

(2) (地独) 北海道立総合研究機構 北見農業試験場

1) ばれいしょ「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」)

1. 来歴

系統名	旧系統名	交配組合せ			用途等
		母	×	父	
北育22号	北系44号	スノーマーチ	×	きたひめ	油加工 (チップ) 用

2. 特性の概要

塊茎の形は円形、目の深さはやや浅、肉色は白である (表1)。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 (表2)。

枯ちよう期は「トヨシロ」並かやや遅い (表3)。「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」と同等か多い。でん粉価は「トヨシロ」並かやや低い。

北見農試におけるポテトチップ品質は、収穫後から翌年3月にかけて「トヨシロ」より優る (表4)。長期貯蔵適性は「スノーデン」「きたひめ」より劣る。

加工適性研究会における実需評価では、ポテトチップ加工適性が高く、貯蔵開始時から4月頃までのポテトチップ加工適性は「トヨシロ」並か優れる (表5)。

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	やや浅	淡ベージュ	白	極微	極微	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	やや浅	淡ベージュ	白	無	微	微	中

表2 病虫害抵抗性・障害耐性

系統 または 品種名	ジャガイモ シスト センチュウ	疫病	塊茎 腐敗	Yモザイク病		そうか病	打撲黒変 耐性
				PVY-0	PVY-N		
北育22号	強	弱	やや強	弱	弱	中～やや強	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

表3 試験研究機関における生育および収量成績

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)	規格内 いも重 (kg/10a)	標準 比 (%)	でん粉 価 (%)	累年 総合 評価	備考
北見農試	北育22号	9/15	64	11.8	102	5,350	4,809	114	15.9	○	5年平均 (H22-26)
	トヨシロ	9/7	67	9.4	116	4,768	4,233	100	16.1		
	きたひめ	9/18	71	8.3	128	4,557	4,308	102	15.5		
中央農試	北育22号	8/26	55	13.1	89	5,017	4,207	103	15.8	□	4年平均 (H23-26)
	トヨシロ	8/28	58	11.7	95	4,873	4,103	100	17.0		
上川農試	北育22号	9/3	60	11.9	96	5,013	4,465	103	15.4	□	2年平均 (H25-26)
	トヨシロ	8/31	66	10.4	117	5,026	4,327	100	15.7		
十勝農試	北育22号	8/30	60	12.0	87	4,594	3,911	93	16.5	△	4年平均 (H23-26)
	トヨシロ	9/2	64	11.1	96	4,754	4,200	100	16.6		
北農研	北育22号	9/7	64	11.4	106	5,240	4,737	106	15.1	△	2年平均 (H25-26)
	トヨシロ	9/2	75	11.4	98	4,942	4,451	100	17.0		

表4 ポテトチップ加工適性検定試験成績（北見農試：平成23～26年産塊茎）

① 収穫後

生産 年次 (平成)	品種 または 系統名	チップ の 外観	チップ カラー 標準	アグト ロン値	グルコース 含量 (mg/g)
23	北育22号	◎	2.5	58.4	0.16
24		○	3.0	52.5	0.78
25		◎	3.0	59.9	0.16
26		◎	3.0	56.8	0.59
23	トヨシロ	△	3.5	50.4	0.57
24		○	3.5	48.7	0.68
25		○	3.0	56.8	0.23
26		○	4.0	50.5	0.58
平均	北育22号	◎～○	2.5～3.0	56.9	0.42
	トヨシロ	○～△	3.0～4.0	51.6	0.52

② 1月・9℃貯蔵後

生産 年次 (平成)	品種 または 系統名	平均 芽長 (mm)	塊茎 減耗 程度	チップ の 外観	チップ カラー 標準	アグト ロン値	グルコース 含量 (mg/g)
23	北育22号	20	無	◎	2.0	57.2	0.08
24		13	無	□	4.0	47.0	0.62
25		17	無	◎～□	3.0～4.0	55.8	0.37
26		9	微	□	3.5	54.7	0.21
23	トヨシロ	10	無	△	3.5～7.0	43.1	0.54
24		1	無	□	4.5	41.5	1.36
25		12	無	□	5.0	47.2	1.03
26		9	無	×	7.0	42.2	1.35
平均	北育22号	15	無～微	◎～□	2.0～4.0	53.7	0.32
	トヨシロ	8	無	□～×	3.5～7.0	43.5	1.07

③ 3月・9℃貯蔵後

生産 年次 (平成)	品種 または 系統名	平均 芽長 (mm)	塊茎 減耗 程度	チップ の 外観	チップ カラー 標準	アグト ロン値	グルコース 含量 (mg/g)
23	北育22号	46	無	◎	2.5	58.6	0.30
24		45	無	◎	2.5	54.2	0.45
25		39	微	△	3.5	53.2	0.42
26		90	中	△	5.5	46.3	0.54
23	トヨシロ	75	少	△	5.0	40.9	1.31
24		43	微	□	4.0	40.6	2.14
25		62	中	△	5.0	44.9	0.73
26		116	多	×	8.0	27.7	2.33
平均	北育22号	55	微～少	◎～△	3.5	53.1	0.43
	トヨシロ	74	少～中	□～×	5.5	38.5	1.63

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23～25年産塊茎）

①平成23年度																					
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)	到着時	—	51.0	◎	○		36.2	□	□		42.8	○	○								
	2月	9℃	39.6	◎	○		24.0	△	△		40.4	◎	○								
	2月	6℃	31.0	□	□	□	15.6	×	×		26.0	△	△								
	4月	9℃	46.2	◎	○		21.4	×	×		43.6	◎	○								
	4月	6℃	39.8	○	○		18.2	×	×		36.4	○	○								
ポテト (株)	6月	6℃	38.6	○	○		15.4	×	×		29.4	△	△								
コメント			製品の揃いは良い。食感もバリバリしている。味は香ばしく良い。長期貯蔵時のチップカラー、発芽長ともに「スノーデン」に勝る。試験継続。																		
②平成24年度																					
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				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	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	—	51.7	◎	◎	◎	45.0	□	□	□											
	2月	8℃	54.0	◎	◎	◎												41.0	□	□	□
	3月	8℃	44.0	◎	◎	◎												34.0			
	7月	エチレン	34.0	◎	◎	◎					23.0	□	□	□							
コメント			色調良く良好。																		
③平成25年度																					
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				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	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)	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	△	△								
ポテト (株)	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。食感バリバリして味も良い。製品の総合評価は「トヨシロ」並。																		
④平成25年度																					
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				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	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																		
	1月			□	○	□												45	□	□	□
	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。																	
	コメント			たまに基部褐変が見られる。パリッと感が良いが、後半粉っぽく、歯に残る。弱いマメ味。カラーは「スノーデン」より優れる。																	
⑤平成25年度																					
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				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	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)	到着時	—	42.4	○	○		38.0	□	○		43.4	○	○								
	2月	9℃	43.8	□	□		27.0	×	×		41.4	○	○								
	2月	6℃	34.2	□	△		20.6	×	×		28.4	△	△								
	4月	9℃	45.6	◎	○	△	20.0	×	×		37.6	□	△								
	4月	6℃	37.2	□	△		15.6	×	×		24.8	×	×								
ポテト (株)	6月	6℃	32.0	△	△		17.8	×	×		20.0	×	×								
コメント			たまに基部褐変が見られる。パリッと感が良いが、後半粉っぽく、歯に残る。弱いマメ味。カラーは「スノーデン」より優れる。																		
⑥平成25年度																					
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				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	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	—	46	◎	◎	◎												43			
	2月		40	□	○	□					39	□	□	□							
	4月		39	□														37			
	6月		29	△	△	△															
コメント			入庫時は、カラー均一で綺麗。1月調査では、芽は短いですがロゼット状で発芽箇所がやや多く、芽の除去率が低く、作業性は悪い。																		

表6 ばれいしょ加工適性研究会におけるチルド適性（平成25年産）

担当	調査時期	系統・ 品種名	食味	トリミング 歩留まり	離水検査 (g)		
					30日後	60日後	90日後
新進アグリ フーズ(株)		北育22号	やや悪い	94.0%	19.1	6.3	8.3
		H26.2 トヨシロ			0.0	0.0	5.0
		キタアカリ			6.8	5.2	7.1
		コメント：歩留まりは良かったが、一個が大きかった。ピーリング状態はやや汚く、窪みが多かったため、トリミング作業に時間を費やした。保存適性としては、褐色心腐が非常に多く、歩留まりが良くない。					

2) ばれいしょ「北育24号」

良食味で多収な、ウイルス抵抗性をもつ中生の生食用系統（対照品種：「さやか」）

1. 来歴

系統名	旧系統名	交配組合せ			用途等
		母	×	父	
北育24号	北系52号	さやか	×	K03014-1	生食用（業務加工用）

2. 特性の概要

塊茎の形は短卵、目の深さはやや浅、肉色は白である（表1）。塊茎の生理障害は、褐色心腐が「男爵薯」「さやか」並の微、中心空洞が「男爵薯」より少なく「さやか」並の無、二次成長は「男爵薯」「さやか」よりやや多い少である。休眠期間は「男爵薯」「さやか」より短い。

水煮による調理品質は、収穫後、貯蔵後とも剥皮褐変、煮崩れが「男爵薯」「さやか」より少なく、食味は「男爵薯」「さやか」と同等か上回る（表2）。

ジャガイモシストセンチュウ抵抗性（H1）を持つほか、そうか病抵抗性が中、PVY抵抗性が強で、「男爵薯」「さやか」より優る（表3）。

枯ちよう期は、「男爵薯」より5～13日遅く、「さやか」並である（表4）。上いも数は「さやか」より多く「男爵薯」並で、上いもの平均重は「男爵薯」より重く「さやか」並である。規格内いも重は「男爵薯」「さやか」より多い。でん粉価は「男爵薯」並で、「さやか」よりやや高い。

加工適性研究会における実需評価では、特にサラダ適性の評価が高かった（表5）。

表1 主な形態および生態的特性

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24号	短卵	やや浅	淡ベージュ	白	微	無	少	やや短
男爵薯	円	やや深	淡ベージュ	白	微	中	微	やや長
さやか	卵	浅	淡ベージュ	白	微	無	微	やや長

表2 水煮調理適性（北見農試、平成24～26年）

系統 または 品種名	収穫後（10～11月）						貯蔵後（1月・3℃）					
	剥皮 褐変	肉色	煮 崩れ	調理後 黒変	肉質	食味	剥皮 褐変	肉色	煮 崩れ	調理後 黒変	肉質	食味
北育24号	微	白	微	ごく微	やや粘	○	微	白	微	ごく微	やや粉	□
男爵薯	やや多	白	やや多	微	やや粉	□	やや多	黄白	中	微	やや粉	□
さやか	中	白	中	ごく微	やや粉	□	中	白	中	ごく微	中	□

表3 病虫害抵抗性・障害耐性

系統 または 品種名	ジャガイモ シスト センチュウ	疫病	塊茎 腐敗	Yモザイク病		そうか病
				PVY-0	PVY-N	
北育24号	(強)	弱	中	強	強	中
男爵薯	弱	弱	(弱)	弱	弱	弱
さやか	(強)	弱	(弱)	(弱)	(弱)	(弱)

注) 未供試、判定不能においては、括弧付きで既往の評価を示した。

表4 試験研究機関における生育および収量成績

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(%)	総合評価	備考
北見農試	北育24号	9/22	65	10.6	121	5,691	121	4,846	121	16.1	○	3年平均(H24-26)
	男爵薯	9/9	49	10.9	97	4,701	100	4,007	100	15.6		
	さやか	9/22	62	8.6	128	4,907	104	4,236	106	15.3		
中央農試	北育24号	8/28	58	11.1	104	5,116	114	4,280	114	15.4	×	2年平均(H25-26)
	男爵薯	8/20	56	10.4	97	4,478	100	3,757	100	16.8		
十勝農試	北育24号	9/5	73	11.2	107	5,301	121	4,742	132	16.3	○	2年平均(H25-26)
	男爵薯	8/31	61	12.6	78	4,393	100	3,581	100	15.3		
	さやか	9/3	71	10.8	103	4,940	112	4,475	125	14.8		

表5 ばれいしょ加工適性研究会試験成績(平成25年産塊茎)

系統または品種名	コロッケ	サラダ		チルド
	サンマルコ食品	ケンコーマヨネーズ	キューピー	新進アグリフーズ
北育24号	□ 若干しっとり	12月:○ ややザラつくがサラダにすると問題ない。マヨネーズとのバランスが良く食味がよい。 2月:○ 若干水っぽいという意見があったが、特に粘りもパサつきも強くな ^く 比較的バランスが取れているという意見が多かった。 6月:□ 無難な味という意見が多く評価も中間程度であった。特長がないという意見もあった。	1月:○ フレッシュサラダ、ロングライフサラダの両方において比較的高評価であった。 7月:○ フレッシュサラダ、ロングライフサラダの両方において比較的高評価であった。	□ 歩留まりは比較的良好だったが、芽がやや多い。ピーリング後の肉質が堅くトリミングの刃を入れにくい状態だった。
	○ 標準・比較 男爵薯	12月:◎(さやか) 2月:○(さやか) 6月:□(さやか)	1月:□(トヨシロ) : : 7月:□(トヨシロ)	トヨシロ、キタアカリ

注) 評価は、◎:良、○:やや良、□:中、△:やや不良、×:不良

3) ばれいしょ「北系53号」

多収でそうか病抵抗性をもつ長期所蔵向けポテトチップ用系統（対照品種「スノーデン」）

1 来歴

系統名	交配組合せ			用途等
	母	×	父	
北系53号	北系31号 (リラチップ)	×	ノースチップ	油加工(チップ)用 長期貯蔵向き

2. 特性の概要

塊茎の形は短卵、芽の深さは浅、肉色は白である（表1）。生理障害は少ない。休眠期間は「スノーデン」より短いやや短である。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を持ち、そうか病抵抗性は中である。

枯ちよう期は、「スノーデン」よりやや遅い（表2）。上いもの平均重は「スノーデン」並かやや大きい。規格内いも重は「スノーデン」並か多い。でん粉価は「スノーデン」よりやや高い。

ポテトチップ品質は、「スノーデン」と同等か上回る（表3）。加工適性研究会における実需評価では2社の評価が分かれた（表4）。

表1. 主な形態および生態的特性（北見農試：平成24～26年）

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	浅	淡ベージュ	白	無	無	微	やや短
トヨシロ	卵	浅	淡ベージュ	白	微	少	少	長
スノーデン	円	中	黄	白	無	微	極微	中

表2 試験研究機関における生育および収量成績

試験実施場所	系統または品種名	枯ちよう期(月・日)	茎長(cm)	上いもの数(個/株)	上いもの平均重(g)	上いもの重(kg/10a)	標準比(%)	規格内いも重(kg/10a)	標準比(%)	でん粉価(%)	総合評価	備考
北見農試	北系53号	10/8	69	11.9	111	5,850	117	5,353	123	15.9	□	3年平均 (H24-26)
	トヨシロ	9/9	60	10.1	111	4,996	100	4,347	100	16.8		
	スノーデン	9/28	69	10.8	97	4,654	93	4,152	96	15.0		
十勝農試	北系53号	9/10	74	14.4	77	4,949	102	4,024	94	15.5	□	2年平均 (H25-26)
	トヨシロ	9/2	69	11.4	96	4,871	100	4,294	100	16.7		
	スノーデン	9/7	84	12.4	76	4,161	85	3,256	76	15.2		

表3 ポテトチップ加工適性検定試験成績（北見農試：平成24～26年産塊茎）

系統または品種名	平成24～26年産 収穫後(10月)						平成24～26年産 3月・6℃貯蔵後						平成24～26年産 6月・6℃貯蔵後							
	チップの外観	グルコース(mg/g)	アグトロン値	芽長(mm)	減耗程度	チップの外観	グルコース(mg/g)	アグトロン値	芽長(mm)	芽取難易	減耗程度	チップの外観	グルコース(mg/g)	アグトロン値	芽長(mm)	芽取難易	減耗程度	チップの外観	グルコース(mg/g)	アグトロン値
北系53号	□	0.40	51.6	8	無	□	1.02	40.2	187	中	中	□	0.74	46.4						
トヨシロ	○	0.50	52.0	14	微	×	2.79	26.9	192	中	多	×	2.63	28.4						
スノーデン	○	0.44	54.6	5	無	□	1.04	41.6	164	中	多	△×	1.17	33.0						
きたひめ	□	0.53	49.7	14	無	△	1.56	35.3	276	やや易	少	□△	0.93	41.3						

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

表4 ばれいしょ加工適性研究試験成績（平成25年産塊茎）

系統・品種名	カルビー・カルビーポテト	北海道フーズ
北系53号	□ くぼみの皮残りがやや目立つ。パリッとして口どけ良い。トヨシロと同等。味は普通。カラーはスノーデンより優れる。	11月：○ 入庫初期は良好。 6月：△ 長期保存したものは、芽は短いロゼット状が目立ち若干取れ難い。褐変が多く見られる。カラーも低い。コゲ率が高い。
標準・比較	トヨシロ、スノーデン	きたひめ

注) 評価は、◎：良、○：やや良、□：中、△：やや不良、×：不良

4) 油加工用「北系57号」

多収でウイルス抵抗性をもつ長期所蔵向けポテトチップ用系統（対照品種「スノーデン」）
（長期貯蔵適性が「スノーデン」「きたひめ」並かやや劣るため、平成26年度で試験中止とした。）

1. 来歴

系統名	交配組合せ			用途等
	母	×	父	
北系57号	K04024-1	×	サクラフブキ	油加工(チップ)用 長期貯蔵向き

2. 特性の概要

塊茎の形は短卵、芽の深さは浅、肉色は白である（表1）。生理障害はいずれも少ない。休眠期間は「トヨシロ」よりやや短く「スノーデン」よりやや長いやや長である。

枯ちよう期は「スノーデン」並か遅い（表2）。上いも数は「トヨシロ」「スノーデン」よりやや多く、上いもの平均重は「スノーデン」よりやや重い。規格内いも重は「スノーデン」よりかなり多い。でん粉価は「トヨシロ」よりやや低く、「スノーデン」よりやや高い。

ポテトチップ品質は、「トヨシロ」より優るものの、「スノーデン」「きたひめ」並かやや劣る（表3）。

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
北系57号	短卵	浅	淡ベージュ	白	無	無	微～少	やや長
トヨシロ	卵	浅	淡ベージュ	白	微	無	少	長
スノーデン	円	中	黄	白	無	無	微	中

表2 試験研究機関における生育および収量成績

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(%)	総合評価	備考
北見農試	北系57号	10/7	60	12.4	103	5,679	119	5,108	120	15.7	□	2年平均(H25-26)
	トヨシロ	9/2	54	11.0	97	4,766	100	4,258	100	16.9		
	スノーデン	9/23	59	11.0	89	4,358	91	3,746	88	15.0		
十勝農試	北系57号	8/31	69	12.9	87	5,016	101	4,237	97	16.7	○	H26
	トヨシロ	8/24	70	12.1	92	4,951	100	4,361	100	16.2		
	スノーデン	8/30	89	11.5	72	3,678	74	2,733	63	15.0		

表3. ポテトチップ加工適性検定試験成績（北見農試：平成25～26年産塊茎）

系統または品種名	平成25～26年産 収穫後(10月)			平成25～26年産 3月・6℃貯蔵後				平成25～26年産 6月・6℃貯蔵後					
	チップの外観	グルコース(mg/g)	アグトロン値	芽長(mm)	チップの外観	グルコース(mg/g)	アグトロン値	芽長(mm)	芽取難易	減耗程度	チップの外観	グルコース(mg/g)	アグトロン値
北系57号	○□	0.50	49.4	1	△	1.45	39.0	105	中	中	×	1.30	32.7
トヨシロ	○	0.41	53.7	9	△×	2.15	30.8	147	中	多	×	2.28	31.3
スノーデン	○	0.36	54.9	4	□	0.42	47.4	141	中	多	△	0.78	39.0
きたひめ	□	0.63	49.1	9	△	1.03	39.7	257	やや易	中	□	0.74	46.1

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

5) ばれいしょ「北系61号」(新規)

煮崩れがわずかで大粒、疫病に強い中早生の生食用系統(対照品種:「さやか」)

1. 来歴

系統名	交配組合せ			用途等
	母	×	父	
北系61号	K04019-1	×	K03011-2	生食用(業務加工用)

2. 特性の概要

塊茎の形は長、目の深さは浅、肉色は白である(表1)。塊茎の生理障害はほとんど認められず、褐色心腐および中心空洞が「さやか」並の無、二次成長は「男爵薯」「さやか」より少ない無である。休眠期間は「男爵薯」「さやか」並のやや長である。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性(H1)を持つほか、疫病抵抗性が強である。

枯ちよう期は、「男爵薯」より遅く「さやか」より8日早い(表2)。上いも数は「男爵薯」、「さやか」より少なく、上いも平均重は「男爵薯」「さやか」より重い。規格内いも重は「男爵薯」より多く、「さやか」よりやや少ない。でん粉価は「男爵薯」より低く、「さやか」並である。

調理品質は、剥皮褐変、煮崩れ、調理後黒変がそれぞれ「男爵薯」「さやか」より少ない微~少、無、無である(表3)。肉質は粘~やや粘で煮崩れはわずかである。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

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61号	長	浅	淡ベージュ	白	無	無	無	やや長
男爵薯	円	やや深	淡ベージュ	白	無	少	微	やや長
さやか	卵	浅	淡ベージュ	白	無	無	微	やや長

表2. 育成地における生育および収量成績(北見農試、平成25~26年)

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(%)	総合評価
北系61号	9.12	53	8.2	138	5,046	115	4,103	108	14.8	○
男爵薯	8.30	50	10.7	92	4,386	100	3,784	100	15.8	
さやか	9.20	55	8.9	125	4,947	113	4,323	114	15.4	

注) 上いもは20g以上、規格内いもは60g以上260g未満の塊茎。

表3. 収穫後(10月)における調理適性(北見農試、平成25~26年)

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	外観	グルコース(mg/g)	アグترون値
北系61号	微~少	白	無	無	粘~やや粘	○□	△	2.26	40.9
男爵薯	中	白	中	微	やや粉	□	△	1.42	43.6
さやか	中	白	中~少	微	やや粉~中	□△	△	1.47	40.2

6) ばれいしょ「北系62号」(新規)

早生のポテトチップ用系統 (対照品種「トヨシロ」)

1. 来歴

系統名	交配組合せ			用途等
	母	×	父	
北系62号	トヨシロ	×	北育10号	油加工(チップ)用

2. 特性の概要

塊茎の形、目の深さ、肉色は「トヨシロ」並で、それぞれ卵、浅、白である(表1)。塊茎の生理障害は、褐色心腐および中心空洞がそれぞれ「トヨシロ」並の少および無、二次成長が「トヨシロ」より少ない微である。休眠は「トヨシロ」よりやや短い。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性(H1)を持つ。

枯ちよう期は、「トヨシロ」より4日早い(表2)。上いも数、上いも平均重はほぼ「トヨシロ」並。規格内いも重は「トヨシロ」よりやや少ない。でん粉価は「トヨシロ」より低い。

ポテトチップ品質は、収穫後から翌年3月のアグトロ値が「トヨシロ」よりやや高い(表4)。長期低温貯蔵では「きたひめ」「スノーデン」よりアグトロ値が低く、適性は低い。

表1 主な形態および生態的特性

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62号	卵	浅	淡ベージュ	白	少	無	微	長~やや長
トヨシロ	卵	浅	淡ベージュ	白	少	無	少	長

表2 育成地における生育および収量成績(北見農試、平成25~26年)

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 (%)	総合 評価
北系62号	8.29	54	10.6	95	4,471	94	3,996	94	15.7	○
トヨシロ	9.2	54	11.0	97	4,766	100	4,258	100	16.9	

注) 上いもは20g以上、規格内いもは60g以上340g未満の塊茎。

表3 水煮適性(北見農試、平成26年、収穫後)

系統 または 品種名	剥皮 褐変	水煮				
		肉色	煮 崩れ	調理後 黒変	肉質	食味
北系62号	微	白	少	微	やや粉~中	□
男爵薯	中	白	中	微	やや粉	□
さやか	中	白	少~中	微	やや粉~中	□△
トヨシロ	微	白	少	微	やや粉~中	□

表4 ポテトチップ加工適性(北見農試、平成25~26年)

系統 または 品種名	平成25~26年産 収穫後(10月)			平成25~26年産 1月・9℃貯蔵後				平成25~26年産 3月・9℃貯蔵後					
	チップ の外観	グルコース (mg/g)	アグト ロン値	芽長 (mm)	チップ の外観	グルコース (mg/g)	アグト ロン値	芽長 (mm)	芽取 難易	減耗 程度	チップ の外観	グルコース (mg/g)	アグト ロン値
北系62号	○	0.29	56.9	3	△	0.78	44.3	29	中	中	□	0.36	47.6
トヨシロ	○	0.41	53.7	11	△	1.19	44.7	57	やや難	多	□	1.06	42.8
スノーデン	○	0.36	54.9	4	□△	0.42	51.9	73	中	少	○□	0.15	53.3
きたひめ	□	0.63	49.1	14	□△	0.67	48.4	149	やや易	少	□	0.42	52.1

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