

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

育成場における茎長は「男爵薯」、「さやか」より長く、黄変期は「男爵薯」より2週間程度早く、「さやか」より5日程度遅い。株当たりのいも数は「男爵薯」並で「さやか」よりやや多い、1個重は「男爵薯」より大きい、上いも収量、規格内収量ともに「男爵薯」、「さやか」よりも多収である。でん粉価は「男爵薯」よりやや低く、「さやか」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。煮崩れは「男爵薯」よりやや多く、調理後の黒変は「男爵薯」より少なく「さやか」並。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	表皮ネット	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
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
さやか	やや開	太	少	中	中	白紫	卵	無	淡ベージュ	白	少	浅

2) 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106号 (勝系30号)	H24	淡黄	中	無	やや粘	やや滑	○□	やや粘	やや滑	微	微	□○
	H25	淡黄	多	無	中	やや滑	□○	やや粘	やや滑	無	無	□
	H26	淡黄	微	微	やや粘	やや滑	□○	やや粘	やや滑	微	微	○□
男爵薯	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	○
	H26	白	中	少	粉	やや粗	□	やや粉	やや粗	微	少	○
さやか	H24	白	少	極微	中	中	○□	中	やや滑	微	微	○
	H25	白	少	無	中	やや滑	○	中	やや滑	微	微	□○
	H26	白	少	無	中	やや滑	○□	中	やや滑	微	無	○□

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	試験 年次	萌芽 期 (月.日)	開花 期 (月.日)	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 (%)
北海106号	24	6.02	7.08	9.11	68	10.3	137	6,197	155	5,808	187	15.4
	25	6.05	7.06	9.22	75	9.2	160	6,465	161	5,702	163	15.0
	26	5.28	6.30	9.14	106	12.6	125	7,014	155	5,962	152	13.5
	平均	6.01	7.05	9.16	83	10.7	141	6,559	157	5,824	167	14.6
男爵薯	24	6.03	7.03	8.31	37	11.4	79	3,993	100	3,107	100	16.0
	25	6.06	6.29	9.02	51	10.3	88	4,016	100	3,494	100	16.1
	26	5.25	6.24	8.26	67	11.0	93	4,512	100	3,926	100	14.4
	平均	5.31	6.27	8.30	59	10.6	90	4,264	100	3,710	100	15.3
さやか	24	6.06	7.03	9.12	51	8.3	130	4,753	119	4,570	147	15.8
	25	6.07	7.04	9.20	59	8.8	140	5,410	135	5,140	147	14.2
	26	5.25	6.27	9.02	72	12.5	89	4,894	108	4,356	111	13.2
	平均	6.02	7.01	9.11	60	9.8	119	5,019	121	4,688	135	14.4

5) 地域適応性検定試験 (平成 24-26 年度)

品種 系統名	試験 年次	萌芽 期 (月.日)	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 (%)
北海106号	24	6.04	未達	95	10.0	158	6,952	130	5,472	104	15.8
	25	6.12	10.09	75	12.5	103	5,713	126	5,085	105	14.7
	26	6.02	10.06	60	14.5	101	6,491	153	5,647	119	15.6
	平均	6.06	10.08	77	12.3	121	6,385	137	5,401	109	15.4
男爵薯	24	6.04	9.28	47	11.3	107	5,331	100	4,691	100	15.4
	25	6.09	9.03	52	10.0	102	4,524	100	4,117	100	15.3
	26	6.02	8.26	47	11.4	94	4,247	100	3,525	100	10.1
	平均	6.06	8.30	50	10.7	98	4,386	100	3,821	100	12.7
さやか	24	6.09	9.28	77	7.9	139	4,827	91	4,537	97	15.2
	25	6.12	9.30	60	7.8	148	5,152	114	4,791	116	15.6
	26	6.03	9.09	48	10.0	107	4,742	112	4,410	125	15.0
	平均	6.08	9.22	62	8.6	131	4,907	105	4,580	113	15.3

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。莖長は「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	莖の 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	○
	H26	白	多	無	中	中	○□	やや粉	やや粗	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	○
	H26	白	中	少	粉	やや粗	□	やや粉	やや粗	微	少	○
さやか	H22	白	無	微	やや粘	やや滑	○□	—	—	—	—	—
	H23	白	微	微	粘	滑	○	中	中	微	微	□
	H24	白	少	極微	中	中	○□	中	やや滑	微	微	○
	H25	白	少	無	中	やや滑	○	中	やや滑	微	微	□○
	H26	白	少	無	中	やや滑	○□	中	やや滑	微	無	○□

3) 病害調査成績および打撲調査成績

品種・ 系統名	シトセンチュウ	そうか病	Yウイルス	疫病	塊茎 腐敗	打撲 耐性
北海107号	抵抗性	弱	弱	弱	中	弱
男爵薯	感受性	弱	弱	弱	弱	弱
さやか	抵抗性	弱	弱	弱	中	やや強

4) 育成地における成績

品種・ 系統名	年次	萌芽 期 (月日)	茎長 (cm)	枯ちよう 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
	H26	5.25	85.1	9.04	12.1	105	5,610	125	5,079	133	15.8
	平均	6.02	70.1	9.10	9.7	124	5,265	128	4,681	139	15.6
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
	H26	5.25	66.6	8.26	11.0	93	4,512	100	3,874	100	14.4
	平均	6.02	49.2	8.30	11.0	85	4,111	100	3,362	100	15.4
さやか	H22	6.06	62.0	9.07	8.0	96	3,411	91	3,018	96	13.7
	H23	6.06	65.2	9.19	9.7	128	5,543	129	5,223	158	14.2
	H24	6.05	50.6	9.11	8.3	130	4,752	119	4,287	142	15.8
	H25	6.07	58.6	9.20	8.8	139	5,410	135	4,676	134	14.2
	H26	5.25	72.1	9.02	12.5	89	4,894	110	4,270	113	13.2
	平均	6.04	61.7	9.11	9.5	116	4,802	117	4,295	129	14.2

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	淡ベージュ	白	中	深

2) 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	○
	H26	黄白	多	無	中	やや粗	□○	やや粉	中	微	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	○
	H26	白	中	少	粉	やや粗	□	やや粉	やや粗	微	少	○

3) 病害調査成績および打撲調査成績

品種・系統名	シストセンチュウ抵抗性	疫病抵抗性	そうか病抵抗性	Yウイルス抵抗性	打撲黒変耐性
勝系36号	H1	弱	弱	(強)	やや強

4) 育成地における生育・収量成績 (平成 23-26 年)

品種・系統名	年次	茎長 (cm)	枯ちよう 期 (月日)	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	64	9.19	15.5	82	5,632	131	4,593	139	16.4
	H24	61	9.13	13.8	82	5,027	126	4,089	136	18.1
	H25	72	9.23	13.6	94	5,687	145	5,000	147	17.2
	H26	91	9.03	19.0	81	6,836	153	5,489	146	15.9
	平均	66	9.18	15.5	86	5,449	134	4,561	141	16.9
男爵薯	H23	40	9.02	12.1	80	4,284	100	3,298	100	15.5
	H24	37	8.31	11.4	79	3,993	100	3,016	100	16.0
	H25	51	9.02	10.3	88	4,016	100	3,483	100	16.1
	H26	67	8.26	11.0	93	4,512	100	3,874	100	14.4
	平均	43	9.01	11.2	82	4,098	100	3,266	100	15.5
さやか	H23	65.2	9.19	9.7	128	5,543	129	5,223	158	14.2
	H24	50.6	9.11	8.3	130	4,752	119	4,287	142	15.8
	H25	58.6	9.20	8.8	139	5,410	135	4,676	134	14.2
	H26	72.1	9.02	12.5	89	4,894	110	4,270	113	13.2
	平均	2.27	9.17	9.8	132	5,235	128	4,729	145	14.4

ばれいしょ「勝系 38 号」、「勝系 39 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 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×勝系 20 号	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. 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38号	やや直	中	少	中間	中	白	卵	無	淡ベージュ	白	少	浅
勝系39号	直立	中	少	中間	中	白	短卵	無	淡黄	明黄	少	やや浅
男爵薯	やや直	中	少	重	多	赤紫	球	無	淡ベージュ	白	中	深

2) 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	□○
	H26	白	微	微	やや粘	やや滑	○	やや粘	やや滑	微	微	○□
勝系39号	H25	淡黄	微	無	中	やや滑	○	中	やや粗	無	微	△
	H26	淡黄	無	微	中	やや滑	○□	やや粉	やや滑	微	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	○
	H26	白	中	少	粉	やや粗	□	やや粉	やや粗	微	少	○

3) 病害調査成績および打撲調査成績

品種・系統名	シストセンチュウ抵抗性	疫病抵抗性	そうか病抵抗性	塊茎腐敗抵抗性	打撲黒変耐性
勝系38号	H1	弱	やや弱	中	やや強
勝系39号	H1	やや強	中	やや強	(中)

4) 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
	H26	5.27	8.23	65	11.4	112	5,662	126	5,180	136	13.0
	平均	6.03	8.31	50	9.3	124	5,017	119	4,511	132	13.8
勝系39号	H25	6.09	9.10	60	10.9	107	5,220	130	4,826	139	14.7
	H26	5.30	8.25	73	9.3	84	3,523	78	2,942	76	13.3
	平均	6.04	9.02	66	10.1	96	4,372	104	3,884	107	14.0
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
	H26	5.25	8.26	67	11.0	93	4,512	100	3,874	100	14.4
	平均	6.02	8.30	49	11.2	88	4,201	100	3,418	100	15.5

ばれいしょ「北海108号」

1. 来歴

系統名	旧系統名	系統番	交配組合せ(♀×♂)	用途等	シストセンチュウ抵抗
北海108号	勝系33号	05071-8	98009-8 × 00045-4	チップ	H1

2. 特性の概要

北海108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
北海108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	やや浅

2) 育成地における生育および収量

品種・系統名	年度	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)	平均重 (g)	いも重 (kg/10a)	標準比 (%)	いも重 (kg/10a)		標準比 (%)
北海108号	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
	H26	8.30	88	12.0	89	4,748	92	4,128	87	17.2
	平均	9.05	62	10.1	98	4,367	94	3,954	96	17.6
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
	H26	8.28	83	11.1	106	5,163	100	4,756	100	17.2
	平均	9.05	61	11.3	94	4,681	100	4,111	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
	H26	9.10	105	13.6	88	5,363	105	4,654	99	13.6
	平均	9.16	70	11.0	99	4,799	103	4,329	106	14.2

注) 上いも: 20g以上、加工用規格内: 60g~340g

ばれいしょ「北海108号」

1. 来歴

系統名	旧系統名	系統番	交配組合せ (♀×♂)	用途等	シストセンチュウ抵抗
北海108号	勝系33号	05071-8	98009-8 × 00045-4	チップ	H1

2. 特性の概要

北海108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
北海108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	やや浅

2) 育成地における生育および収量

品種・系統名	年度	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)	平均重 (g)	いも重 (kg/10a)	標準比 (%)	いも重 (kg/10a)	標準比 (%)	
北海108号	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
	H26	8.30	88	12.0	89	4,748	92	4,128	87	17.2
	平均	9.05	62	10.1	98	4,367	94	3,954	96	17.6
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
	H26	8.28	83	11.1	106	5,163	100	4,756	100	17.2
	平均	9.05	61	11.3	94	4,681	100	4,111	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
	H26	9.10	105	13.6	88	5,363	105	4,654	99	13.6
	平均	9.16	70	11.0	99	4,799	103	4,329	106	14.2

注) 上いも: 20g以上、加工用規格内: 60g~340g

ばれいしょ「北海 109 号」

1. 来歴

系統名	旧系統名	系統番	交配組合せ (♀×♂)	用途等	シストセンチュウ抵抗性
北海 109 号	勝系 34 号	04057-1	こがね丸×ホッカイコガネ	フライ用	H1

2. 特性の概要

北海 109 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」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
北海109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	やや太	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	年度	生理障害				フライ					
		BS	HH	SG	CR	外観	褐変	乾湿	黒変	細り	
北海109号 (勝系34号)	H22	無	微	無	微	○	少	中	無	少	
	H23	微	無	微	無	□	微	中	無	少	
	H24	微	微	微	無	○	極微	乾	無	少	
	H25	微	無	微	無	○◎	微	やや乾	無	少	
	H26	微	微	微	微	◎	微	やや乾	無	少	
ホッカイコガネ	H22	無	微	微	無	◎○	無	やや乾	無	少	
	H23	微	微	少	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	
	H26	微	無	微	無	◎○	微	やや乾	微	少	
こがね丸	H22	少	多	無	微	◎	微	中	無	微	
	H23	無	微	無	無	○	微	やや乾	微	微	
	H24	微	中	微	無	○	極微	乾	無	微	
	H25	微	微	少	中	○◎	微	やや乾	無	微	
	H26	少	少	微	無	◎	微	やや乾	無	微	

注)BS: 褐色心腐、HH: 中心空洞、SG: 二次成長、CR: 裂開

3) 育成地における生育・収量成績（平成 22-26 年）

品種・系統名	年度	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 (%)	
北海109号 (勝系34号)	H22	9.08	64	11.1	96	4,724	112	4,212	107	16.1
	H23	9.16	70	9.9	126	5,268	94	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
	H26	9.03	95	11.9	99	5,235	93	4,731	93	14.9
	平均	9.05	69	10.8	110	5,199	101	4,883	101	16.2
ホッカイコガネ	H22	9.24	81	8.7	110	4,223	100	3,924	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
	H26	9.11	112	11.7	108	5,613	100	5,068	100	14.8
	平均	9.17	78	10.3	114	5,192	100	4,846	100	16.3
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	9.14	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
	H26	9.09	129	13.1	106	6,147	110	5,594	110	18.6
	平均	9.12	97	10.0	127	5,580	108	5,274	109	18.7

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

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 数(個)	上いも 平均重 (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 (%)	評価
	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estring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	北海109号	○	3	無	○	□	□	○	3	無	有	○	□	□	○
	ホッカイコガネ	□	3	無	□	□	□	□	3	無	無	□	□	□	□
H25	北海109号	□	3	有	○	□	□	○	3	無	無	○	□	□	○
	ホッカイコガネ	□	3	無	□	□	□	□	3	無	無	□	□	□	□

ばれいしょ「勝系40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性	用途等
勝系40号	09128-50	はるか×キタアカリ	H1	生食用

2. 特性の概要

勝系40号：早生の生食用系統。枯ちょう期は「男爵薯」より3日遅い。塊茎の形は短卵形、皮色は黄で肉色は淡黄。目の数は中で、やや浅い。株当たりいも数が「男爵薯」並で、上いも平均重は大きい。上いも重、生食用規格内いも重ともに「男爵薯」より多収である。でん粉価は「男爵薯」並である。水煮の肉質は中で食味は「男爵薯」よりやや優れる。

3. 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40号	茎	開帳	太	少	開	6.28	中赤紫	極少
男爵薯	葉	やや直立	中	少	重	6.24	多赤紫	無
さやか	中間	やや直立	太	極少	中間	6.27	中白	少

品種・系統名	塊茎			肉色	目の		二次成長	裂開	褐色心腐	中心空洞
	形	表皮ネット	皮色		数	深さ				
勝系40号	短卵	無	黄	淡黄	中	やや浅	微	無	微	無
男爵薯	円	無	淡ベージュ	白	中	深	微	無	少	少
さやか	卵	無	淡ベージュ	白	少	やや浅	無	無	微	無

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40号	H.26	5.26	8.29	85.5	11.9	114	5,957	133	5,548	146	14.2
男爵薯	H.26	5.25	8.26	66.6	11	93	4,512	100	3,874	100	14.4
さやか	H.26	5.25	9.2	72.1	12.5	89	4,894	110	4,270	113	13.2

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40号	H.26	淡黄	多	無	中	中	○□	中	中	微	微	○□
男爵薯	H.26	白	中	少	粉	やや粗	□	やや粉	やや粗	微	少	○□
さやか	H.26	白	少	無	中	やや滑	○□	中	中	微	少	○□

表4 病虫害抵抗性

品種・系統名	年次	シストセンチュウ抵抗性	疫病抵抗性	そうか病抵抗性
勝系40号	H.26	強(H1)	弱	弱(達観)
男爵薯	H.26	弱	弱	弱
さやか	H.26	強(H1)	やや弱	弱