

1 供試系統の特性概要

(1) 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。打撲黒変耐性は中程度。

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			塊茎			目	
						数	色	形	表皮ネット	皮色	肉色	数	深さ
北海106号	中間	直	中	少	開	やや多	赤紫	卵	少	淡黄	淡黄	少	浅
男爵薯	葉	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	中間	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	○□
	H27	淡黄	中	無	粘	やや滑	○	粘	やや滑	微	無	○
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	○
	H27	白	中	少	やや粉	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	○□
	H27	白	やや少	少	やや粘	やや滑	○□	中	やや滑	微	微	□○

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	(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

4) 生産力検定試験結果

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			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 (%)	
北農研	北海106号	24	6.02	9.11	68	10.3	137	6,197	130	5,178	121	15.4
		25	6.05	9.22	75	9.2	160	6,465	119	4,458	95	15.0
		26	5.28	9.14	106	12.6	125	7,014	143	5,036	118	13.5
		27	5.25	9.21	50	11.9	115	6,082	128	5,364	124	14.7
		平均	5.31	9.17	75	11.0	134	6,439	130	5,009	114	15.0
	さやか	24	6.07	9.20	59	8.8	140	4,752	100	4,287	100	14.2
		25	6.07	9.20	59	8.8	140	5,410	100	4,676	100	14.2
		26	5.25	9.02	72	12.5	89	4,894	100	4,270	100	13.2
		27	5.26	9.17	46	9.2	116	4,756	100	4,339	100	13.6
		平均	6.01	9.15	59	10.0	121	4,953	100	4,393	100	14.0
北見農試	北海106号	24	6.04	未達	95	10.0	158	6,952	144	4,186	103	15.8
		25	6.12	10.09	75	12.5	103	5,713	111	5,132	120	14.7
		26	6.02	10.06	60	14.5	101	6,491	137	5,793	132	15.6
		27	6.01	9.24	77	11.4	142	7,151	123	5,201	130	14.7
		平均	6.05	10.03	77	12.0	126	6,577	128	5,078	121	15.0
	さやか	24	6.06	9.28	77	7.9	139	4,827	100	4,062	100	15.2
		25	6.12	9.30	60	7.8	148	5,152	100	4,272	100	15.6
		26	6.03	9.09	48	10.0	107	4,742	100	4,373	100	15.0
		27	6.03	9.19	61	7.9	166	5,796	100	4,011	100	14.7
		平均	6.06	9.22	62	8.0	140	5,129	100	4,180	100	15.0

4) 加工適性試験結果

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	
H26.1.14	北海106号	黄色	滑	○	○	黄色	滑	○	○	○
	さやか	白	滑	□	○	白	滑	○	□	○
	トヨシロ	白	粗	△	△	白	粗	△	△	□
H27.1.23	北海106号	黄色	滑	○	○	黄色	滑	○	○	○
	さやか	白	中	□	□	白	滑	○	□	□
	トヨシロ	白	粗	△	△	白	粗	□	△	□
H27.7.7	北海106号	黄色	滑	○	○	黄色	滑	○	○	○
	さやか	白	中	□	□	白	滑	○	□	□
	トヨシロ	白	粗	△	△	白	粗	□	△	□

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よう期は「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	草型	草性	茎の太さ	分枝数	小葉の重なり	花		塊茎			目		
						数	色	形	表皮	皮色	肉色	数	深さ
北海107号	中間	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	葉	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	○
	H27	白	多	無	やや粘	中	□○	中	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	○
H27		白	中	少	やや粉	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	○□
	H27	白	やや少	少	やや粘	やや滑	○□	中	やや滑	微	微	□○

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107号	抵抗性	中-やや強	弱	強	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

4) 生産力検定試験成績

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			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 (%)	
北農研	北海107号	25	6.06	9.22	69	9.7	149	6,434	160	5,669	163	15.2
		26	5.25	9.04	85	12.1	105	5,610	124	5,079	131	15.8
		27	5.25	9.16	54	9.5	113	4,741	137	4,377	188	14.6
		平均	5.29	9.14	69	10.4	122	5,595	140	5,042	156	15.2
	男爵薯	25	6.06	9.02	51	10.3	88	4,016	100	3,483	100	16.1
		26	5.25	8.26	67	11.0	93	4,512	100	3,874	100	14.4
		27	5.25	9.05	38	12.2	64	3,458	100	2,328	100	13.3
		平均	5.29	9.01	52	11.2	82	3,995	100	3,229	100	14.6
	さやか	25	6.07	9.20	59	8.8	140	5,410	135	4,676	134	14.2
		26	5.25	9.02	72	12.5	89	4,894	108	4,270	110	13.2
		27	5.26	9.17	46	9.2	116	4,756	138	4,339	186	13.6
		平均	5.30	9.13	59	10.2	115	5,020	127	4,428	137	13.7
北見農試	北海107号	25	6.12	9.25	73	7.8	151	5,206	115	4,172	103	16.0
		26	6.05	9.23	62	10.0	120	5,328	125	4,814	137	16.9
		27	5.31	9.12	66	8.2	160	5,725	130	4,175	110	16.0
		平均	6.06	9.20	67	8.7	144	5,420	123	4,387	116	16.3
	男爵薯	25	6.09	9.03	52	10.0	102	4,524	100	4,047	100	15.3
		26	6.02	8.26	47	11.4	94	4,247	100	3,521	100	16.2
		27	6.01	8.27	47	11.4	87	4,407	100	3,806	100	14.4
		平均	6.04	8.29	49	10.9	94	4,393	100	3,791	100	15.3
	さやか	25	6.12	9.30	60	7.8	148	5,152	114	4,272	106	15.6
		26	6.03	9.09	48	10.0	107	4,742	112	4,373	124	15.0
		27	6.03	9.19	61	7.9	166	5,796	132	4,011	105	14.7
		平均	6.06	9.19	56	8.6	140	5,230	119	4,219	111	15.1
中央農試	北海107号	25	6.02	9.02	61	8.9	123	4,843	101	4,406	107	15.9
		26	5.24	8.23	70	10.2	106	4,782	115	4,276	126	16.0
		27	5.22	8.22	58	10.4	116	5,368	116	5,080	143	14.3
		平均	5.26	8.26	63	9.8	115	4,998	111	4,587	112	15.4
	男爵薯	25	5.23	9.06	59	14.6	89	5,752	100	4,899	100	14.8
		26	6.02	9.05	63	14.8	74	4,883	100	3,846	100	16.7
		27	5.20	8.13	41	14.1	74	4,636	100	3,547	100	14.2
		平均	5.25	8.29	54	14.5	79	5,090	100	4,097	100	15.2

5) 加工適性試験結果

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	○	□	○	○
H25.12.25	北海107号	白	中	□	□	□	□
	さやか	白	中	◎	○	◎	◎
H26.12.24	北海107号	白	中	○	□	△	□
	さやか	白	中	◎	◎	◎	◎
H27.2.18	北海107号	白	粗	○	○	○	○
	さやか	白	中	○	◎	◎	◎
H27.6.26	北海107号	白	中	△	□	□	□
	さやか	白	滑	○	◎	○	○

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	□	□	□
H26.1.28	北海107号	白	滑	○	○	白	滑	○	○	○
	さやか	白	滑	□	○	白	滑	○	□	○
H26.7.28	トヨシロ	白	粗	△	△	白	粗	△	△	□
	北海107号	白	滑	○	○	白	滑	○	□	○
	トヨシロ	白	中	○	○	白	中	□	□	□
H27.1.23	北海107号	白	中	□	□	白	中	□	□	□
	さやか	白	中	□	□	白	滑	○	□	□
	トヨシロ	白	粗	△	△	白	粗	□	△	□
H27.7.7	北海107号		滑	○	○		滑	○	□	○
	さやか		中	□	□		中	□	○	○
	トヨシロ		粗	△	△		粗	□	△	△

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	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
北海108号	中間	やや直	太	少	中	少	白	卵	微	淡ベージュ	白	少	浅
トヨシロ	中間	やや直	中	少	開く	多	白	卵	無	淡ベージュ	白	やや少	浅
スノーデン	葉	直	中	少	開く	やや少	白	卵	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

3) 病虫害抵抗性

4) 育成地でのチップ加工適性

5) 加工適性試験結果

年度	調査日	貯蔵条件	北海108号			標準			スノーデン			
			アグترون値	外観	適性判定	総合判定	アグترون値	外観	適性判定	アグترون値	外観	適性判定
H24	11.26	着時	50.0	◎	○		41.4	○	○	44.0	○	○
		9°C	48.8	◎	△		29.0	△	△	42.2	○	○
		6°C	43.4	○	○		20.2	×	×	21.4	×	×
		9°C	45.2	◎	×		24.2	△	×	36.0	□	×
		6°C	35.0	□	△		16.6	×	×	24.2	△	△
		6°C	35.0	□	×		14.6	×	×	24.8	△	△
	1.22			□	△	□	45.0	□	□			
H25	12.04	着時	47.2	◎	○		38.0	□	○	43.4	○	○
	2.17	9°C	41.2	○	□		27.0	×	×	41.4	○	○
		6°C	41.2	○	○		20.6	×	×	28.4	△	△
	4.25	9°C	43.0	○	×		20.0	×	×	37.6	□	△
		6°C	36.2	□	×		15.6	×	×	24.8	×	×
	6.06	6°C	38.8	□	×		17.8	×	×	20.0	×	×
	11.13		35.0	□	□	□	43.0	□	□			
6.24		33.0	□	△	□							
H26	11.11	着時	42.4	○	○		45.0	◎	○	44.6	○	○
	12.05	9°C	47.8	◎	○		37.0	□	□	43.2	○	○
	2.06	9°C	47.0	◎	○		33.4	△	△	47.8	◎	○
		6°C	41.2	○	○		24.2	×	×	41.0	○	○
	4.08	9°C	46.4	◎	△		22.2	×	×	44.4	○	△
		6°C	42.8	○	○		19.0	×	×	37.8	□	□
	6.05	6°C	29.8	△	×		16.2	×	×	26.8	×	×
	11.17		41.0									
	4.14		38.0									
6.24		40.0	○	○	○	40.0	□	□				

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	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
北海109号	中間	やや直	中	中	開く	中	赤紫	長卵	微	淡ベージュ	明黄	少	浅
ホッカイコガネ	中間	やや直	中	少	開く	中	赤紫	長卵	少	黄	淡黄	少	浅

2) 育成地における生育・収量成績 (平成 22-26 年)

品種・系統:年次	萌芽期 (月日)	古ちよう期 (月日)	茎長 (cm)	いも数 (個/株)	上いも			規格内		でん粉価 (%)	
					平均重 (g)	いも重 (kg/10a)	標準比 (%)	いも重 (kg/10a)	標準比 (%)		
北海109号	23	6.06	9.16	69.8	9.9	126	5,532	98	5,268	96	15.8
	24	6.05	9.13	55.2	10.7	114	5,416	108	5,124	108	17.9
	25	6.07	9.22	61.3	10.3	117	5,354	98	5,082	99	16.5
	26	5.26	9.03	94.7	11.9	99	5,235	93	4,731	93	14.9
	27	5.25	9.21	50.0	11.3	104	5,209	95	4,818	94	15.2
平均	6.01	9.15	66.2	10.8	112	5,349	98	5,005	98	16.1	
ホッカイコガネ	23	6.07	9.26	69.5	10.5	121	5,617	100	5,466	100	16.1
	24	6.06	9.17	55.1	9.5	119	5,025	100	4,729	100	17.4
	25	6.08	9.27	74.5	10.9	113	5,481	100	5,139	100	16.4
	26	5.26	9.11	112.2	11.7	108	5,613	100	5,068	100	14.8
	27	5.25	9.24	52.1	11.2	110	5,480	100	5,128	100	15.7
平均	6.02	9.21	72.7	10.8	114	5,443	100	5,106	100	16.1	

3) 病虫害抵抗性

品種・系統	シストセンチュウ	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109号	抵抗性	弱-やや弱	弱	-	やや弱	弱	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

4) 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	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	□	□	□	□
H26	北海109号	×	3	有	○	○	△	○	3	有	無	○	○	△	○
	ホッカイコガネ	□	3	無	□	□	□	□	3	無	無	□	□	□	□

ばれいしょ「勝系 39 号」、「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	用途等
勝系 39 号	08077-3	アローワ×勝系 20 号	H1	生食用

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 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。

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

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			塊茎			目	
						数	色	形	表皮 ネット	皮色	肉色	数	深さ
勝系39号	茎	直	太	無	開く	中	白	短卵	無	黄	淡黄	少	やや浅
勝系40号	茎	開張	太	少	開く	中	赤紫	短卵	微	黄	明黄	中	やや浅

2) 調理適性

3) 病害調査成績および打撲調査成績

4) 育成地における生育・収量成績

品種・系統:年次	萌芽 期 (月日)	古ちよう 期 (月日)	茎長 (cm)	上いも			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 (%)	
勝系39号	2013	6.09	9.11	59.7	10.9	107	5,220	130	4,826	139	14.7
	2014	5.30	8.25	72.7	9.3	84	3,523	78	2,942	76	13.3
	2015	5.30	9.04	38.1	8.0	87	3,109	90	2,593	112	12.4
	平均	6.02	9.03	56.8	9.4	93	3,951	99	3,454	109	13.5
男爵薯	2013	6.06	9.02	50.5	10.3	88	4,016	100	3,483	100	16.1
	2014	5.25	8.26	66.6	11.0	93	4,512	100	3,874	100	14.4
	2015	5.25	9.05	37.6	12.2	64	3,457	100	2,328	100	13.3
	平均	5.29	8.31	51.6	11.2	81	3,995	100	3,228	100	14.6

品種・系統:年次	萌芽 期 (月日)	古ちよう 期 (月日)	茎長 (cm)	上いも			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 (%)	
勝系40号	2014	5.26	8.29	85.5	11.9	114	5,957	133	5,548	146	14.2
	2015	5.26	9.10	47.3	9.4	106	4,418	128	3,778	163	13.6
	平均	11.24	3.05	66.4	10.7	110	5,188	130	4,663	154	13.9
男爵薯	2014	5.25	8.26	66.6	11.0	93	4,512	100	3,874	100	14.4
	2015	5.25	9.05	37.6	12.2	64	3,457	100	2,328	100	13.3
	平均	5.25	8.31	52.1	11.6	78	3,985	100	3,101	100	13.9