

ばれいしょ「北海102号」

1. 来歴

系統名	旧系統名	交配組合せ (♀×♂)	備考
北海102号	勝系18号	A91737-1×A80559-2	チップ用

2. 特性の概要

中早生のチップ用系統で熟期は「トヨシロ」並、1個重は「トヨシロ」より大きく、収量は「トヨシロ」並。いもは球形で目が浅く、肉色は白である。でん粉価は「トヨシロ」よりやや低い。チップカラーは極めて優れ、フライの外観も良い。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	茎の分枝		小葉重なり	花		自然		塊茎			目	
		太さ	数		数	色	結果	形	ネット	皮色	肉色	数	深さ
北海102号	やや直	中	少	やや開	やや少	白	無	球	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)					
					外観	褐変	乾湿	アグロン値	外観	褐変	乾湿	アグロン値		
北海102号	H17	無	無	無	無	◎	無	やや乾						
	H18	無	微	少	無	◎	無	乾	59.9	□	微	やや乾	46.9	
	H19	無	無	微	無	◎	無	中		○	微	中	46.8	
	H20	無	無	微	無	◎	無	乾	53.7	○	微	やや乾	50.9	
	H21	無	無	無	微	◎○	無	乾	56.4	□	少	やや乾	38.5	
	H22	無	微	微	少	◎○	微	乾	47.9	8°C	△	中	やや乾	31.9
	H22									6°C	△	中	乾	37.7
H23	無	無	無	微	◎	無	やや乾	47.4						
トヨシロ	H17	無	無	無	微	□	微	やや乾						
	H18	無	無	微	微	□	微	やや乾	52.3	□△	微	やや湿	44.2	
	H19	無	無	無	微	○	無	やや乾		□	少	やや乾	38.1	
	H20	無	無	無	無	□△	微	乾	40.6	△×	中		31.8	
	H21	微	無	無	無	□	微	乾	50.8	△×	やや多	やや乾	32.1	
	H22	微	微	微	少	□○	少	乾	41.8	8°C	×	多	乾	26.0
	H22									6°C	×	やや多	やや乾	27.7
H23	無	無	微	微	○	微	やや乾	44.5						

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102号	H17	8/24	9/4	53	10.9	113	5,396	115	5,056	122	15.9
	H18	9/3	9/10	54	7.6	118	3,965	102	3,699	109	18.0
	H19	8/27	9/12	49	7.2	103	3,306	80	2,859	73	17.8
	H20	8/25	9/7	58	8.7	106	4,087	102	3,645	107	14.7
	H21	8/21	8/26	45	7.0	101	3,143	79	2,883	83	17.7
	H22	8/25	9/2	66	6.4	136	3,845	103	3,321	100	15.1
	H23	9/1	9/8	49	8.9	119	4,735	94	4,138	95	14.8
	平均	8/26	9/5	53	8.1	114	4,068	96	3,657	98	16.3
トヨシロ	H17	8/24	9/6	56	11.1	95	4,695	100	4,160	100	16.6
	H18	9/2	9/11	55	9.2	96	3,894	100	3,404	100	18.7
	H19	8/26	9/9	52	8.8	106	4,152	100	3,935	100	18.9
	H20	8/22	9/5	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	9/7	62	9.1	95	3,821	100	3,355	100	16.9
	H23	8/30	9/7	49	12.5	91	5,059	100	4,355	100	16.0
	平均	8/26	9/6	56	10.1	95	4,229	100	3,730	100	17.2

注)上いも:20g以上、規格内:60g~340g

4) 加工適性研究会における「北海 102号」の評価

年度	調査日	貯蔵条件	北海102号				トヨシロ					
			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		
H19	カルビー	10月19日	着時	45.4	◎	◎	◎	37.8	○	○	○	
		2月18日	9°C	50.8	◎	◎	◎	27.8	△	△	△	
	北海道フーズ	2月18日	9°C+リコ	48.8	◎	◎	◎	27.2	△	△	△	
		2月18日	6°C	34.4	□	□	□	19.8	×	×	×	
		2月18日	6°C+リコ	38.8	○	○	○	24.5	×	×	×	
		10月20日	着時	53.7	◎	◎	◎					
1月26日	12~16°C	50.0	◎	◎	◎							
H20	カルビー	10月21日	着時	45.0	○	○		44.0	○	○		
		2月6日	9°C	39.2	□	○		26.4	△	△		
		2月10日	6°C	33.0	□	△		25.6	×	×		
		4月6日	9°C	39.6	□	○		25.6	×	×		
		4月8日	6°C	31.2	△	△	□	20.3	×	×		
	北海道フーズ	10月25日	着時	49.3	◎	◎	◎					
H21	カルビー	1月23日	6.8°C	44.7	○	○	○	(スノーデン)				
		4月23日	6.7°C	49.0	○	○	○	50.0	○	◎	◎	
		11月9日	着時	49.0	○	○		39.0	□	○		
H21	カルビー	2月16日	9°C	40.6	○	○		31.0	△	△		
		2月17日	6°C	34.4	□	△		19.4	×	×		
		4月5日	9°C	37.8	□	□		19.6	×	×		
		4月6日	6°C	38.2	□	△		21.8	×	×		
		6月16日	6°C	28.8	△	×		16.2	×	×		
		北海道フーズ	11月6日	着時	46.3	□	□	□				
H22	カルビー	1月28日		44.7	□	□	□	37.7				
		2月26日	7.8°C	43.7	△	□	□	45.7	(きたひめ)			
		11月9日	着時	45.2	○	○		39.0	□	□		
		2月8日	9°C	41.4	○	○		32.4	□	□		
		2月8日	6°C	27.6	△	△		19.4	×	×		
		4月12日	9°C	41.4	□	□		28.8	△	△		
H22	カルビー	4月12日	6°C	27.0	△	△		17.6	×	×		
		6月10日	6°C	27.8	△	△		20.8	×	×		
		北海道フーズ	11月8日	着時	46.0	○	○	○				
		2月25日	9°C	44.0	○	○	○					
		4月1日	9°C		□	□	□					
		5月2日	9°C		△	△	△					

ばれいしょ「北海103号」

1. 来歴

系統名	旧系統名	交配組合せ (♀×♂)	備考
北海103号	勝系20号	Early Gem NP	生食用

2. 特性の概要

中生で、淡黄肉の生食用である。いもは卵形で、収量は「男爵薯」よりやや低い。でん粉価は「男爵薯」より高く、肉質はやや粉質で煮崩れはない。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を有し、そうか病にやや強から強の抵抗性を示す。

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		塊茎			目	
					数	色	結果	形	ネット	皮色	肉色	数	深さ
北海103号	直	中	やや少	やや開	やや少	赤紫	無	卵	無	黄	淡黄	少	浅
男爵薯	やや直	中	少	重	やや多	赤紫	無	球	無	淡ベージュ	白	中	深

2) 主な生理的特性および調理特性

品種・ 系統名	休眠 期間	SG	CR	BS	HH	水煮				フライ			チップ		
						肉質	黒変	煮崩れ	舌触り	外観	褐変	乾湿	アゲトロン値	外観	
北海103号	H18	微	無	無	無	やや粘	微	微	滑	□	少	中	47.5	△	
	H19	無	無	無	無	粘	微～少	無	滑	□	少	中		△	
	H20	無	無	無	無	やや粘	無	無	中	□	少	やや湿	48.4	□	
	H21	やや長	微	無	無	無	やや粉	微	無	中	○	少	やや乾	52.1	□
	H22	微	微	無	少	やや粘	微	無	中	○	微	やや乾	43.5	△□	
	H23	微	無	無	無	中	微	無	中	○	微	中	40.9	△	
男爵薯	H18	無	無	微	無	粉	微	中	粗	□	少	やや乾	50.7	△	
	H19	無	無	無	無	やや粉	少	少	やや粗	□△	少	中		□	
	H20	微	無	やや少	無	やや粉	少	中	やや粗	□△	少	やや湿	42.1	△	
	H21	やや長	微	無	微	少	やや粉	少	中	やや滑	□△	少	中	48.4	△×
	H22	少	微	少	少	粉	微	中	やや粗	□△	微	中	37.8	△	
	H23	微	無	微	微	粉	微	中	やや粗	□	微	中	38.6	△	

注) SG:二次生長、CR:裂開、BS:褐色心腐、HH:中心空洞

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103号	H18	9/4	9/11	60	10.2	75	3,392	99	2,655	92	17.7
	H19	8/31	9/13	55	9.6	69	2,956	95	2,252	97	17.8
	H20	8/29	9/9	76	9.4	98	4,091	96	3,351	96	15.6
	H21	8/22	8/29	58	8.4	83	3,042	89	2,567	86	18.3
	H22	8/28	9/6	82	9.0	89	3,551	95	3,141	101	17.4
	H23	9/04	9/9	68	13.9	73	4,482	105	3,513	107	16.1
	平均	8/30	9/7	67	10.1	81	3,586	97	2,913	97	17.2
男爵薯 (標準)	H18	8/26	9/4	42	9.5	81	3,414	100	2,901	100	16.9
	H19	8/25	9/10	37	10.4	68	3,123	100	2,325	100	16.7
	H20	8/20	9/3	53	11.7	81	4,243	100	3,483	100	14.9
	H21	8/7	8/19	38	9.3	83	3,398	100	2,870	100	16.4
	H22	8/22	8/31	55	10.2	83	3,749	100	3,141	100	15.1
	H23	8/22	9/04	40	12.1	80	4,284	100	3,293	100	15.5
平均	8/20	9/1	44	10.5	79	3,702	100	3,002	100	15.9	

注) 上いも: 20g以上、規格内: 60g~260g

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 ¹	青枯病 ²	疫病	Yウイルス ³	打撲耐性
北海103号	抵抗性	やや強	強-やや強	—	やや弱	弱	やや強
男爵薯	罹病性	中	弱	弱	弱	弱	やや弱

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
 ()内は種苗特性分類調査基準による登録値

5) 加工適性研究会における「北海103号」の評価

年度	調査日	貯蔵条件	北海103号			さやか				
			食味	適性判定	総合	食味	適性判定	総合		
H19	ケンコーマヨネース [*]	2月20日	1.5~3.0°C	□	□	□	○	○	○	
	キューピー	2月21日	3~5°C	フレッシュ	□	△	○	□	□	□
			LL	□	□	○	□	□	□	
H20	キューピー	2月10日	3~5°C	フレッシュ	○	○	○	○	○	○
			LL	○	○	○	○	○	○	
H21	ケンコーマヨネース [*]	2月18日	1.5~3.0°C	□	□	□	○	○	○	
		6月29日	1.5~3.0°C	□	□	□	○	○	◎	
	キューピー	2月3日	3~5°C	フレッシュ	□	△	□	△	□	□
		2月3日	3~5°C	LL	□	□	□	○	○	□

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		塊茎			目	
					数	色	結果	形	ネット	皮色	肉色	数	深さ
北海104号	直	中	少	中	少	白	無	短卵	少	淡パージュ	白	少	浅
トヨシロ	中	中	少	開	やや多	白	無	卵	少	淡パージュ	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)					
					外観	褐変	乾湿	アグロン値	外観	褐変	乾湿	アグロン値		
北海104号	H19	無	無	微	無	◎	無	やや乾		○	微	やや乾	47.0	
	H20	無	無	無	無	○	無	やや乾	53.3	□	少	やや乾	44.2	
	H21	無	無	無	無	◎	無	やや乾	54.8	○□	少	やや乾	42.7	
	H22	無	微	無	微	◎○	微	乾	45.5	8℃	□	微	やや乾	36.6
										6℃	□	少	乾	37.4
H23	無	無	微	微	◎	無	やや乾	44.5						
トヨシロ	H19	無	無	無	微	○	無	やや乾		□	少	やや乾	38.1	
	H20	無	無	無	無	□△	微	乾	40.6	△×	中	やや乾	31.8	
	H21	微	無	無	無	□	微	乾	50.8	△×	やや多	やや乾	32.1	
	H22	微	微	微	少	□○	少	乾	41.8	8℃	×	多	乾	26.0
										6℃	×	やや多	やや乾	27.7
H23	無	無	微	微	○	微	やや乾	44.5						

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
	平均	8/28	9/7	67	7.8	125	4,298	102	4,026	109	16.4
トヨシロ (標準)	H19	8/26	9/9	52	8.8	106	4,152	100	3,935	100	18.9
	H20	8/22	9/5	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	9/7	62	9.1	95	3,821	100	3,355	100	16.9
	H23	8/30	9/7	49	12.5	91	5,059	100	4,355	100	16.0
	平均	8/26	9/05	56	10.1	94	4,203	100	3,709	100	17.1

注)上いも:20g以上、規格内:60g~340g

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)	中～やや弱
トヨシロ	罹病性	やや弱	弱		弱	弱	やや強

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

()内は種苗特性分類調査基準による登録値

5) 加工適性研究会における「北海 104号」の評価

年度	調査日	貯蔵条件	北海104号				トヨシロ				
			アグトロ値	外観	適性判定	総合	アグトロ値	外観	適性判定	総合	
H21	カルビー	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	×	×	
		北海道フーズ	11月6日	着時	54.0	◎	◎				
H22	カルビー	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	×	×	
		北海道フーズ	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		○	○	○					

1. 来歴

系統名	系統番号	交配組合せ (♀×♂)	備考
勝系 27 号	00024-24	レッドムーン×スタールビー	生食用、赤皮、淡黄肉
勝系 28 号	02126-2	ノーザンルビー×デジレー	生食用、赤皮、赤肉

2. 特性の概要

勝系 27 号：中生の生食用系統で「男爵薯」より熟期が遅く、多収。いもは長卵形で赤皮、淡黄肉。でん粉価がやや高く、水煮では煮崩れしやすい。フライ適性がある。
 勝系 28 号：晩生で赤皮、赤肉の生食用系統、多収。いもは長卵形。でん粉価は「男爵薯」と同程度。煮崩れしにくい。

1) 主な形態的特性

品種・系統名	草型	茎の太さ	分枝数	小葉重なり	花		自然結果	塊茎			目		
					数	色		形	ネット	皮色	肉色	数	深さ
勝系27号	直	やや太	少	やや重	やや少	赤紫	無	長卵	微	赤	淡黄	少	浅
男爵薯	やや直	中	少	重	やや多	赤紫	無	球	無	淡ベージュ	白	中	深
スタールビー	やや直	やや太	少	やや重	中	赤紫	微	短卵	やや多	赤	淡黄	少	浅

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			目		
					数	色		形	ネット	皮色	肉色	数	深さ
勝系28号	直	やや太	少	中	中	赤紫	無	長卵	中	赤	赤	少	浅
男爵薯	やや直	中	少	重	やや多	赤紫	無	球	無	淡ベージュ	白	中	深
ノーザンルビー	やや直	やや太	少	やや開	やや多	白	微	長	少	赤	赤	中	やや浅

2) 主な生理的特性および調理特性

品種・系統名	休眠期間	SG	CR	BS	HH	水煮				フライ			チップ	
						肉質	黒変	煮崩れ	舌触り	外観	褐変	乾湿	アグトロ値	外観
勝系27号	H20	無	無	無	微	やや粉	無	無	中	○	無	乾	48.8	○
	H21	やや長	無	無	無	中	無	多	滑	○□	微	やや乾	45.1	△□
	H22	無	無	無	少	やや粘	微	無	やや滑	○	無	中	40.8	□
	H23	無	無	無	無	中	微	無	中	○	無	やや乾	36.5	□
男爵薯	H20	微	無	やや少	無	やや粉	少	中	やや粗	□△	少	やや湿	42.1	△
	H21	やや長	微	無	微	少	少	中	やや滑	□△	少	中	48.4	△×
	H22	無	無	無	少	粉	微	中	やや粗	□△	微	中	37.8	△
	H23	無	無	無	微	粉	微	中	やや粗	□	微	中	38.6	△
スタールビー	H20	無	無	無	無	やや粉	無	中	中	○	微	乾	49.3	□
	H21	やや長	無	無	無	やや粉	無	少	やや滑	○□	微	やや乾	48.8	□
	H22	無	無	無	やや少	やや粉	無	無	中	○	無	やや湿	37.2	□△
	H23	無	無	無	無	やや粉	微	少	やや粗	○	微	中	40.4	□

注) SG:二次生長、CR:裂開、BS:褐色心腐、HH:中心空洞

品種・系統名	休眠期間	SG	CR	BS	HH	水煮				フライ			チップ	
						肉質	黒変	煮崩れ	舌触り	外観	褐変	乾湿	アグトロ値	外観
勝系28号	H20	無	無	無	無	粘	微	無	やや滑	△	中	中	24.6	□○
	H21	—	無	無	無	中	微	無	中	□	微	湿	24.7	□
	H22	無	無	無	無	やや粘	無	無	中	△	少	やや湿	25.3	○
	H23	無	無	無	微	やや粘	微	微	やや滑	□	微	中	25.6	□
男爵薯	H20	無	微	微	無	粉	少	少	粗	□	微	中	42.2	△
	H21	やや長	無	無	少	粉	少	中	中	△	微	中	48.7	△
	H22	無	無	無	少	やや粉	微	中	やや粗	□	少	中	35.7	△
	H23	無	無	無	無	粉	微	中	やや粗	□	微	中	43.2	□
ノーザンルビー	H20	無	無	無	無	やや粘	微	無	やや滑	□	微	中	30.4	○
	H21	やや長	無	無	無	やや粉	微	無	中	□	微	やや湿	30.5	○
	H22	無	無	無	無	やや粘	無	無	中	□	微	やや湿	29.6	○
	H23	無	無	無	無	中	微	微	中	□	微	中	29.8	□

注) SG:二次生長、CR:裂開、BS:褐色心腐、HH:中心空洞

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 (%)	
勝系27号	H20	9/1	9/12	71	6.1	162	4,414	104	3,120	90	13.6
	H21	8/24	9/3	45	7.5	111	3,674	108	3,475	122	17.9
	H22	8/28	9/7	49	6.8	129	3,887	104	3,635	112	15.9
	H23	9/11	9/19	44	7.5	153	5,086	119	4,275	130	15.4
	平均	8/28	9/7	52	7.0	139	4,265	109	3,626	113	15.7
男爵薯	H20	9/20	9/3	53	11.7	81	4,243	100	3,483	100	14.9
	H21	8/7	8/19	38	9.3	83	3,398	100	2,870	100	16.4
	H22	8/22	8/31	55	10.2	83	3,749	100	3,141	100	15.1
	H23	8/22	9/04	40	12.1	80	4,284	100	3,293	100	15.5
	平均	8/25	8/29	47	10.8	82	3,919	100	3,197	100	15.5
スタールビ	H20	9/10	9/29	88	11.2	81	4,044	95	3,369	97	18.0
	H21	8/29	9/6	54	10.1	73	3,262	96	2,643	92	19.4
	H22	9/4	9/9	59	10.7	82	3,905	104	3,391	109	15.9
	H23	9/7	9/11	51	11.3	89	4,471	104	3,973	121	16.7
	平均	9/4	9/14	63	10.8	81	3,921	100	3,344	105	17.5

注) 上いも: 20g以上、規格内: 60g~260g

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 (%)	
勝系28号	H20	9/29	未達	117	10.3	108	4,820	115	4,080	115	14.9
	H21	9/2	9/9	72	10.2	85	3,827	113	3,325	116	15.7
	H22	9/6	未達	97	9.9	80	3,515	86	2,989	84	12.8
	H23	9/14	未達	98	12.4	92	5,064	106	4,432	118	13.4
	平均	9/12	9/9	96	10.7	91	4,307	105	3,707	108	14.2
男爵薯	H20	8/21	9/5	53	11.8	80	4,209	100	3,306	100	14.0
	H21	8/7	8/19	38	9.3	83	3,398	100	2,870	100	16.4
	H22	8/27	9/3	61	10.0	92	4,075	100	3,555	100	14.5
	H23	8/28	9/5	43	13.6	79	4,775	100	3,759	100	15.1
	平均	8/20	8/31	49	11.2	84	4,114	100	3,373	100	15.0
ノーザンルビー	H20	8/25	9/9	76	9.7	92	3,948	94	3,229	98	13.6
	H21	8/16	8/26	46	7.7	87	2,978	88	2,643	92	16.4
	H22	8/27	9/4	61	6.2	107	2,938	72	2,747	77	13.1
	H23	9/4	9/9	55	9.2	103	4,206	88	3,911	104	14.2
	平均	8/25	9/4	60	8.2	97	3,518	85	3,133	93	14.3

注) 上いも: 20g以上、規格内: 60g~260g

4) 加工適性研究会における評価

フライドポテト評価結果

種類	皮付きポテト		
品種系統名	勝系27号	ホッカイコガネ	
外観	形態	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	表皮	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	肉色	黄色	黄白色
	褐変	有	無
外側食感	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
内側食感	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
風味・旨味	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
適性判定	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

種類	シューティングカット		
品種系統名	勝系27号	ホッカイコガネ	
外観	形態	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	肉色	黄色	黄白色
	褐変	有	無
外側食感	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
内側食感	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
風味・旨味	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
適性判定	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

チルド評価結果

系統名	最終歩留 (%)	ライマン価	最大離水 (g)	食味	評価
勝系28号	75.0	17.5	23.3	悪い 普通 良い -----○-----	トリミング時、芽や根部分の見分けが付きにくく作業効率が落ちた。歩留的には良好と判断できる。また品質的には離水が多い点が気になる。

ばれいしょ「勝系 29 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 29 号	02009-10	十勝こがね×パイク	H1	チップ用

2. 特性の概要

勝系 29 号：中生のチップ用系統で「トヨシロ」より枯凋期はやや遅い。多収。いもは球～球形で目がやや浅く、皮色は淡ベージュ、肉色は白。チップカラーは「トヨシロ」より優れる。でん粉価は「トヨシロ」よりやや低い。そうか病に強の抵抗性をしめす。

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29号	やや直	中	少	中	多	白	球	少	淡ベージュ	白	少	やや浅
トヨシロ	やや直	中	少	開	多	白	卵	無	淡ベージュ	白	やや少	中

2) 主な生態的特性および調理特性

品種・系統名	BS	生理障害				肉質	黒変	水煮		外観	褐変	チップ		外観	褐変	乾湿
		HH	SG	CR	煮崩れ			舌触り	アクトロン値			乾湿				
勝系29号 (02009-10)	H20	微	無	無	無	やや粉	微	中	やや粗	○	微	やや乾	49.4	○	無	やや湿
	H21	無	無	微	無	粉	無	多	やや粗	○	微	やや乾	53.2	○	無	中
	H22	無	無	微	無	やや粘	微	無	やや滑	○	少	やや乾	44.8	○	無	やや乾
	H23	微	無	無	無	中	少	少	中	○□	微	やや乾	44.3	□△	無	やや湿
トヨシロ	H20	無	無	無	無	中	微	微	中	□△	少	乾	40.6	□	微	中
	H21	無	無	微	無	やや粉	微	中	中	□	少	乾	50.8	○	微	やや乾
	H22	微	中	微	微	やや粉	微	中	中	□○	少	乾	41.8	○□	微	やや乾
	H23	微	微	無	無	粉	微	中	やや粗	○	微	やや乾	44.5	□	微	やや乾

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				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 (%)		
勝系29号 (02009-10)	H20	9.20	71	9.6	135	5,750	143	4,768	143	5,334	156	15.5
	H21	未達	46	7.8	109	3,786	95	3,399	99	3,493	100	18.4
	H22	9.13	70	8.6	109	4,140	108	3,680	114	3,809	114	15.1
	H23	未達	51	11.5	99	5,009	99	4,415	104	4,484	103	14.1
	平均	9.16	60	9.4	113	4,671	112	4,066	115	4,280	118	15.8
トヨシロ	H20	9.05	71	10.0	91	4,012	100	3,343	100	3,415	100	14.5
	H21	8.29	48	10.1	88	3,969	100	3,425	100	3,485	100	19.0
	H22	9.07	62	9.1	95	3,821	100	3,224	100	3,355	100	16.9
	H23	9.07	49	12.5	91	5,059	100	4,261	100	4,355	100	16.0
	平均	9.04	58	10.4	91	4,215	100	3,563	100	3,653	100	16.6

注)上いも:20g以上、生食用規格内:20~260g、加工用規格内:60~340g

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 31 号	04025-1	ユキラシャ×アイユタカ	H1	生食用
勝系 32 号	02015-2	きたひめ×らんらんチップ	H1	生食用

2. 特性の概要

勝系 31 号：中生の生食用系統で「男爵薯」より枯凋期は遅い。大粒で多収。そうか病にやや強の抵抗性を示す。いもは卵形で目は浅く、皮色は淡ベージュ、肉色は白。でん粉価は「男爵薯」より高く、水煮いもの肉質は粉質で煮崩れは多い。

勝系 32 号：早生の生食用系統で「男爵薯」より枯凋期はやや遅い。多収。いもは卵形で目が浅く、皮色は淡ベージュ、肉色は白。でん粉価は「男爵薯」並。水煮いもの肉質はやや粘質で、煮崩れが少なく、食感が滑らかである。

1) 主な形態的特性

品種・系統名	草型	茎の太さ	分枝数	小葉の重なり	花			塊茎			目	
					数	色	形	表皮色	肉色	数	深さ	
勝系31号	直	中	やや少	中	中	赤紫	卵	やや少	淡ベージュ	白黄	少	浅
勝系32号	中	やや太	少	中	多	白	卵	少	淡ベージュ	白	少	浅
男爵薯	やや直	中	少	重	多	赤紫	球	無	淡ベージュ	白	中	深

2) 主な生態的特性および調理特性

品種・系統名	生理障害				肉質	水煮			外観	チップ			フライ			
	BS	HH	SG	CR		黒変	煮崩れ	舌触り		褐変	乾湿	アクトロン値	外観	褐変	乾湿	
勝系31号 (04025-1)	H21	微	微	無	無	中	無	甚	やや粗	×△	中	乾	48.1	○	微	湿
	H22	微	少	無	微	粉	無	多	やや粗	△	中	やや乾	35.9	○	微	やや乾
	H23	微	少	無	無	やや粉	微	中	やや粗	△	少	やや乾	37.6	□	微	やや乾
勝系32号 (02015-2)	H20	無	無	無	無	粉	無	中	やや粗	○	微	乾	54.5	○	無	中
	H21	無	無	無	無	粉	無	甚	やや粗	□	少	乾	51.9	□○	無	湿
	H22	無	微	微	微	やや粘	無	微	やや滑	○□	微	やや乾	44.8	□	微	中
	H23	微	無	微	無	粉	微	中	やや粗	○	微	やや乾	43.9	○	微	中
男爵薯	H20	少	無	微	無	やや粉	少	中	中	△	中	やや湿	42.1	□△	微	やや湿
	H21	微	少	微	無	やや粉	少	中	やや滑	△	中	乾	48.4	□△	微	中
	H22	少	少	少	微	粉	微	中	やや粗	△	中	やや乾	37.8	□△	微	中
	H23	微	微	微	無	粉	微	中	やや粗	△	少	やや乾	38.6	□△	微	やや湿

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				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 (%)		
勝系31号 (04025-1)	H21	8.31	58	7.9	119	4,078	120	3,511	122	3,741	130	18.3
	H22	9.13	93	6.2	154	4,225	113	3,158	101	3,933	125	16.6
	H23	9.10	82	8.3	160	5,888	137	4,406	134	5,341	157	14.9
	平均	9.07	78	7.5	144	4,730	123	3,692	119	4,338	138	16.6
勝系32号 (02015-2)	H20	9.16	86	9.9	126	5,445	128	4,347	125	4,677	134	16.4
	H21	8.30	51	10.6	81	3,797	112	3,164	110	3,196	111	17.7
	H22	9.05	70	7.8	122	4,195	112	3,980	127	4,025	128	15.1
	H23	9.11	64	9.2	129	5,141	120	4,683	142	4,876	144	15.3
平均	9.07	68	9.4	115	4,645	118	4,044	126	4,194	129	16.1	
男爵薯	H20	9.04	53	11.7	81	4,243	100	3,483	100	3,483	102	14.9
	H21	8.19	38	9.3	83	3,398	100	2,870	100	2,870	82	16.4
	H22	8.31	51	10.2	83	3,749	100	3,141	100	3,141	94	15.1
	H23	9.02	40	12.1	80	4,284	100	3,298	100	3,394	78	15.5
平均	8.29	46	10.8	82	3,919	100	3,198	100	3,222	89	15.5	

注) 上いも: 20g以上、生食用規格内: 20~260g、加工用規格内: 60~340g

(2012年2月作成)

北海道農業 > 畑作 > 育種 > いも類

研究課題：ばれいしょ新配布系統「北海 106 号」

担当部署：北農研畑作研究領域

協力分担：特検，系適，奨決の担当道県立農試

キーワード：ばれいしょ、でん粉原料用、加工用、ジャガイモシストセンチュウ抵抗性

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。

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			自然 結果	塊茎				目の	
					数	色	形		表皮 nett	皮色	肉色	数	深さ	
北海106号	直	中	少	やや開	やや多	淡赤紫	無	卵	少	黄	淡黄	少	やや浅	
ホッカイコガネ	やや直	中	少	開	やや少	淡赤紫	多	長卵	少	黄	淡黄	少	浅	
トヨシロ	やや直	中	少	開	多	白	無	卵	無	淡ベージュ	白	やや少	中	

主な調理特性

品種・ 系統名	年次	チップ				フライ				水煮		
		外観	褐変	乾湿	アクトロン値	外観	褐変	乾湿	食味	肉質	黒変	煮崩れ
北海106号	H21	□	微	乾	51.1	○	無	中	中	中	無	少
	H22	□	少	乾	41.6	○	無	やや湿	中	粘	無	微
	H23	□	微	やや乾	43.0	○	微	中	中	粘	無	無
ホッカイコガネ	H21	△	少	乾	46.7	○	無	やや乾	やや良	やや粉	無	やや多
	H22	△□	少	やや乾	41.3	◎	無	やや乾	やや良	やや粉	無	やや多
	H23	□	少	やや乾	41.3	○	微	やや乾	やや良	中	微	微
トヨシロ	H21	□	微	乾	50.8	○	微	やや乾	やや良	やや粉	微	中
	H22	□○	微	乾	41.8	○	微	やや乾	やや良	やや粉	微	微
	H23	○	微	やや乾	44.5	□	微	やや乾	やや良	粉	微	中

3. 配布予定地 北海道

4. 試験成績

表1 育成地における成績

品種・ 系統名	年次	茎長 (cm)	黄変 期 (月日)	枯凋 期 (月日)	上いも				規格内			でん 粉価 (%)	でん 粉重 (kg/10a)	コナアキ 比 (%)
					1個 重 (g)	いも数 (個/株)	いも重 (kg/10a)	ホッカ イコガ ネ比 (%)	いも重 (kg/10a)	ホッカ イコガ ネ比 (%)				
北海106号	H21	61.9	08.23	未達	91	10.9	4,432	107	3,879	99	18.4	770	90	
	H22	85.0	09.06	未達	139	8.2	5,093	121	4,014	103	16.0	764	83	
	H23	80.7	09.07	未達	119	12.4	6,524	116	6,190	115	14.7	891	93	
	平均	75.8	09.01	未達	116	10.5	5,350	115	4,694	106	16.4	808	89	
ホッカイコガネ	H21	62.9	09.05	09.13	109	8.5	4,139	100	3,907	100	18.3	715	84	
	H22	81.0	09.13	09.24	110	8.7	4,223	100	3,881	100	16.6	659	72	
	H23	69.5	09.19	09.26	121	10.5	5,617	100	5,393	100	16.1	858	90	
	平均	71.1	09.12	09.21	113	9.2	4,660	100	4,394	100	17.0	744	82	
トヨシロ	H21	47.7	08.23	08.29	88	10.1	3,969	96	3,485	89	19.0	716	84	
	H22	62.0	08.29	09.07	95	9.1	3,821	90	3,355	86	16.9	609	66	
	H23	48.7	08.30	09.07	91	12.5	5,059	90	4,355	81	16.0	760	80	
	平均	52.8	08.27	09.04	91	10.6	4,283	92	3,732	85	17.3	695	77	

表2 北海道立中央農業試験場における成績（系統適応性検定試験）

品種・ 系統名	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 (%)
北海106号	05.24	06.30	09.01	76.1	11.7	119	6,188	120	5,507	120	16.8
ホッカイコガネ	05.29	07.02	09.06	82.6	11.3	104	5,177	100	4,580	100	18.5

表3 特性検定および病害調査成績

品種・ 系統名	シストセンチュウ	そうか病	打撲 耐性
北海106号	抵抗性	弱	やや弱
ホッカイコガネ	感受性	弱	強
トヨシロ	感受性	弱	やや強

(2012年2月作成)

北海道農業 > 畑作 > 育種 > いも類

研究課題：ばれいしょ新勝系系統「勝系 33,34 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 (♀×♂)	シトセンチュウ抵抗性	用途等
勝系 33 号	05071-8	98009-8 × 00045-4	H1	チップ用
勝系 34 号	04057-1	こがね丸 × ホッカイコガネ	H1	フライ用

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。ジャガイモシトセンチュウ抵抗性。

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 10 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。裂開は見られないが、二次成長は「ホッカイコガネ」並の微である。フライの外観は「ホッカイコガネ」並かやや劣るが、いもの形が長いため、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」よりやや低い。ジャガイモシトセンチュウ抵抗性。

系統名	年次	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23
勝系33号 (05071-8)	試験名	交配		実生	個体	系統	予備	生検	生検
	供試数			448	300	34	7	2	2
	選抜数	777		307	36	7	3	2	1
勝系34号 (04057-1)	試験名	交配		実生	個体	系統	予備	予備	生検
	供試数								1
	選抜数								1

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

5. 試験成績

表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	
					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	中
勝系34号	やや直	中	少	開	中	淡赤紫	長	微	淡ベージュ	明黄	少	浅
ホッカイコガネ	やや直	中	少	開	やや少	淡赤紫	長卵	少	黄	淡黄	少	浅

表2 主な生態的特性

品種・系統名	生理障害				チップ				フライ			水煮			
	BS	HH	SG	CR	外観	褐変	乾湿	アグト値	外観	褐変	乾湿	肉質	黒変	煮崩れ	舌触り
勝系33号	微	無	無	無	◎	無	やや乾	47.9	□	無	やや乾	中	微	無	中
トヨシロ	微	微	無	無	○	微	やや乾	44.5	□	微	やや乾	粉	微	中	やや粗
勝系34号	微	無	微	無	△	少	やや乾	36.2	○□	微	中	中	微	微	やや粗
ホッカイコガネ	微	微	微	少	□	少	やや乾	41.3	◎○	無	やや乾	中	微	微	中

注) 整理障害: BS: 褐色心腐、HH: 中心空洞、SG: 二次生長、CR: 裂開

表3 育成地における生育・収量成績 (平成 22,23 年)

品種・系統名	年次	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
	平均	9.04	64	9.2	101	4,139	93	3,788	98	17.0
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
	平均	9.07	56	10.8	93	4,440	100	3,855	100	16.5
勝系34号 (04057-1)	H22	9.08	64	11.1	96	4,724	112	4,190	108	16.1
	H23	9.16	70	9.9	126	5,532	98	5,268	98	15.8
	平均	9.12	67	10.5	111	5,128	105	4,729	103	16.0
ホッカイコガネ	H22	9.24	81	8.7	110	4,223	100	3,881	100	16.6
	H23	9.26	69	10.5	121	5,617	100	5,393	100	16.1
	平均	9.25	75	9.6	116	4,920	100	4,637	100	16.4