5,457	100	4,527	100	16.7	0.0	2.2	1.2	20.0
		25	9.06	57	11.1	99	4,864	100	4,394	100	16.5	0.0	0.0	3.2	0.0
		平均	9.09	72	9.1	121	4,793	100	4,261	100	15.8	0.0	1.1	1.9	8.3
	スノーデン	22	10.05	97	8.3	121	4,414	113	4,159	119	13.3	0.0	0.0	0.0	0.0
		23	10.01	92	11.2	103	5,066	103	4,640	100	15.2	0.0	0.0	0.2	0.0
		24	10.09	89	10.4	114	5,246	96	4,965	110	15.1	0.0	0.0	0.0	11.1
		25	9.25	64	9.1	111	4,448	91	4,218	96	14.6	0.0	0.0	0.0	0.0
		平均	10.03	85	9.7	112	4,793	100	4,496	106	14.5	0.0	0.0	0.1	2.8
十勝農試	北海104号	22	9.13	93	7.1	141	4,423	112	4,271	123	13.8		1.7	無	10.0
		23	9.08	68	10.2	118	5,299	109	5,004	117	15.4		5.0	無	0.0
		24	9.03	56	8.4	113	4,238	96	3,931	100	16.3		10.0	無	1.7
		25	9.09	71	8.4	128	4,894	102	4,576	108	15.9		16.7	微	1.7
		平均	9.08	72	8.5	125	4,714	105	4,446	112	15.4				
	トヨシロ	22	9.09	91	8.9	99	3,952	100	3,468	100	14.7		0.0	微	21.7
		23	9.01	64	11.9	92	4,848	100	4,278	100	16.0		1.7		0.0
		24	9.04	54	9.9	100	4,425	100	3,934	100	16.9		1.7	少	0.0
		25	9.11	67	10.6	100	4,791	100	4,226	100	17.1		10.0	微	0.0
		平均	9.06	69	10.3	98	4,504	100	3,977	100	16.2				
	スノーデン	22	9.19	95	8.4	95	3,520	89	3,238	93	12.6		0.0	無	1.7
		23	9.14	88	12.6	76	4,231	87	3,305	77	13.8		0.0		0.0
		24	9.11	70	15.6	60	4,100	93	2,478	63	15.0		0.0	無	0.0
		25	9.14	79	13.2	79	4,644	97	3,779	89	15.3		0.0	無	0.0
		平均	9.15	83	12.5	78	4,124	92	3,200	80	14.2				
上川農試	北海104号	22	9.24	82	7.9	165	5,764	102	5,140	115	14.9	0.0	12.2	5.8	15.5
		23	9.05	66	9.4	96	3,985	87	3,585	92	15.9	0.0	0.0	0.7	0.0
		24	9.18	43	9.4	115	4,791	103	4,483	107	15.2	0.0	11.1	0.2	2.2
		25	9.18	70	7.4	139	4,630	90	3,987	90	14.7	0.0	2.2	1.2	1.1
		平均	9.16	65	8.5	129	4,793	99	4,299	105	15.2				
	トヨシロ	22	9.14	76	8.9	143	5,661	100	4,463	100	14.8	0.0	0.0	10.6	42.2
		23	9.02	62	11.8	87	4,572	100	3,914	100	16.2	0.0	0.0	1.2	0.0
		24	8.31	45	10.7	98	4,666	100	4,188	100	15.7	0.0	0.0	0.6	0.0
		25	8.30	55	10.3	99	4,495	100	3,865	100	15.4	0.0	0.0	0.0	3.3
		平均	9.04	60	10.4	107	4,849	100	4,108	100	15.5				
	スノーデン	22	9.27	94	11.3	119	5,959	105	5,403	121	13.3	0.0	1.1	0.2	3.3
		23	9.08	74	12.3	70	3,841	84	2,827	72	15.2	0.0	0.0	0.2	0.0
		24	9.25	51	14.5	87	5,563	119	4,796	115	14.7	0.0	0.0	0.1	0.0
		25	9.18	79	9.3	126	4,834	94	4,368	99	14.0	0.0	0.0	0.0	0.0
		平均	9.20	75	11.9	101	5,049	104	4,349	106	14.3				
中央農試	北海104号	23	9.01	56	9.9	125	5,428	104	5,007	112	16.5		1.7		1.7
		24	8.29	50	12.2	90	4,853	95	4,236	95	14.2		1.7		0.0
		25	9.02	62	9.1	119	4,774	102	4,465	113	15.1		0.7		0.0
		平均	8.31	56	10.0	111	5,018	100	4,569	107	15.0				
		トヨシロ	23	9.01	56	10.4	115	5,234	100	4,477	100	17.5		0.0	
	24		8.25	53	12.0	96	5,132	100	4,444	100	16.7		3.3		0.0
	25		8.30	58	11.8	89	4,669	100	3,950	100	16.8		0.0		0.0
	平均		8.29	56	11.0	100	5,012	100	4,290	100	17.0				
	スノーデン		23	9.05	76	11.9	93	4,918	94	4,306	96	15.8		0.0	
		24	9.04	61	18.3	63	5,120	100	3,345	75	12.6		0.0		0.0
		25	9.05	68	13.6	82	4,943	106	4,217	107	13.4		0.0		0.0
		平均	9.05	68	15.0	79	4,994	100	3,956	92	14.0				

6) 現地試験成績

品種 系統 名	試験 場所	枯凋 期 (月.日)	茎 長 (cm)	上いも 数 (/株)	上いも 1個重 (g)	上いも 収量 (kg/10a)	標準 比 (%)	中以上 いも重 (kg/10a)	標準 比 (%)	でん粉 価 (%)	塊茎 腐敗	褐色 心腐	中心 空洞
北海 104号	函館	未達	72	6.4	149	4,396	95	4,185	99	16.7	無	無	無
	倶知安	9.17	68	6.7	147	4,516	93	4,354	94	14.9	少	少	無
	美深	9.5	72	7.6	159	5,020	110	4,879	112	17.4	微	無	無
	富良野	9.15	82	9.3	119	4,880	127	4,533	157	13.2	微	微	微
	更別	9.5	61	8.4	129	4,767	112	4,385	154	14.9	無	無	0.0
	士幌	9.9	121	10.3	116	5,516	154	5,168	165	13.0	無	5.0	無
	大樹	9.4	59	6.4	136	4,925	110	4,587	120	16.9	無	無	無
	北見	9.18	78	7.1	159	5,165	102	5,043	110	15.7	0.0	0.0	0.0
	斜里	9.7	42	7.2	75	2,779	82	2,197	101	17.8	1.0	0.0	
平均	9.10	73	7.7	132	4,663	109	4,370	124	15.6				
トヨシロ	函館	未達	64	7.7	129	4,606	100	4,220	100	17.2	無	無	無
	倶知安	9.11	68	8.2	129	4,869	100	4,653	100	16.7	少	少	少
	美深	9.7	66	8.1	138	4,588	100	4,353	100	17.2	微	無	無
	富良野	9.8	64	11.6	75	3,843	100	2,885	100	13.7	中	微	無
	更別	8.27	55	13.1	74	4,258	100	2,847	100	16.5	少	無	0.0
	士幌	8.20	98	8.6	91	3,583	100	3,128	100	13.1	無	無	無
	大樹	8.29	57	8.4	94	4,496	100	3,818	100	16.9	微	無	無
	北見	9.7	68	9.5	115	5,044	100	4,587	100	16.0	2.9	0.0	0.0
	斜里	9.8	45	10.5	64	3,407	100	2,179	100	17.9	0.0	0.0	
平均	9.3	65	9.5	101	4,299	100	3,630	100	16.1				

7) 加工適性研究会成績

年度	調査日	貯蔵条件	北海104号				トヨシロ				備考
			アグトロ ン値	外観	適性 判定	総合	アグトロ ン値	外観	適性 判定	総合	
H21	C社	11月9日	着時	47.8	○	○	△	39.0	□	○	
		2月16日	9°C	46.6	◎	◎		31.0	△	△	
		2月17日	6°C	39.2	○	○		19.4	×	×	
		4月5日	9°C	45.2	○	○		19.6	×	×	
		4月6日	6°C	41.4	○	○		21.8	×	×	
		6月16日	6°C	33.4	□	△		16.2	×	×	
		H社	11月6日	着時	54.0	◎	◎				
H22	C社	11月9日	着時	43.2	○	○	□	39.0	□	□	
		2月8日	9°C	42.2	○	○		32.4	□	□	
		2月8日	6°C	35.6	○	□		19.4	×	×	
		4月12日	9°C	43.6	○	○		28.8	△	△	
		4月12日	6°C	38.8	○	□		17.6	×	×	
		6月10日	6°C	43.6	○	○		20.8	×	×	
		H社	11月8日	着時	46.0	○	○	○			
	2月25日	9°C	48.0	○	○	○					
	4月1日	9°C		○	○	○					
	5月2日	9°C		○	○	○					
H23	C社	12月2日	着時	46.8	○	○	□	36.2	□	□	
		2月17日	9°C	45.8	◎	○		24.0	△	△	
		2月17日	6°C	39.4	○	○		15.6	×	×	
		4月16日	9°C	51.8	◎	○		21.4	×	×	
		4月16日	6°C	40.4	○	○		18.2	×	×	
		6月15日	6°C	41.4	○	△		15.4	×	×	
		H社	11月2日	着時	43.3	◎○	◎○	◎○	45.0	□	□
	2月3日	8.0-8.5°C	49.0	◎○	◎○	◎○	41.0	□	□	□	標準(きたひめ)
	3月9日	8.0-8.5°C	43.0	○	○	○	34.0	□	□	□	標準(きたひめ)
	7月11日		42.0	◎○	◎○	◎○	23.0	□	□	□	標準(スノーデン)

ばれいしょ「北海106号」

1. 来歴

系統名	旧系統名	系統番号	交配組合せ(♀×♂)	備考
北海106号	勝系30号	03080-6	北海96号×98015-2	加工用

2. 特性の概要

フライ加工用系統。育成場における茎長は「ホッカイコガネ」、「トヨシロ」より長く、黄変期は「ホッカイコガネ」より1週間程度早く、「トヨシロ」より1週間程度遅い。株当たりのいも数は「ホッカイコガネ」よりもやや多く「トヨシロ」並、1個重は「ホッカイコガネ」並で、上いも収量、規格内収量ともに「ホッカイコガネ」よりも多収である。でん粉価は「ホッカイコガネ」並である。

いもの形は卵で皮色は黄。目がやや浅く、数は少ない。肉色は淡黄で内部異常は認められない。フライの褐変がなく、外観品質が優れる。病害抵抗性はジャガイモシストセンチュウに抵抗性で、そうか病には弱い。打撲黒変耐性はやや弱い。

1) 主な形態的特性

品種・系統名	草型	茎の太さ	分枝数	小葉の重なり	花		塊茎			目		
					数	色	形	表皮色	肉色	数	深さ	
北海106号	直	中	少	開	やや多	赤紫	卵	少	淡黄	淡黄	少	浅
ホッカイコガネ	やや直	中	少	開	中	赤紫	長卵	少	黄	淡黄	少	浅
こがね丸	やや直	やや太	多	開	中	赤紫	短卵	少	淡黄	淡黄	少	やや浅

2) 主な生理的特性および調理特性

品種・系統名		生理障害				フライ			チップ			アグトロ値	
		B	S	H	G	CR	外観	褐変	乾湿	外観	褐変		乾湿
北海106号 (勝系30号)	H20	無	無	無	無	無	□	微	やや乾	△	中	やや乾	45.5
	H21	無	無	無	無	無	○	無	中	□	少	乾	51.1
	H22	無	無	微	無	無	○	無	やや湿	□	中	乾	41.6
	H23	無	無	無	無	無	○	微	中	□	微	やや乾	43.0
	H24	微	無	微	微	微	○	無	中	□△	少	やや乾	40.6
ホッカイコガネ	H20	無	無	無	無	無	○	無	中	□	少	やや乾	48.3
	H21	無	無	微	無	無	○	無	やや乾	△	中	乾	46.7
	H22	無	微	微	無	無	◎○	無	やや乾	△□	中	やや乾	41.3
	H23	微	微	少	微	微	○	微	やや乾	□	少	やや乾	41.3
	H24	微	微	微	微	微	○	無	やや乾	△	少	やや乾	41.5
こがね丸	H20	無	無	無	無	無	△	—	やや湿	□△	少	中	45.9
	H21	無	無	無	無	無	◎◎	無	中	□△	微	乾	50.6
	H22	少	多	無	微	微	◎	微	中	□○	中	やや乾	42.0
	H23	無	微	無	無	無	○	微	やや乾	△	少	やや乾	39.0
	H24	微	中	微	無	無	○	極微	乾	△□	少	やや乾	42.6
H25	微	微	少	中	中	◎◎	微	やや乾	□	少	やや乾	40.4	

3) 病害調査成績および打撲調査成績

品種・系統	シストセンチュウ ¹	塊茎腐敗 ¹	そうか病	青枯病 ²	疫病	Yウイルス ³	打撲耐性
北海106号	抵抗性	弱	弱	強	弱	弱	弱

注) 1:北見農業試験場、2:長崎県農林技術開発センター、3:中央農業試験場

4) 育成地における成績

品種・系統名	枯凋期 (月日)	茎長 (cm)	上いも				生食用規格内		加工用規格内		でん粉 価 (%)	
			いも数 (個/株)	1個重 (g)	いも重 (kg/10a)	標準比 (%)	いも重 (kg/10a)	標準比 (%)	いも重 (kg/10a)	標準比 (%)		
北海106号 (勝系30号)	H20	9.18	117	10.2	159	7,232	119	5,205	106	6,960	122	15.4
	H21	未達	62	10.9	91	4,432	107	3,879	99	3,919	100	18.4
	H22	未達	85	8.2	139	5,093	121	4,014	108	4,812	123	16.0
	H23	未達	81	12.4	119	6,524	116	5,967	115	6,191	115	14.7
	H24	9.11	68	10.3	137	6,197	123	5,178	116	5,949	126	16.6
	H25	9.22	75	9.2	160	6,465	118	4,458	91	6,260	122	15.0
平均	9.17	81	10.2	134	5,991	117	4,849	106	5,682	118	16.0	
ホッカイコガネ	H20	9.29	109	10.5	132	6,099	100	4,907	100	5,690	100	15.4
	H21	9.13	63	8.5	109	4,139	100	3,907	100	3,906	100	18.3
	H22	9.24	81	8.7	110	4,223	100	3,715	100	3,924	100	16.6
	H23	9.26	69	10.5	121	5,617	100	5,207	100	5,372	100	16.1
	H24	9.17	55	9.5	119	5,025	100	4,461	100	4,729	100	17.4
	H25	9.27	75	10.9	113	5,481	100	4,916	100	5,139	100	16.4
平均	9.24	75	9.8	117	5,097	100	4,519	100	4,724	100	16.7	
こがね丸	H20	9.26	135	9.0	134	5,327	87	4,287	87	5,086	89	18.2
	H21	9.14	80	8.6	100	3,852	93	3,408	87	3,468	89	20.9
	H22	9.16	93	8.2	127	4,643	110	4,066	109	4,436	113	18.7
	H23	9.19	101	9.4	136	5,697	101	4,556	87	5,452	101	17.5
	H24	9.14	71	9.9	129	5,665	113	4,844	109	5,369	114	19.9
	H25	9.24	91	9.5	137	5,748	105	4,729	96	5,517	107	18.6
平均	9.21	95	9.1	127	5,155	102	4,315	96	4,888	102	19.0	

注) 上いも: 20g以上、生食用規格内: 60~260g、加工用(フレンチフライ)規格内: 60g以上

5) 地域適応性検定試験 (平成 24-25 年度)

品種 及び 系統名	年 度	枯凋期 (月日)	終花期 の茎長 (cm)	株当り 上いも 数(個)	一個重 (g)	上いも 収量 (kg/10a)	同左 標準比 (%)	規格内 収量 (kg/10a)	同左 標準比 (%)	でん 粉価 (%)	中心 空洞 (%)	褐色 心腐 (%)
北 見	北海106号	H24	未達	95	10.0	6,952	129	4,186	104	15.8	0.0	0.0
		H25	10.9	75	12.5	5,713	111	5,132	105	14.7	0.0	0.0
		平均	10.9	85	11.2	6,333	120	4,659	105	15.3	0.0	0.0
十 勝	ホッカイコガネ	H24	未達	96	8.8	5,401	100	4,017	100	17.1	0.0	0.0
		H25	10.13	70	9.3	5,128	100	4,870	100	16.5	0.0	0.0
		平均	10.13	83	9.1	5,264	100	4,444	100	16.8	0.0	0.0
上 川	北海106号	H24	9.17	82	14.0	6,436	117	5,905	123	16.8	0.0	10.0
		H25	9.20	86	13.9	7,014	146	6,482	153	16.3	0.0	13.3
		平均	9.18	84	14.0	108	6,725	132	6,194	138	16.6	0.0
中 央	ホッカイコガネ	H24	9.20	90	12.6	5,524	100	4,814	100	17.9	0.0	0.0
		H25	9.22	82	15.1	5,551	116	4,653	110	17.7	0.0	0.0
		平均	9.21	86	13.9	90	5,538	108	4,734	105	17.8	0.0
中 央	北海106号	H24	9.20	60	12.8	6,460	108	5,638	111	15.7	0.0	0.0
		H25	9.20	84	11.1	6,885	139	6,521	157	15.4	0.0	0.0
		平均	9.20	72	12.0	128	6,673	124	6,080	134	15.6	0.0
中 央	ホッカイコガネ	H24	9.23	55	15.8	5,973	100	5,058	100	16.2	0.0	0.0
		H25	9.20	82	12.6	4,941	100	4,148	100	16.6	0.0	0.0
		平均	9.21	69	14.2	87	5,457	100	4,603	100	16.4	0.0
中 央	北海106号	H24	8.31	59	13.9	6,445	112	5,702	116	15.3	0.0	1.7
		H25	9.1	69	14.7	5,300	109	4,341	113	15.2	0.0	1.7
		平均	8.31	64	14.3	93	5,873	111	5,022	115	15.3	0.0
中 央	ホッカイコガネ	H24	9.6	59	14.6	5,752	100	4,899	100	14.8	0.0	0.0
		H25	9.5	63	14.8	4,883	100	3,846	100	16.7	0.0	0.0
		平均	9.5	61	14.7	81	5,318	100	4,372	100	15.8	0.0

注) 規格内収量: 60g以上

6) 加工適性試験結果

年度	品種 系統名	皮付きポテト				外側 食感	内側 食感	風味 旨味	適性 判定
		外観		肉色	褐変				
		形態	表皮						
H23	北海106号	□	□	3	無	□	□	□	□
	ホッカイコガネ	□	□	3	無	□	□	□	□
H24	北海106号	—	△	2	無	△	□	□	△
	ホッカイコガネ	—	□	3	無	□	□	□	□

ばれいしょ「北海 107 号」

1. 来歴

系統名	旧系統名	系統番号	交配組合せ(♀×♂)	備考
北海 107 号	勝系 32 号	02015-2	きたひめ×らんらんチップ	生食用・加工用

2. 特性の概要

育成地における枯ちょう期は「男爵薯」より 7 日程度遅い。中早生の生食・食品加工用系統。茎長は「男爵薯」より高い。塊茎の形は卵形で皮色は淡ベージュ、肉色は白。株当たり上いも数は「男爵薯」より少なく、平均重が大きい。上いも重、規格内いも重とも「男爵薯」より多収(表 1)。でん粉価は「男爵薯」並。

水煮では肉質がやや粉質で、煮崩れが多いが、食味は「男爵薯」並、調理後黒変は「男爵薯」より少ない。蒸しいもでも同様の評価である。実需者によるサラダ加工評価では「さやか」並と評価される

1) 主な形態的特性

品種・ 系統名	草性	茎の 太さ	分枝 数	小葉の 重なり	花		塊茎			目の		
					数	色	形	表皮ネット	皮色	肉色	数	深さ
北海107号	やや直立	中	少	開く	多	白	卵	微	淡ベージュ	白	少	やや浅
男爵薯	やや直立	中	少	重なる	多	赤紫	球	無	淡ベージュ	白	中	深

2) 主な調理特性

品種・ 系統名	年次	水煮					蒸し					
		肉色	煮崩れ	黒変	肉質	舌触り	食味	肉質	舌触り	甘み	黒変	食味
北海107号	H22	白	微	無	やや粉	やや粗	○□	—	—	—	—	—
	H23	白	中	微	粉	やや粗	□○	やや粘	中	微	微	□
	H24	白	甚	無	やや粉	中	○□	中	中	微	極微	□○
	H25	白	中	無	中	中	○□	やや粉	中	微	無	○
男爵薯	H22	白	中	微	粉	やや粗	○□	—	—	—	—	—
	H23	白	中	微	粉	やや粗	□	やや粉	やや粗	微	少	□
	H24	白	中	少	やや粉	やや粗	○□	やや粉	中	微	少	□○
	H25	白	中	少	やや粉	やや粗	○□	やや粉	やや粗	微	少	○

3) 育成地における成績

品種・ 系統名	年次	萌芽 期 (月日)	茎長 (cm)	枯ちょう 期 (月日)	上いも			規格内			でん 粉価 (%)
					いも数 (個/株)	平均 重 (g)	いも重 (kg/10a)	男爵薯 比 (%)	いも重 (kg/10a)	男爵薯 比 (%)	
北海107号	H22	6.05	70.5	9.05	8.1	112	4,001	107	3,768	120	15.0
	H23	6.05	64.3	9.11	9.2	129	5,141	120	4,683	142	15.3
	H24	6.02	61.5	9.09	9.4	125	5,141	129	4,206	139	16.6
	H25	6.06	68.9	9.22	9.7	149	6,434	160	5,670	163	15.2
	平均	6.05	66.3	9.12	9.1	129	5,179	129	4,582	141	15.5
男爵薯	H22	6.02	51.4	8.31	10.2	83	3,749	100	3,141	100	15.1
	H23	6.06	40.1	9.02	12.1	80	4,284	100	3,298	100	15.5
	H24	6.03	37.4	8.31	11.4	79	3,993	100	3,016	100	16.0
	H25	6.06	50.5	9.02	10.3	88	4,016	100	3,483	100	16.1
	平均	6.04	44.9	9.01	11.0	83	4,011	100	3,235	100	15.7

4) 配布先における成績

場所	品種・系統名	年次	萌芽期 (月日)	開花期 (月日)	枯凋期 (月日)	茎長 (cm)	上いも数 (個/株)	上いも1個重 (g)	上いも収量 (kg/10a)	同左標準比 (%)	規格内収量 (kg/10a)	同左標準比 (%)	でん粉価 (%)
中央	北海107号	H23	5.25	6.29	9.03	69.7	9.5	132	5,508	113	4,722	124	17.4
		H24	5.19	6.23	9.02	53.3	12.0	104	5,530	137	5,044	168	14.7
		H25	6.02	6.29	9.02	61.1	8.9	123	4,843	100	4,133	100	15.9
		平均	5.26	6.27	9.03	61.5	10.8	118	5,519	123	4,883	144	16.1
	男爵薯	H23	5.25	6.26	8.29	44.8	10.7	103	4,892	100	3,795	100	14.1
		H24	5.18	6.23	8.13	37.0	12.6	72	4,050	100	3,004	100	17.1
		H25	5.29	6.27	8.27	48.7	10.8	100	4,804	100	4,133	100	15.8
平均	5.24	6.25	8.21	40.9	11.7	87	4,471	100	3,400	100	15.7		
北見	北海107号	H25	6.12	7.09	9.25	73.0	7.8	151	5,206	115	4,172	103	16.0
	男爵薯	H25	6.09	7.08	9.03	52.0	10.0	102	4,524	100	4,047	100	15.3
十勝	北海107号	H25	5.31	7.03	9.15	76.0	10.0	120	5,336	123	4,785	135	16.9
	男爵薯	H25	5.31	7.01	9.11	59.0	12.4	79	4,354	100	3,555	100	15.7
上川	北海107号	H25	5.29	6.27	9.16	78.0	10.0	129	5,650	126	4,449	115	14.4
	男爵薯	H25	5.28	6.24	8.30	55.0	10.3	99	4,495	100	3,865	100	15.4

5) 実需者評価

表 実需者によるサラダ評価

調査時期	品種・系統名	色調	舌ざわり	食味	後味	適性	総合
H24.3.02	北海107号	白	中	○	○	○	○
	さやか	白	中	◎	○	○	○
H24.7.27	北海107号	薄黄	中	○	□	○	□
	さやか	白	中	□	○	□	□
H25.2.7	北海107号	薄黄	中	□	○	○	□
	さやか	白	滑	○	□	○	○
H25.6.27	北海107号	薄黄	中	□	○	○	□
	さやか	白	滑	○	□	○	○

表 実需者によるサラダ評価

調査時期	品種系統名	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	
H24.2.14	北海107号	白	滑	○	○	白	滑	○	○	○
	さやか	白	滑	○	○	白	滑	○	○	○
	トヨシロ	白	中	□	□	白	中	□	□	□
H24.7.6	北海107号	白	滑	□	□	白	滑	○	□	□
	トヨシロ	白	中	□	□	白	中	□	□	□
H25.2.8	北海107号	白	粗	□	□	白	滑	□	○	□
	さやか	白	滑	○	○	白	滑	○	○	○
	トヨシロ	白	粗	□	□	白	中	□	□	□
H25.7.4	北海107号	薄黄	粗	○	□	薄黄	中	○	○	○
	さやか	薄黄	中	□	□	薄黄	滑	○	○	○
	トヨシロ	白	粗	□	□	白	中	□	□	□

ばれいしょ「勝系 33 号」

1. 来歴

系統名	系統番号	交配組合せ (♀×♂)	シストセンチュウ抵抗	用途等
勝系 33 号	05071-8	98009-8 × 00045-4	H1	チップ用

2. 特性の概要

勝系 33 号：中早生のチップ用系統で、枯凋期は「トヨシロ」並かやや早い。草性はやや直立で茎は「トヨシロ」よりも太く、茎長はやや長い。花は白で花数は少ない。いもは卵形で目の数が少なく浅い、皮色は淡ベージュ、表皮のネットがわずかに見られる。肉色は白。中心空洞の発生は見られないが、褐色心腐の発生が「トヨシロ」並の微である。チップカラーは「トヨシロ」より優れる。株あたりの上いも個数は「トヨシロ」より少ない、規格内収量は「トヨシロ」並かやや少ない。でん粉価は「トヨシロ」よりやや高い。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性。

1) 主な形態的特性

品種・系統名	草型	茎の太さ	分枝数	小葉の重なり	花			塊茎			目	
					数	色	形	表皮ネット	皮色	肉色	数	深さ
勝系33号	やや直	太	少	中	少	白	卵	微	淡ベージュ	白	少	浅
トヨシロ	やや直	中	少	開	多	白	卵	無	淡ベージュ	白	やや少	やや浅
スノーデン	直	中	少	開	やや少	白	球	多	淡ベージュ	白	中	やや深

2) 主な生態的特性および調理特性

品種・系統名	H	チップ(11月)				貯蔵温度	チップ(3月)		チップ(6月)	
		外観	褐変	乾湿	アグロン値		外観	アグロン値	外観	アグロン値
勝系33号 (05071-8)	H22	◎	無	乾	47.1	8℃	□○	42.9	□△	34.6
						6℃	□○	40.8	△×	30.6
	H23	◎	無	やや乾	47.9	8℃	◎○	48.3	□	43.4
						6℃	○□	44.5	□	38.9
	H24	◎	無	乾	48.9	8℃	◎○	49.2	□△	32.2
					6℃	○	49.1	□	33.8	
トヨシロ	H22	□○	少	乾	41.8	8℃	×	26.0	×△	21.8
						6℃	×	27.7	×	19.6
	H23	○	微	やや乾	44.5	8℃	△	36.6	×	28.6
						6℃	×	25.2	×	24.4
	H24	○	微	やや乾	47.4	8℃	△×	32.8	×	19.5
					6℃	×	24.6	×	21.2	
スノーデン	H22	◎○	微	やや乾	45.5	8℃	□○	40.6	×	18.9
						6℃	△	32.9	×	19.6
	H23	○	微	やや乾	43.8	8℃	○□	40.8	△	33.6
						6℃	△×	32.5	△×	25.6
	H24	□	微	やや乾	43.9	8℃	□△	38.9	△	27.2
					6℃	△×	29.8	×	17.9	
	H25	○	微	やや乾	42.9					

3) 育成地における生育および収量

品種・系統名	枯凋期 (月日)	茎長 (cm)	上いも				加工用規格内		でん粉 価 (%)	
			いも数 (個/株)	1個重 (g)	いも重 (kg/10a)	標準比 (%)	いも重 (kg/10a)	標準比 (%)		
勝系33号 (05071-8)	H22	9.02	71	8.4	96	3,596	94	3,233	96	17.4
	H23	9.07	56	10.0	106	4,682	93	4,343	100	16.6
	H24	9.09	58	10.0	94	4,158	90	3,711	94	18.6
	H25	9.08	38	10.1	104	4,652	99	4,356	105	18.4
	平均	9.06	56	9.6	100	4,272	94	3,911	99	17.8
トヨシロ	H22	9.07	62	9.1	95	3,821	100	3,355	100	16.9
	H23	9.07	49	12.5	91	5,059	100	4,355	100	16.0
	H24	9.07	47	11.8	88	4,641	100	3,946	100	17.4
	H25	9.07	66	11.8	91	4,721	100	4,145	100	17.7
	平均	9.07	56	11.3	91	4,561	100	3,950	100	17.0
スノーデン	H22	9.15	68	7.7	115	3,900	102	3,688	110	13.9
	H23	9.20	67	12.3	95	5,181	102	4,656	107	13.4
	H24	9.12	49	9.9	96	4,218	91	3,746	95	15.3
	H25	9.23	61	11.6	103	5,335	113	4,902	119	14.6
	平均	9.17	61	10.4	102	4,659	102	4,248	108	14.3

注) 上いも: 20g以上、加工用規格内: 60~340g

4) 系統適応性検定試験 (中央農業試験場)

品種・ 系統名	年度	枯ちよう 期 (月日)	終花期 の茎長 (cm)	株当たり			上いも 収量 (kg/10a)	同左 対標比 (%)	規格内 収量 (kg/10a)	同左 対標比 (%)	でん粉 価 (%)	中心 空洞 (%)	褐色 心腐 (%)
				上いも 数(個)	一個重 (g)	株当たり 上いも 重							
勝系33号	H24	8.25	56.2	13.2	76	4,596	90	3,732	84	17.5	0.0	0.0	
	H25	8.29	64.3	12.2	96	5,194	111	4,722	120	17.2	0.0	1.7	
	平均	8.27	60.3	12.7	86	4,895	100	4,227	102	17.4	0.0	0.9	
トヨシロ	H24	8.25	53.4	12.0	95	5,132	100	4,444	100	16.7	0.0	0.0	
	H25	8.30	58.1	11.8	89	4,669	100	3,950	100	16.8	0.0	0.0	
	平均	8.27	55.8	11.9	92	4,901	100	4,197	100	16.8	0.0	0.0	
スノーデン	H24	9.04	61.0	18.3	63	5,120	100	3,345	75	12.6	0.0	0.0	
	H25	9.05	68.0	13.6	82	4,943	106	4,217	107	13.4	0.0	0.0	
	平均	9.04	64.5	16.0	72	5,032	103	3,781	91	13.0	0.0	0.0	

5) 加工適性試験結果

年度	調査日	貯蔵条件	勝系33号			総合	標準			スノーデン			備考
			アグトロ ン値	外観	適性 判定		アグトロ ン値	外観	適性 判定	アグトロ ン値	外観	適性 判定	
H24	C社	11月26日	着時	50.0	◎	○	41.4	○	○	44.0	○	○	標準トヨシロ
		2月27日	9°C	48.8	◎	△	29.0	△	△	42.2	○	○	標準トヨシロ
		2月27日	6°C	43.4	○	○	20.2	×	×	21.4	×	×	標準トヨシロ
		4月22日	9°C	45.2	◎	×	24.2	△	×	36.0	□	×	標準トヨシロ
		4月22日	6°C	35.0	□	△	16.6	×	×	24.2	△	△	標準トヨシロ
		6月15日	6°C	35.0	□	×	14.6	×	×	24.8	△	△	標準トヨシロ
H社	11月2日			□	△	□	45.0	□	□			標準きたひめ	

ばれいしょ「勝系 34 号」

1. 来歴

系統名	系統番号	交配組合せ (♀×♂)	シストセンチュウ抵抗	用途等
勝系 34 号	04057-1	こがね丸 × ホッカイコガ	H1	フライ用

2. 特性の概要

勝系 34 号：中生のフライ用系統で「ホッカイコガネ」より枯凋期 4 日から 16 日が早い。草性はやや直立で、茎長は「ホッカイコガネ」よりもやや短い。花は淡赤紫で花数は中程度である。いもは長形で目の数は少なく浅い、皮色は淡ベージュ、肉色は明黄である。中心空洞の発生は見られないが、褐色心腐の発生は「ホッカイコガネ」並の微である。裂開は見られず、二次成長は「ホッカイコガネ」よりやや少ない。フライの外観は「ホッカイコガネ」並かやや劣るが、いもの形が長いので、長さがそろったフライができる。でん粉価は「ホッカイコガネ」並。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性。

1) 主な形態的特性

品種・系統名	草型	茎の太さ	分枝数	小葉の重なり	花			塊茎			目	
					数	色	形	表皮ネット	皮色	肉色	数	深さ
勝系34号	やや直	中	中	開	中	赤紫	長卵	微	淡ベージュ	明黄	少	浅
ホッカイコガネ	やや直	中	少	開	中	赤紫	長卵	少	黄	淡黄	少	浅
こがね丸	やや直	太	多	開	中	赤紫	短卵	少	淡黄	淡黄	少	やや浅

2) 主な生態的特性および調理特性

品種・系統名		生理障害				フライ						
		SG	CR	BS	HH	外観	褐変	乾湿	食味	黒変	細り	
勝系34号 (04057-1)	H22	無	微	無	微	○	少	中	○□	無	少	
	H23	微	無	微	無	□	微	中	□	無	少	
	H24	微	無	微	微	○	極微	乾	○	無	少	
	H25	微	無	微	無	○○	微	やや乾	○	無	少	
ホッカイコガネ	H22	少	無	無	微	◎	無	やや乾	○	無	少	
	H23	少	微	微	微	○	微	やや乾	○	微	少	
	H24	微	微	微	微	○	無	やや乾	○	無	微	
	H25	微	微	無	無	○	微	やや乾	○	微	少	
こがね丸	H22	無	微	少	多	◎	微	中	○	無	微	
	H23	無	無	無	微	○	微	やや乾	○	微	微	
	H24	微	無	微	中	○	極微	乾	○	無	微	
	H25	微	微	少	中	○○	微	やや乾	○	無	微	

3) 育成地における生育・収量成績 (平成 22-25 年)

品種・系統名	枯凋期 (月日)	茎長 (cm)	上いも				加工用規格内		でん粉 価 (%)	
			いも数 (個/株)	1個重 (g)	いも重 (kg/10a)	標準比 (%)	いも重 (kg/10a)	標準比 (%)		
勝系34号 (04057-1)	H22	9.08	64	11.1	96	4,724	112	4,212	107	16.1
	H23	9.16	70	9.9	126	5,532	98	5,268	98	15.8
	H24	9.13	55	10.7	114	5,416	108	5,123	108	17.9
	H25	9.22	61	10.3	117	5,354	98	5,082	99	16.5
	平均	9.14	63	10.5	113	5,257	103	4,868	104	16.6
ホッカイコガネ	H22	9.24	81	8.7	110	4,223	100	3,925	100	16.6
	H23	9.26	69	10.5	121	5,617	100	5,372	100	16.1
	H24	9.17	55	9.5	119	5,025	100	4,729	100	17.4
	H25	9.27	75	10.9	113	5,481	100	5,139	100	16.4
	平均	9.23	70	9.9	116	5,087	100	4,675	100	16.6
こがね丸	H22	9.16	93	8.2	127	4,643	110	4,436	113	18.7
	H23	9.19	101	9.4	136	5,697	101	5,452	101	17.5
	H24	9.19	71	9.9	129	5,665	113	5,369	114	19.9
	H25	9.24	91	9.5	137	5,748	105	5,517	107	18.6
	平均	9.19	89	9.3	132	5,438	107	5,086	109	18.7

注) 上いも: 20g以上、加工用規格内: 60g以上

4) 系統適応性検定試験 (中央農業試験場)

品種・ 系統名	年度	枯ちよう 期 (月日)	終花期 の茎長 (cm)	株当たり		上いも 収量 (kg/10a)	同左 対標比 (%)	規格内 収量 (kg/10a)	同左 対標比 (%)	でん粉 価 (%)	中心 空洞 (%)	褐色 心腐 (%)
				上いも 数(個)	一個重 (g)							
勝系34号	H24	9.02	57.6	13.1	100	5,814	101	5,233	107	14.8	0.0	6.7
	H25	9.01	58.1	12.4	93	5,126	105	4,587	119	15.6	0.0	1.7
	平均	9.01	57.9	12.8	96	5,470	103	4,910	113	15.2	0.0	4.2
ホッカイコガネ	H24	9.06	59.1	14.6	89	5,752	100	4,899	100	14.8	0.0	1.7
	H25	9.05	63.2	14.8	74	4,883	100	3,846	100	16.7	0.0	0.0
	平均	9.05	61.2	14.7	82	5,318	100	4,373	100	15.8	0.0	0.9

5) 加工適性試験結果

年度	品種 系統名	皮付きポテト							シューtringカットポテト						
		外観			外側 食感	内側 食感	風味 旨味	適性 判定	外観			外側 食感	内側 食感	風味 旨味	適性 判定
		表皮	肉色	褐変					肉色	褐変	糖化				
H24	勝系34号	○	3	無	○	□	□	○	3	無	有	○	□	□	○
	ホッカイコガネ	□	3	無	□	□	□	□	3	無	無	□	□	□	□

ばれいしょ「勝系36号」

1. 来歴

系統名	系統番号	交配組合せ (♀×♂)	シストセンチュウ抵抗	用途等
勝系36号	04063-27	アイユタカ × 北海82号	H1	生食用

2. 特性の概要

勝系36号：中晩生の生食用系統。枯ちょう期は「男爵薯」より15日遅い。塊茎の形は短卵、皮色は淡黄、肉色も淡黄。目の数はやや少で、やや浅い。株当たりのいも数が「男爵薯」より多く、上いも平均重は「男爵薯」並。上いも重は「男爵薯」より30%程度多収、生食用規格では40%程度多収となる。でん粉価は「男爵薯」より1%程度高い。水煮は煮崩れが多いが、食味は「男爵薯」並かやや優れる。

3. 試験成績

1) 主な形態的特性

品種・系統名	草性	茎の太さ	分枝数	小葉の重なり	花			塊茎			目の	
					数	色	形	表皮ネット	皮色	肉色	数	深さ
勝系36号	やや直立	中	中	開く	多	白	短卵	無	淡黄	淡黄	やや少	やや浅
男爵薯	やや直立	中	少	重なる	多	赤紫	球	無	淡パージュ	白	中	深

2) 育成地における生育・収量成績 (平成23-25年)

品種・系統名	年次	枯ちょう期 (月日)	茎長 (cm)	上いも				生食用規格内		でん粉価 (%)
				いも数 (個/株)	平均重 (g)	いも重 (kg/10a)	男爵薯比 (%)	いも重 (kg/10a)	男爵薯比 (%)	
勝系36号 (04063-27)	H23	9.19	64	15.5	82	5,632	131	4,593	139	16.4
	H24	9.13	61	13.8	82	5,027	126	4,089	136	18.1
	H25	9.23	72	13.6	94	5,687	145	5,000	147	17.2
	平均	9.18	66	14.3	86	5,449	134	4,561	141	17.2
男爵薯	H23	9.02	40	12.1	80	4,284	100	3,298	100	15.5
	H24	8.31	37	11.4	79	3,993	100	3,016	100	16.0
	H25	9.02	51	10.3	88	4,016	100	3,483	100	16.1
	平均	9.01	43	11.3	82	4,098	100	3,266	100	15.9

3) 調理特性

品種・系統名	年次	水煮						蒸し				
		肉色	煮崩れ	黒変	肉質	舌触り	食味	肉質	舌触り	甘み	黒変	食味
勝系36号	H23	黄白	多	微	やや粉	中	○	粉	やや粗	微	無	□
	H24	淡黄	甚	極微	やや粘	中	○	やや粉	中	微	無	○□
	H25	淡黄	多	無	やや粉	中	○	やや粉	やや粗	微	無	○
男爵薯	H23	白	中	微	粉	やや粗	□	やや粉	やや粗	微	少	□
	H24	白	中	少	やや粉	やや粗	○□	やや粉	中	微	少	□○
	H25	白	中	少	やや粉	やや粗	○□	やや粉	やや粗	微	少	○

4) 系統適応性検定試験 (中央農業試験場、平成25年)

品種・系統名	枯ちょう期 (月日)	終花期 の茎長 (cm)	株当たり 上いも 数(個)	一個重 (g)	上いも 収量 (kg/10a)	同左 対標比 (%)	規格内 収量 (kg/10a)	同左 対標比 (%)	でん粉 価 (%)	中心 空洞 (%)	褐色 心腐 (%)
男爵薯	8.27	48.7	10.8	100	4,804	100	4,133	100	15.8	0.0	0.0

ばれいしょ「勝系37号」

1. 来歴

系統名	系統番号	交配組合せ (♀×♂)	シストセンチュウ抵抗	用途等
勝系37号	06176-18	01086-2 × 01081-22	H1	生食用

2. 特性の概要

勝系37号：早生の赤肉生食用系統。枯ちよう期は「男爵薯」とほぼ同じで「ノーザンルビー」より1週間程度速い。塊茎の形は長卵、皮色は赤で肉色も赤。「ノーザンルビー」よりも肉色の赤色が濃い。目の数はやや少なく、浅い。株当たりいも数が「男爵薯」、「ノーザンルビー」よりやや多く、上いも平均重が「男爵薯」よりやや小さく、「ノーザンルビー」よりも小さい。上いも重は「男爵薯」並かやや多収で、「ノーザンルビー」よりも多収であるが、生食用規格では「男爵薯」、「ノーザンルビー」やや少収。でん粉価は「男爵薯」、「ノーザンルビー」よりも低い。水煮の肉色は「ノーザンルビー」よりも濃い赤で、煮崩れは微である。食味は「男爵薯」並。

3. 試験成績

1) 主な形態的特性

品種・系統名	草性	茎の太さ	分枝数	小葉の重なり	花		塊茎			アントシアニンの程度		目の数・深さ	
					数	色	形	表皮ネット	皮色	肉色	程度	数	深さ
勝系37号	やや開張	中	多	中間	少	白	長卵	無	赤	赤	5	やや少	浅
ノーザンルビー	やや直立	太	中	開く	中	白	長卵	少	赤	赤	3	やや少	やや浅
男爵薯	やや直立	中	少	重なる	多	赤紫	球	無	淡ベージュ	白	—	中	深

2) 育成地における生育・収量成績 (平成23-25年)

品種・系統名	年次	枯ちよう期 (月日)	茎長 (cm)	上いも				生食用規格内			でん粉価 (%)	
				いも数 (個/株)	平均重 (g)	いも重 (kg/10a)	男爵薯比 (%)	ノーザンルビー比 (%)	いも重 (kg/10a)	男爵薯比 (%)		ノーザンルビー比 (%)
勝系37号 (06176-18)	H23	9.10	44	16.1	72	5,175	108	123	3,897	104	100	10.7
	H24	8.23	41	15.1	62	4,145	99	115	2,612	90	86	12.6
	H25	9.06	48	13.2	85	4,998	106	117	4,097	97	106	10.4
	平均	9.03	44	14.8	73	4,773	104	118	3,535	98	98	11.2
ノーザンルビー	H23	9.09	55	9.2	103	4,206	88	100	3,911	104	100	14.2
	H24	9.06	55	10.0	81	3,613	86	100	3,025	105	100	15.2
	H25	9.05	66	10.4	93	4,270	90	100	3,864	92	100	13.7
	平均	9.07	59	9.9	92	4,030	88	100	3,600	99	100	14.4
男爵薯	H23	9.05	43	13.6	79	4,775	100	114	3,759	100	96	15.1
	H24	8.29	39	14.9	63	4,205	100	116	2,890	100	96	16.3
	H25	9.04	56	11.3	94	4,733	100	111	4,222	100	109	14.8
	平均	9.02	46	13.3	79	4,571	100	113	3,624	100	101	15.4

3) 調理特性

品種・系統名	年次	水煮						蒸し				
		肉色	煮崩れ	黒変	肉質	舌触り	食味	肉質	舌触り	甘み	黒変	食味
勝系37号	H23	赤	微	微	粘	やや滑	□	やや粘	中	微	微	□
	H24	赤	微	微	中	中	○□	やや粘	やや滑	微	無	○□
	H25	赤	微	無	やや粘	やや滑	□	やや粘	やや滑	無	無	□○
ノーザンルビー	H23	淡赤	微	微	中	中	□	やや粘	やや滑	微	微	□○
	H24	淡赤	微	微	やや粘	やや滑	○	中	やや滑	微	極微	○□
	H25	淡赤	微	微	中	やや滑	□○	中	やや滑	無	無	○□
男爵薯	H23	白	中	微	粉	やや粗	□	やや粉	やや粗	微	少	□
	H24	白	中	少	やや粉	やや粗	○□	やや粉	中	微	少	□○
	H25	白	中	少	やや粉	やや粗	○□	やや粉	やや粗	無	微	□○

4) 系統適応性検定試験 (中央農業試験場、平成25年)

品種・系統名	枯ちよう期 (月日)	終花期の茎長 (cm)	株当たり上いも数(個)	一個重 (g)	上いも収量 (kg/10a)	同左対標比 (%)	規格内収量 (kg/10a)	同左対標比 (%)	でん粉価 (%)	中心空洞 (%)	褐色心腐 (%)
男爵薯	8.27	48.7	10.8	100	4,804	100	4,133	100	15.8	0.0	0.0

研究課題：ばれいしょ新勝系系統「勝系 38,39 号」

担当部署：北農研畑作研究領域

1. 来歴

系統名	系統番号	交配組合せ（♀×♂）	シストセンチュウ抵抗	用途等
勝系 38 号	03113-2	北海 96 号×さやか	H1	生食用
勝系 39 号	08077-3	アローワ×きたひめ	H1	生食用

2. 特性の概要

勝系 38 号：早生の生食用系統。枯ちょう期は「男爵薯」より 2 日遅い。塊茎の形は卵形、皮色は淡ベージュで肉色は白。目の数は少なく、浅い。株当たりいも数が「男爵薯」より少なく、上いも平均重は大きい。上いも重は「男爵薯」より多収で、生食用規格内いも重も「男爵薯」より多収である。でん粉価は「男爵薯」より低い。水煮の肉質はやや粘質で食味は「男爵薯」並。

勝系 39 号：中生の生食用系統。枯ちょう期は「男爵薯」より 8 日遅い。塊茎の形は短卵、皮色は淡ベージュで肉色は明黄。目の数は少なく、やや浅い。株当たりのいも数は「男爵薯」並みであるが、上いも平均重が大きく、上いも重は「男爵薯」より多収であり、生食用規格内いも重も「男爵薯」より多収である。でん粉価は「男爵薯」よりやや低い。水煮は煮崩れが「男爵薯」より少なく、調理後黒変が見られない。食味は「男爵薯」並かやや優れる。疫病抵抗性が強である。

3. 配布予定地

系統適応性検定試験、特性検定試験および加工適性研究試験の実施場所

4. 試験成績

表1 主な形態的特性

品種・ 系統名	草型	草性	茎の 太さ	分枝 数	小葉の 重なり	花			自然 結果
						開花日	数	色	
勝系38号	茎	やや直	中	少	中間	7.02	中	白	無
勝系39号	中間	直立	中	少	中間	7.09	中	白	無
男爵薯	葉	やや直	中	少	重	7.01	多	赤紫	無

品種・ 系統名	塊茎			目の		二次 成長	裂開	褐色 心腐	中心 空洞	
	形	表皮ネット	皮色	肉色	数					深さ
勝系38号	卵	無	淡ベージュ	白	少	浅	微	無	微	無
勝系39号	短卵	無	淡黄	明黄	少	やや浅	微	無	無	無
男爵薯	球	無	淡ベージュ	白	中	深	微	微	微	微

表2 育成地における生育・収量成績

品種・系統名	年次	萌芽 期 (月日)	枯ちよう 期 (月日)	茎長 (cm)	上いも			生食用規格内		でん粉 価 (%)	
					いも数 (個/株)	平均 重 (g)	いも重 (kg/10a)	男爵薯 比 (%)	いも重 (kg/10a)		男爵薯 比 (%)
勝系38号	H23	6.06	9.06	42	9.2	132	5,382	126	5,105	155	13.3
	H24	6.04	8.30	39	8.1	117	4,182	105	3,640	121	14.2
	H25	6.06	9.05	52	8.3	134	4,841	121	4,120	118	14.6
	平均	6.05	9.03	44	8.5	128	4,802	117	4,288	131	14.0
勝系39号	H25	6.09	9.10	60	10.9	107	5,220	130	4,826	139	14.7
男爵薯	H23	6.06	9.02	40	12.1	90	4,284	100	3,298	100	15.5
	H24	6.03	8.31	37	11.4	79	3,993	100	3,016	100	16.0
	H25	6.06	9.02	51	10.3	88	4,016	100	3,483	100	16.1
	平均	6.05	9.01	43	11.3	86	4,098	100	3,266	100	15.9

表3 調理適性

品種・ 系統名	年次	水煮						蒸し				
		肉色	煮崩れ	黒変	肉質	舌触り	食味	肉質	舌触り	甘み	黒変	食味
勝系38号	H23	白	微	少	やや粘	やや滑	□○	やや粘	やや滑	微	少	□○
	H24	白	微	少	やや粘	やや滑	○	やや粘	やや滑	微	微	○
	H25	白	多	微	やや粘	やや粗	□○	中	やや滑	無	少	□○
勝系38号	平均	白	微	少	やや粘	やや滑	□○	やや粘	やや滑	微	少	□○
勝系39号	H25	淡黄	微	無	中	やや滑	○	中	やや粗	無	微	△
男爵薯	H23	白	中	微	粉	やや粗	□○	やや粉	やや粗	微	少	□
	H24	白	中	少	やや粉	やや粗	○	やや粉	中	微	少	□○
	H25	白	中	少	やや粉	やや粗	○□	やや粉	やや粗	微	少	○
男爵薯	平均	白	中	少	やや粉	やや粗	○□	やや粉	やや粗	微	少	□○

表4 耐病虫性

品種・系統名	シストセンチュウ		疫病	
	抵抗性		抵抗性	
勝系38号	H1		やや弱	
勝系39号	H1		強	