

(1) 試験分担及び評価結果概要

試験分担

平成 21 年度の評価に供した系統数は、北海道農業研究センター（以下、「北農研」）育成系統 10 系統、北海道立北見農業試験場（同、「北見農試」）育成系統 5 系統、長崎県農林技術開発センター育成系統 1 系統（春作産）の計 16 系統（前年度も同数）であり、これらについてラボ試験の本試験または予備試験を実施した。うち本年度初めて評価に供された系統は、北農研の 2 系統、北見農試の 1 系統である。また、評価した加工用途の種類及び加工メーカー数は、前年同様のポテトチップ（2 社）、フレンチフライ（1 社）、コロッケ（2 社）、サラダ（2 社）、チルド（1 社）である。（表 1）

評価結果

評価結果は、従前同様に系統、加工用途、メーカーで様々であり、ポテトチップでは勝系 23 号、北育 15 号、フレンチフライでは西海 37 号、コロッケでは西海 37 号、サラダでは勝系 20 号、チルドでは北系 34 号、同 36 号がおおむね標準品種並あるいはそれ以上と評価されていたが、総じて厳しいものであった。（表 2）

また、ポテトチップ用の勝系 26 号、コロッケ用の勝系 24 号、サラダ用の北海 34 号等、同一加工用途であってもメーカー間で評価が分かれていた。これは（2）評価・調査結果報告の各メーカーの試験結果報告に記載されているとおり、メーカーにより試料（イモ）の取り扱い（貯蔵条件・期間）、試験の回数、調味料添加の有無等加工方法、フレッシュとロングライフ等製品の形態、現在の製品の枠を超えた製品への評価の違い等によるためと考えられる。

なお、同一の系統、メーカー、加工品、時期の試験結果であっても過年度の結果とはばらつきがあり、試験結果は単年度だけではなく、経年的に見る必要がある。

考察

評価試験を通じ、新しい品種が備える特性への加工メーカーからの要望としては、前年同様に芽が浅く少ない、大きさや形状が均一、打撲に強い、貯蔵中の劣化や肉質の変化が少ない等加工処理工程の容易さ、歩留まりや貯蔵安定性の高さの他に、機能性や栄養的に優れた品種、温暖化に適応した耐病性等を備えた品種への要望もあった。また、ユーザーによっては黄色の品種を好むところもあり、品種選択時は色調も考慮に入れたいとのコメントもあった。

全体的に評価が厳しくなる理由の一つとして、現在の製品の枠内での評価が強いことが考えられる。この顕著な例がポテトチップ用としての勝系 25 号であり、これは味は良いとの評価もあるものの、肉色が紫色で従前からの馬鈴しょの肉色と大きく異なることから既存のチップとしては不適と評価され、一方、現行品種の肉色との違いが少ない肉色が黄色の西海 37 号については、食感がなめらかなこともあってコロッケ用として特徴的な品種との評価がなされている等である。

しかしながら、有色品種については特徴を生かした製品ならば需要拡大の可能性があると示唆したコメントもあり、品種育成と併せ現在の製品の枠を超えた新たな製品の開発・普及は今後の大きな課題の一つとなろう。

表 1 平成 21 年度試験分担

系統等 育成 機関名	用途名		配布数量等							備考 (計)	
			ポテトチップ		フレンチフライ	コロツケ		サラダ			チルド
	評価委員名 品種・系統名	旧系統名	カルビー ポテト	北海道 フーズ	北海道 フーズ	サンマルコ 食品	ニチレイ フーズ	ケンコー マヨネーズ	キュービー		北海道新進 アグリフーズ
北農研	北海100号	勝系14号				■		●		●	
	北海101号	勝系19号				■		●	■	●	
	北海102号	勝系18号	■	●					●		
	勝系20号					■		●	■	●	
	勝系21号					■		●		●	
	勝系22号					■	■			●	
	勝系23号		■	●	■						
	勝系24号			●	■	●	●				
	勝系25号		●	●	●						
	勝系26号		●	●	●				●		
北見農試	北育15号	北系31号	■	●							
	北系34号					■	●	●	●	■	
	北系35号					●				■	
	北系36号					●	●	●	●	■	
	北系37号		●	●							
長崎農技 (春作産)	西海37号	長系132号	■		●	●					
ホクレン											
21年度評価系統数			7	7	5	10	4	6	6	8	53
20年度評価系統数			6	6	5	8	5	6	8	9	53
19年度評価系統数			5	4	5	5	8	7	6	7	47
18年度評価系統数			5	3	1	7		11	11	9	47
17年度評価系統数			4	2	1	7		12	10	8	44
16年度評価系統数			4	3	3	9		13	12	7	51
15年度評価系統数			9	9	2	8		16	15	13	72

注: は、当該用途についての評価年数(回数)を表している。

● 21年度がラボ試験(予備試験)の系統

■ 21年度がラボ試験(本試験)の系統

表2 平成21年度評価結果概要（総合評価の結果。詳細は（2）評価・調査結果報告を参照。）

機関	育成	系統名	ポテトチップ		フレンチフライ	コロquette		サラダ		チルド	
			カルビーポテト	北海道フーズ	北海道フーズ	サマノ食品	ニチレイフーズ	ケヨーマヨネーズ	キューピー	北海道新進アグリフーズ	
北農研	北海100号					x粘り強い、佻臭い		粘りが強く、さらつく食感、6月に煮崩れ		離水少、食味不評	
	北海101号					苦味強い		2月から煮崩れ	いも風味強く、個性がある、滑らかでLL、サラダ向き	離水多、食味やや不評、変色あり	
	北海102号	色が白すぎ、食感悪くなし、味も可もなく不可もなく	初期の褐変目立つ、色調若干低い、表皮部の褐変目立つ						甘味があり、滑らかだが水っぽい、粒子荒い感じ		
	勝系20号					苦味強い		煮崩れはないが肉質が硬い	食感が硬めで、好みが見られる	x離水多、食味評価悪い、変色あり	
	勝系21号					xかなり水っぽい、佻臭い		煮崩れ		x離水多、食味不評、変色あり	
	勝系22号					x粘りかなり強い、裏ごししづらい	肉色わずかに暗い、特徴的粘質			加工適性非常に良、離水少、食味やや不評	
	勝系23号	食感サカサ、味に暖かみ	~ 初期の褐変目立つ、色調良好	~ 肉色白すぎ、味淡白、シースの食感は良好							
	勝系24号		~ 初期の褐変目立つ、色調低い	~ 肉色白すぎ、味淡白、シースの食感は良好	粉っぽさあり、やや粘り	粉っぽいざらつき強い、異風味					
	勝系25号	x紫色でジャガイボの味がしない、通常のチップには不適	色鮮やか、味は良い	肉食良くなし、独特のうま味・甘み、滑らかさ							
勝系26号	甘み少、青っぽい味	色、食感共良好	~ 肉色白すぎ、味淡白、シースの食感は程良く固く良好					クセは少なく食べやすいが、いも風味は薄く、老化が目立ちやすい			
北見農試	北育15号	色がかなり白く違和感	~ 初期の褐変目立つ、色調良好								
	北系34号					水っぽくざらつく	~ 男爵と似た食感だが風味が劣る	年間通し粘り感、甘味の变化少、風味も安定だが好き嫌い	しっとり滑らかでLLサラダ向き、維管束褐変、水煮後黒変がみられた	離水少、食味最良	
	北系35号					水っぽい、佻臭い				離水少、食味やや不評	
	北系36号					水っぽい、やや苦味	独特の好ましくない風味、酸味	味・風味に特徴なし、味の評価良くなし	男爵に近い風味	加工適性良、離水やや多、食味比較的良	
	北系37号	甘み少、青臭い味、美味しくなく、食感も加減	粒径が揃っていない、傷・打撲目立つ								
長崎農技	西海37号	x黄色、甘み少、Iが味、発芽早い		食感が粘り感、濃黄色で見た目良	水っぽい、甘い、美味しい						

注： 記号を付しているものについて評価試験（予備試験を含む）を実施。

記号は総合評価

[良	標準品種に比べ明らかに優れている。
	やや良	標準品種よりやや優れている。
	中	標準品種並みである。
	やや不良	標準品種よりやや劣る。
	x 不良	標準品種に比べ明らかに劣る。適性なし。]