#### (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	2組合	合せ	
<b>不</b> 拠石	旧尔沁石	母	X	父	·
北育22号	北系44号	スノーマーチ	X	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)。

枯ちょう期は「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。(開花期の追肥等、栽培法の改良で大粒化できることは確認している)

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・	塊茎の	塊茎の	塊茎の	塊茎の	褐色	中心	二次	休
品種名	形	目の深さ	皮色	肉色	心腐	空洞	成長	眠
北育22号	円	やや浅	淡ベージュ	白	微	微	微	中
トヨシロ	卵形	浅	淡ベージュ	白	少	少	少	長
_ きたひめ	短卵形	やや浅	淡ベージュ	白	無~微	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
北育22号	強	弱	やや強	弱	中	やや強
トヨシロ	弱	弱	やや弱	弱	弱	中
きたひめ	強	弱	中	弱	弱	弱

表3 試験研究機関における生育および収量成績

→ b m²b	- 11.	11.			1	1	1 41 41	I-m >///-	- > det		
試験	系統	枯ちょ	茎長	上いも	上いも	上いも	規格内	標準	でん粉	累年	
実施	または	う期	全及 (cm)	数	の平均	重	いも重	比	価	総合	備考
場所	品種名	(月/日)	(CIII)	(個/株)	重 (g)	(kg/10a)	(kg/10a)	(%)	(%)	評価	
	北育22号	9/15	63	11.8	105	5,507	4,980	114	15. 9	0	6年平均
北見農試	トヨシロ	9/6	66	9.3	119	4,843	4,351	100	16.1		(H22-27)
	きたひめ	9/17	69	8.3	131	4,708	4,429	102	15.5		(1122 21)
中央農試	北育22号	8/24	54	13.7	86	5,096	4, 124	102	15. 4	0	5年平均
十人辰邑	トヨシロ	8/26	57	11.9	94	4,869	4, 123	100	16.3		(H23-27)
上川農試	北育22号	9/4	61	13.3	95	5, 571	4,987	109	15. 4		2年平均
上川辰帆	トヨシロ	8/29	67	10.6	115	5, 174	4,589	100	15.6		(H25-26)
十勝農試	北育22号	8/30	58	11.9	84	4, 405	3,670	93	16.1	Δ	5年平均
一份辰武	トヨシロ	9/2	60	10.7	95	4,504	3,956	100	16.2		(H23-27)
北農研	北育22号	9/7	57	10.7	104	4,830	4,322	109	14. 5		3年平均
	トヨシロ	9/1	64	11.2	92	4,527	3,948	100	16.5		(H25-27)

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)

品種		平均	塊茎	チップ	チップ	アグト	グルコース	
または	調査時期・温度	芽長	減耗	$\mathcal{O}$	カラー	ロン値	含量	備考
系統名	(+Et:エチレン貯蔵)	(mm)	程度	外観	標準		(mg/g)	
北育	収穫直後			⊚~○	3.0	56. 2	0.50	5か年(H23-27)平均
22号	3月 9℃	44	微	$\circ$	2.8	56.8	0.31	4か年(H23-26)平均
	3月6℃	16	微	$\square \sim \triangle$	4.8	38.9	1.40	4か年(H23-26)平均
	3~4月 8℃+Et	5	無	$\triangle$	5.3	40.6	1.03	2か年(H23, 26)平均
·	6月 8℃+Et	8	微~少	$\Box \sim \triangle$	5.4	40.7	1.20	2か年(H23, 26)平均
卜目	収穫直後			$\bigcirc \sim \Box$	3.8	47.5	0.93	
シロ	3月 9℃	58	少~中	$\triangle$	5.0	41.8	1.39	
	3月6℃	13	微	×	7.5	26.0	2.92	
	3~4月 8℃+Et	3	無	×	8.3	21.7	3.12	
	6月 8℃+Et	11	微	×	8.7	17.0	3.02	

- 注1) フライは180℃・2分。
  - 2) 評価は、◎: 良、○: やや良、□: 中(使用可能レベルと判断)、△: やや不良、×: 不良。
  - 3) チップカラー標準は1(良)~10(否)の範囲で0.5ごとに判定。
  - 4) アグトロン値は光質レッド、粗砕で測定。白度を表す指標で、値が高いほど焦げ色の少ない明るい色 のチップであることを示す。
  - 5) グルコース含量は、塊茎搾汁液を用いグルコースオートアンドスタットGA-1150(アークレイ(株))に

表 5 ばれ	いいし	よ加工	_適性	研究:	会にお	ける	ポテト	チッ	プ適性	生(平	成 23	$\sim$ 26	年產場	(茎				
①平成23	3年度																	
試験	調査	貯蔵		北育	22号			トョ	Iシロ			スノ	ーデン					
担当	時期	条件	アグト	外		総合	アグト	外	適性		アグト	外	適性					
メーカー		/K 11	ロン値	観		評価		観		評価		観	判定	評価				
	到着時	_ 0°C	51.0	0	0		36. 2				42.8	0	0					
カルビー	2月		39. 6 31. 0	□	$\bigcirc$		24.0	$\stackrel{\triangle}{\times}$	$\stackrel{\triangle}{\times}$		40. 4 26. 0		$\circ$					
(株) •	2月 4月		46. 2	<ul><li>□</li><li>○</li></ul>			15. 6 21. 4	×	×		43.6	$\triangle$	$\bigcirc$					
カルビー	4月		39.8	Õ	$\tilde{O}$		18. 2	×	X		36. 4	Ô	$\tilde{O}$					
ポテト	6月		38. 6	Ŏ	Õ		15. 4	X	×		29. 4	Δ	$\triangle$					
(株)		ント	製品の	り揃り	いは良	い。食	・感も/		パリし	ている	る。味	は香	ばしく	良い	。長期	貯蔵	時のう	チッ
	٦,	✓ ľ	プカラ			長とも	)に「	スノ、	ーデン	」に見	勝る。	試験	継続。					
試験	調査	貯蔵			22号				1シロ			スノ・	ーデン				ひめ	
担当	時期	条件	アグト	外			アグト	外		総合	アグト	外	適性	総合	アグト	外	適性	
メーカー			ロン値	観		評価		_観_			ロン値	観	判定	評価	ロン値	観	判定	評価
	到着時	- 0.00		00		00	45.0								41 0			
北海道	2月 3月	8 C	54. 0 44. 0	0	00	00									41. 0 34. 0			Ш
フーズ		エチレン		0		00					23.0				34.0			
		ント	色調 5								20.0				1			
②平成24	1年度				-													
試験		此故		北育	22号			卜日	1シロ			スノ・	ーデン					
担当	調査 時期	貯蔵 条件	アグト	外	適性	総合	アグト	外	適性	総合	アグト	外	適性	総合				
メーカー	吋旁	未什	ロン値	観	判定	評価	ロン値	観	判定	評価	ロン値	観	判定	評価				
	到着時	_	43.6	0	$\circ$		41.4	$\bigcirc$	$\circ$		44.0	Ō	Ō					
カルビー	2月	9 ℃	46. 2	(i)			29.0	Δ	$\triangle$		42.2	0	0					
(株) •	2月		30.8	$\triangle$	$\triangle$		20.2	×	X		21.4	X	X					
カルビー	4月 4月		43. 0 29. 2	$\bigcirc$	$\triangle$		24. 2 16. 6	$\stackrel{\triangle}{\times}$	×		36. 0 24. 2		$\stackrel{\times}{\triangle}$					
ポテト	6月	6 °C	27. 6	$\wedge$	$\wedge$		14.6	×	×		24. 8	$\wedge$	$\wedge$					
(株)					ラーは	「トョ			り優れ	ろ。1				て味	も良い	。製	品の終	総合
	コメ	ント			、ヨシ			, 0,	2 20,10	. w .	2000		, ,		0 20.	0 1	тын с д	л. П
試験	調査	12.00			22号											きた	ひめ	
担当	時期	条件	アグト	外	適性	総合									アグト	外	適性	総合
メーカー		木什	ロン値	観	判定	評価									ロン値	観	判定	評価
II. > <del>/-</del> > <del>*/</del>	到着時	_	44			_												
北海道	1月		<b>&amp;</b> ⇒ ·	1 62 9	- Fig. 12		- 1E H	1 2.	<b>&amp;</b> ₽	- ユニ	14 스	2 II	N-I	- ¥1. 7	45		<i>a</i> > <i>a</i> > ∃	H: 28
フーズ	コメ	ント			で堅め	いサク	アク	した	及感。	カフ	一は日	〈均	一、汨	採み	も少な	· ' ·	ややき	オル
			多い。															

③平成25	年度																	
試験	調杏	貯蔵			22号				シロ			スノ・	ーデン					
担当	時期	条件	アグト	外		総合	アグト	外	適性		アグト	外	適性					
メーカー		>1411	ロン値	観_		評価	ロン値	観		評価	ロン値	観		評価				
	到着時 2月	9°C	42. 4 43. 8	$\bigcirc$	$\bigcirc$		38. 0 27. 0	$\square$	O ×		43. 4 41. 4	0	0					
カルビー	2月	6 °C	34. 2	H	$\triangle$		20.6	×	×		28. 4	Δ	Δ					
(株)	4月	9℃	45.6	0	Ō	Δ	20.0	×	X		37. 6		$\triangle$					
カルビー	4月	6 °C	37.2		$\triangle$		15.6	×	X		24.8	$\times$	$\times$					
ポテト	6月	6℃	32.0	Δ	Δ		17.8	X	X		20.0	X	X		<u> </u>			
(株)	コメ	ント									良いが	、後	半粉~	ぽく	、歯に	残る	。弱い	ハマ
Δπ 4.ε			<u>メ味。</u>			ス/	ーデ	ン」。	より優	れる。		\	_·· ,		ı	- L	~1.17	
試験	調査	貯蔵	7 11 1		22号	<b>₩</b>							ーデン	<b>₩</b>	- W 1		ひめ	<b>₩</b>
担当	時期	条件	アグト ロン値	外観	適性	総合評価					アグト ロン値	外観	適性	総合評価	アグト ロン値	外観		総合評価
メーカー	到着時		46	<u>餓.</u>		<u>計半 1団</u>					口~旧	餓	刊正	部 1曲	43	佳兄	判正	<u>評1曲</u>
	2月		40		Õ						39				10			
北海道	4月		39			_								_	37			
フーズ	6月		29	Δ	Δ	Δ												
	コメ	ント	入庫時								は、芽	は短	いがに	ゼッ	ト状で	発芽	箇所7	がや
			や多く	<u>、、</u>	手の除	去率が	ぼ低く、	. 作	業性は	悪い。								
<b>√</b> \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	左曲																	
<u>④平成26</u> 試驗			l I	가 측	: 22日			ЬЭ	シロ		1	スノ、	ーデン		Ι			
試験	調査	貯蔵	アグト		22号 適性	総合	アグト		シロ商性	総合			ーデン 適性					
		貯蔵 条件	アグト ロン値	外	適性	総合評価	アグト ロン値	外	適性		アグト	外	適性	総合				
試験 担当	調査時期到着時	条件 -	ロン値 42.6	外観	適性	総合評価	アグト ロン値 45.0		適性	総合評価	アグト ロン値 44.6	外観	適性					
試験 担当 メーカー	調査 時期 <sup>到着時</sup> 12月	条件 - 9℃	ロン値 42.6 43.2	外観○○	適性 判定 ○		ロン値 45.0 37.0	外観◎□	適性 判定 ○ □		アグト ロン値 44.6 43.2	外観〇〇	適性 判定	総合				
試験 担当 メーカー カルビー	調時 到着月 12月	条件 - 9℃ 9℃	ロン値 42.6 43.2 43.6	外観〇〇〇	適性 判定 ○□	評価	ロン値 45.0 37.0 33.4	外観◎□△	適性判定○□△		アグト ロン値 44.6 43.2 47.8	外観〇〇◎	適性判定○○○	総合				
試 担 力 <b>カルビ</b> <b>カ (株</b> )・	調時 到 第 月 月 月 月 月 月	条件 - 9℃ 6℃	ロン値 42.6 43.2 43.6 30.2	外観〇〇〇△	適 単○○□×		ロン値 45.0 37.0 33.4 24.2	外観◎□△×	適性   □ □ □   ×		アグト ロン値 44.6 43.2 47.8 41.0	外観〇〇〇〇	適性 〇〇〇〇	総合				
試担 ー ル株 ルビ ー・ー	調時 到12 2 4 4	条件 - ℃℃℃ 9 ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° °	ロン値 42.6 43.2 43.6 30.2 41.6	外観〇〇〇△○	適性□○□×□	評価	ロン値 45.0 37.0 33.4 24.2 22.2	外 観 ◎ □ △ × ×	適性 □□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□		アグト ロン値 44.6 43.2 47.8 41.0 44.4	外観〇〇〇〇	適性□○○○△	総合				
試担一 カ(カポ サー ル株ルテ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	調時 到12244 4 4	条件 - ℃℃℃ 6 ℃ 6 ℃ 6 ℃	ロン値 42.6 43.2 43.6 30.2 41.6 31.0	外観〇〇〇△	適 単○○□×	評価	ロン値 45.0 37.0 33.4 24.2	外観◎□△×××	適性   □ □ □   ×		アグト ロン値 44.6 43.2 47.8 41.0 44.4 37.8	外観○○◎○○□	適性 〇〇〇〇	総合				
試担 ー ル株 ルビ ー・ー	調時 到12224 4 6	条件 - ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° °	ロン値 42.6 43.2 43.6 30.2 41.6 31.0 23.8	外観〇〇〇△〇△×	適性定○○□×□××	評価□	ロン値 45.0 37.0 33.4 24.2 22.2 19.0	外観◎□△××××	適性 ○□△××××	評価	アグト ロン値 44.6 43.2 47.8 41.0 44.4	外観〇〇〇〇〇二×	適性 ○○○○△□×	総合評価	と感は	良い	が、行	<b>多</b> 半
	調時 到12244 4 4	条件 - ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° °	ロン値 42.6 43.2 43.6 30.2 41.6 31.0 23.8 カラー	外観〇〇〇△○△× は オ	適判○○□×□×× 干髄	評価  部が悪	ロン値 45.0 37.0 33.4 24.2 22.2 19.0 16.2	外観◎□△××××で	適性 □ □ □ ○ × × × × × × るが	評価	アグト ロン値 44.6 43.2 47.8 41.0 44.4 37.8 26.8	外観〇〇〇〇〇二×	適性 ○○○○△□×	総合評価	と感は			<b>发</b> 半
	調時 到1222446 コ	条件 - 000000000000000000000000000000000000	ロン値 42.6 43.2 43.6 30.2 41.6 31.0 23.8 カラー	外観〇〇〇〇〇〇〇×はっ オ に <b>育</b>	適判○○□×□×× 〒 『 22号	部が思対撲力	ロン値 45.0 37.0 33.4 24.2 22.2 19.0 16.2	外観◎□△××××で	適性 □ □ □ ○ × × × × × × るが	評価	アグト ロン値 44.6 43.2 47.8 41.0 44.4 37.8 26.8	外観〇〇〇〇〇二×	適性 ○○○○△□×	総合評価	と感は	きた	ひめ	
メ カ (カポ ( 試担	調時 到1222446 コ 調	条 - CCCCCC ト 蔵	ロン値 42.6 43.2 43.6 30.2 41.6 31.0 23.8 カラー	外観〇〇〇△〇△×はっ <b>斉</b>	適判○○□×□××髄。 世定○□×□××髄。 「22号性	評価 の 部打撲が 総合	ロン値 45.0 37.0 33.4 24.2 22.2 19.0 16.2	外観◎□△××××で	適性 □ □ □ ○ × × × × × × るが	評価	アグト ロン値 44.6 43.2 47.8 41.0 44.4 37.8 26.8	外観〇〇〇〇〇二×	適性 ○○○○△□×	総合評価	アグト	きた 外	ひめ適性	総合
	調時 到1222446 コ 調時 番月月月月月月 メ 査期	条 - CCCCCC ト	ロン値 42.6 43.2 43.6 30.2 41.6 31.0 23.8 カラー や米	外観〇〇〇〇〇〇〇×はっ オ に <b>育</b>	適判○○□×□×× 〒 『 22号	評価 の 部打撲が 総合	ロン値 45.0 37.0 33.4 24.2 22.2 19.0 16.2	外観◎□△××××で	適性 □ □ □ ○ × × × × × × るが	評価	アグト ロン値 44.6 43.2 47.8 41.0 44.4 37.8 26.8	外観〇〇〇〇〇二×	適性 ○○○○△□×	総合評価		きた	ひめ適性	
メ カ (カポ ( 試担	調時 到1222446 コ 調時 発	条 - CCCCCC ト 蔵	ロン値 42.6 43.2 43.6 30.2 41.6 31.0 23.8 カラー やや米 アグト ロン値 43	外観〇〇〇△〇△×はっ <b>斉</b>	適判○○□×□××髄。 世定○□×□××髄。 「22号性	評価 の 部打撲が 総合	ロン値 45.0 37.0 33.4 24.2 22.2 19.0 16.2	外観◎□△××××で	適性 □ □ □ ○ × × × × × × るが	評価	アグト ロン値 44.6 43.2 47.8 41.0 44.4 37.8 26.8	外観〇〇〇〇〇二×	適性 ○○○○△□×	総合評価	アグト	きた 外	ひめ適性	総合
メ カ (カポ ( 試担一 ル株ルテ株 ( 試担一 ー・ート )	調時 到1222446 コ 調時 剰2	条 - CCCCCC ト	ロン値 42.6 43.2 43.6 30.2 41.6 31.0 23.8 カラー やや* アグト ロン値 43 46	外観〇〇〇△〇△×はっ <b>斉</b>	適判○○□×□××髄。 世定○□×□××髄。 「22号性	評価 の 部打撲が 総合	ロン値 45.0 37.0 33.4 24.2 22.2 19.0 16.2	外観◎□△××××で	適性 □ □ □ ○ × × × × × × るが	評価	アグト ロン値 44.6 43.2 47.8 41.0 44.4 37.8 26.8	外観〇〇〇〇〇二×	適性 ○○○○△□×	総合評価	アグト	きた 外	ひめ適性	総合
メカ(カポ( 対地) が出り が出り が出り がより が	調時 到1222446 コ 調時 到24 査期 時月月月月月 メ 査期 時月月	条 - CCCCCC ト	ロン値 42.6 43.2 43.6 30.2 41.6 31.0 23.8 カラーや米 アグト ロン値 43 46 38 37	<u>外観○○○△○△×</u>   ☆   北外観   △	適判○○□×□××髄。号性定 「220適判	評価 部打 総評 △	ロン値 45.0 37.0 33.4 24.2 22.2 19.0 16.2 まくない	外観 © □ O O I O I O I O I O I O I O I O I O I O I O I O I O I O I O I O I O O O O O O O O O O O O O	適判○□△××××× いつ。	評価、トニ	アグト ロン値 44.6 43.2 47.8 41.0 44.4 37.8 26.8 ヨシロ	外観○○◎○○□× lo	適判○○○△□× 等。	総合評価	アグト ロン値 40	きた 外 観	ひめ適性判定	総合評価
メカ(カポ( 対地) が出り が出り が出り がより が	調時 到122446 コ 調時 到246 査期 時月月月月月 メ 査期 時月月月	条 - CCCCCC ト	ロン値 42.6 43.2 43.6 30.2 41.6 31.0 23.8 カラーや米 アグト ロン値 43 46 38 37	<u>外観○○○△○△×</u>   ☆   北外観   △	適判○○□×□××髄。号性定 「220適判	評価 部打 総評 △	ロン値 45.0 37.0 33.4 24.2 22.2 19.0 16.2 まくない	外観 © □ O O I O I O I O I O I O I O I O I O I O I O I O I O I O I O I O I O O O O O O O O O O O O O	適判○□△××××× いつ。	評価、トニ	アグト ロン値 44.6 43.2 47.8 41.0 44.4 37.8 26.8	外観○○◎○○□× lo	適判○○○△□× 等。	総合評価	アグト ロン値 40	きた 外 観	ひめ適性判定	総合評価

# 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25~26年産)

# ①平成25年度

U 1 17,20 + 13							
担当	調査時期	系統・	食味	トリミング	離水	:検査(g	)
		品種名		歩留まり	30日後	60日後	90日後
		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
新進アグリ		キタアカリ			6.8	5.2	7.1
カモテノラフラフェス (株)				は良かったが、			
/ /\(\(\lambda\k\)		ング状態は	やや汚く、	窪みが多かっ	ったため、	トリミンク	ゲ作業に
		時間を費や	した。保存	適性としては	は、褐色心層	<b>菌が非常に</b>	こ多く、
		歩留まりが」	良くない。				

# ①平成26年度

担当	調査時期	系統・	食味	トリミング	離水	(検査(g	)
		品種名		歩留まり	30日後	60日後	90日後
		北育22号	悪い	82.8%	4.6		
新進アグリ	H26.2	トヨシロ			0.3		
利 進 ノ ク リ フ ー ズ (株)		キタアカリ			0.1		
ノ・ハ(1水)		コメント:肉	質が硬	く、ナイフの刃	]が入りに	くく、ト!	リミング
		時間が掛かっ	た。中の	心空洞は6個程	産度とやや	多め。	

## 2) ばれいしょ「北育24号」(「北系52号」)

多収で、Y ウイルス抵抗性、そうか病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	<b>う</b> せ	 <del></del>
<b></b>	旧系統名 -	母	X	父	一
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、中心空洞がそれぞれ「さやか」並の微、無である。休眠期間は「さやか」より短い。水煮による調理品質は、剥皮褐変、煮崩れが「さやか」よりやや少なく、食味は「さやか」よりやや上回る(表 2)。

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

枯ちょう期は、「さやか」並の中生である(表 4 )。上いも数は「さやか」より多く、上いもの平均 重はやや軽い。規格内いも重は「さやか」より多い。でん粉価は「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、サラダ適性の評価が標準比較品種並に良好であった(表5)。

表1 主な形態および生態的特性

系統•	塊茎の	塊茎の	塊茎の	塊茎の	褐色	中心	二次	休
<u>品種名</u>	形	目の深さ	皮色	肉色	心腐	空洞	成長	眠
北育24 <del>号</del>	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	みや長
さやか	吲	浅	淡ベージュ	白	微	無	微	みや長

## 表 2 水煮調理適性(北見農試、平成24~27年)

系統		収	穫後()	10~11月	)				貯蔵	後 (1	月・3°	C)	
または	剥皮	肉色	煮	調理後	肉質	食味	录	皮	肉色	煮	調理後	肉質	食味
品種名	褐変		崩れ	黒変			衫	多変		崩れ	黒変		
北育24号	微	白	微	ごく微	やや粘	0	í	微	白	微	ごく微	中	0
男爵薯	中	白	中	微	やや粉		I	中	黄白	中	微	やや粉	
さやか	少	白	少~中	ごく微	中		/	少	白	少	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
北育24号	強	弱	中	強	中
男爵薯	弱	弱	弱	弱	弱
さやか	強	弱	弱	弱	弱

表 4 試験研究機関における生育および収量成績

				•								
試験	系統	枯ちょ	茎長	上いも	上いも	上いも	標準	規格内	標準	でん粉	総合	/++: - <del>1</del> *
実施	または	う期	(cm)	数	の平均	重	比	いも重	比	価	評価	備考
場所	品種名	(月.日)	(CIII)	(個/株)	重 (g)	(kg/10a)	(%)	(kg/10a)	(%)	(%)	門工山	
北見	北育24号	9/21	63	10.3	127	5, 796	125	4,873	123	16.0	0	4年平均
農試	さやか	9/22	62	8.4	137	5, 129	111	4, 180	106	15.2		(H24-27)
反此	男爵薯	9/9	48	11.0	95	4,627	100	3,957	100	15.3		(1124 21)
上川	北育24号	9/7	69	15.5	96	6,590	126	5,705	135	14.8		
農試	さやか	9/8	70	12.1	115	6, 174	118	5,370	127	14.8		H27
DZ 15V	男爵薯	8/30	54	14.8	79	5, 228	100	4,218	100	14.2		
十勝	北育24号	9/4	63	11.0	103	5,015	131	4,452	156	15. 5	0	3年平均
農試	さやか	9/5	64	9.5	114	4,826	126	4,222	148	14.5		(H25-27)
反此	男爵薯	8/27	52	12.2	71	3,838	100	2,848	100	14.6		(1120 21)
北農	北育24号	9/5	73	11.2	107	5, 301	121	4,742	132	16.3	0	
研	さやか	9/3	71	10.8	103	4,940	112	4, 475	125	14.8		H27
11/1	男爵薯	8/31	61	12.6	78	4, 393	100	3,581	100	15.3		

表 5	ばれい	しょ加工適性研	究会試験成績(平成25、26年産塊	茎)	
試験	系統	コロッケ	サラダ		チルド
年次	または 品種名	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
平成 25年	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。	口 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)、 :○(さやか) 7月:□(トヨシロ)	トヨシロ、キタアカリ
平成 26年	北育 24号	口 やや小さめ。 バランスは良 いがコロッケ にすると甘み が足りなく感 じる。	12月:○ 崩れやすくザラつきがあるが人に よって好みが分かれている。水っぽ いと感じるものもいるが、薯の風味 があって良い。マヨネーズとの相性 が良い感じである。芽とり回数がや や多い。 2月:○ 甘みが強くバランスが良い。皮下の 黒変があった。 6月:○ ホクホクしていて良いという意見が あった。	1月:○ 7月:○ 芽取りのしやすさ、剥 皮歩留まりは良好。	□ イモ自体はそれほど、 汚い印象はないが、ナ イフを入れると非常に 肉質が硬くトリミング しづらい為、手間取っ た。内部異常は見当た らなかった。
	標準比較	男爵薯	12月:◎(トヨシロ), ◎(さやか) 2月:○(トヨシロ), ○(さやか) 6月:◎(トヨシロ), ○(さやか)	1月:□(トヨシロ)、 :○(さやか) 7月:△(トヨシロ)、 ○(さやか)	トヨシロ、キタアカリ

注)評価は、 $\odot$ : 良、 $\bigcirc$ : やや良、 $\bigcirc$ : 中、 $\triangle$ : やや不良、 $\times$ : 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

	交配組合せ	 用凃笺
系統名	母 × 父	
北系53号	北系31号 × ノースチップ	油加工(チップ)用
4P 35 00 7	(リラチップ) ヘ ノ・ヘテップ	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。 枯ちょう期は、「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)

	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	函	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	系統	枯ちょ	茎長	上いも	上いも	上いも	標準	規格内	標準	でん粉	総合	
実施	または	う期	全及 (cm)	数	の平均	重	比	いも重	比	価	評価	備考
場所	品種名	(月. 日)	(СШ)	(個/株)	重 (g)	(kg/10a)	(%)	(kg/10a)	(%)	(%)	門工用	
北見	北系53号	10/8	69	11.9	111	5,850	117	5, 353	123	15. 9		3年平均
農試	トヨシロ	9/9	60	10.1	111	4,996	100	4, 347	100	16.8		3年平均 (H24-26)
JE 100	スノーデン	9/28	69	10.8	97	4,654	93	4, 152	96	15.0		(1124 20)
1. 昨先	北系53号	9/10	74	14. 4	77	4, 949	102	4,024	94	15.5		2年平均
十勝 農試	トヨシロ	9/2	69	11.4	96	4,871	100	4, 294	100	16.7		2年平均 (H25-26)
压 [27]	スノーデン	9/7	84	12.4	76	4, 161	85	3, 256	76	15.2		(1120 20)

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	またけ 収穫饭(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				
または 品種名	チップ	ク゛ルコース	アグト	芽長	減耗	チップ	ク゛ルコース	アグト	芽長	芽取	減耗	チップ	ク゛ルコース	アグト	
- 加俚名	の外観	(mg/g)	ロン値	(mm)	程度	の外観	(mg/g)	ロン値	(mm)	難易	程度	の外観	(mg/g)	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	$\circ$	0.50	52.0	14	微	×	2.79	26.9	192	中	多	×	2.63	28.4	
スノーデン	$\circ$	0.44	54.6	5	無		1.04	41.6	164	中	多	$\triangle \times$	1.17	33.0	
きたひめ		0.53	49.7	14	無	Δ	1.56	35.3	276	やや易	少		0.93	41.3	

注)評価は、 $\odot$ : 良、 $\bigcirc$ : やや良、 $\square$ : 中(使用可能レベルと判断)、 $\triangle$ : やや不良、 $\times$ : 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。	
標準·比較	トヨシロ、スノーデン	きたひめ

注)評価は、 $\odot$ : 良、 $\bigcirc$ : やや良、 $\bigcirc$ : 中、 $\triangle$ : やや不良、 $\times$ : 不良

# 4) 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		<b>一</b> 田途等
	<del>]</del> :	X	父	<del></del>
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。

枯ちょう期は、「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・	塊茎の	塊茎の	塊茎の	塊茎の	褐色	中心	二次	休
品種名	形	目の深さ	皮色	肉色	心腐	空洞	成長	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	みや長
さやか	戼	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	枯ちょ 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	0
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	3.1 rb			水煮	<u> </u>			チップ	
または	剥皮 切	肉色	煮	調理後	肉質	食味	外観	グルコース	アグト
品種名	褐変	内巴	崩れ	黒変	内貝	及外	クト 作兄	(mg/g)	ロン値
北系61号	微~少	白	無	無	粘~やや粘	$\bigcirc$	Δ	2. 26	40.9
男爵薯	中	白	中	微	やや粉		$\triangle$	1.42	43.6
さやか	中	白	中~少	微	やや粉~中		$\triangle$	1.47	40.2

# 5) ばれいしょ「北系 62 号」(新規)

中早生のポテトチップ用系統(対照品種「トヨシロ」)

#### 1. 来歷

系統名 -	交	配組合	組合せ 用途等					
	母	X	父	<del></del>				
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、褐色心腐及び二次成長は「トヨシロ」よりやや少なく、中心空洞はやや多い。休眠は「トヨシロ」よりやや短い 'やや長'である。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を持つ。

枯ちょう期は「トヨシロ」並かやや早い(表2)。上いも数は「トヨシロ」よりやや少なく、上いも 平均重はやや多い。規格内いも重はほぼ「トヨシロ」並である。でん粉価は「トヨシロ」並かやや低い。 ポテトチップ品質は、収穫後から翌年3月のアグトロン値が「トヨシロ」並かやや高い(表4)。長 期低温貯蔵では「きたひめ」「スノーデン」よりアグトロン値が低く、適性は低い。

表1 主な形態および生態的特性

系統・	塊茎の	塊茎の	塊茎の	塊茎の	褐色	中心	二次	
品種名	形	目の深さ	皮色	肉色	心腐	空洞	成長	眠
北系62号	到	浅	淡ベージュ	白	微~少	少	微~少	やや長
トヨシロ	月	浅	淡ベージュ	白	少	微	少	長

表 2 試験研究機関における生育および収量成績(平成 25~27年)

試験	系統	枯ちょ	茎長	上いも	上いも	上いも	規格内	標準	でん粉	総合	
実施	または	う期	(cm)	数	平均重	重	いも重	比	価	評価	備考
場所	品種名	(月.日)		(個/株)	(g)	( kg/ 10a)	(kg/10a)	(%)	(%)	рт іші	
北見農試	北系62号	8.31	56	9. 6	111	4,555	4,070	91	15.3		3年平均
11.元辰时	トヨシロ	9. 2	55	10. 3	109	4, 917	4, 486	100	16. 5		(H25-27)
中央農試	北系62号	8.19	52	11. 5	98	4, 977	4, 413	105	13.7		H27
一 一 一 一 一	トヨシロ	8. 19	53	12. 5	88	4,854	4, 203	100	13. 3		167
十勝農試	北系62号	8.26	48	8. 3	94	3, 490	3, 063	103	13.9	0	H27
	トヨシロ	9. 1	45	8.8	89	3, 503	2, 980	100	14. 9		121

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25~27年、収穫後)

系統			収穫征	後(10月)		
または	剥皮	肉色	煮	調理後	肉質	食味
品種名	褐変	内巴	崩れ	黒変	内貝	及外
北系62号	無~微	白	少	無~微	中	
男爵薯	中	白	中	微	やや粉	
さやか	少	白	少	無~微	中	
トヨシロ	無~微	白	少	微	中	

表4 ポテトチップ加工適性(北見農試、平成25~27年)

系統			平成25~27年産 1 月・9 ℃貯蔵後				<i>平成25〜26年産</i> 3月・9℃貯蔵後						
または	チップ	アグト	ク゛ルコース	芽長	チップ	アグト	ク゛ルコース	芽長	芽取	減耗	チップ	アグト	ク゛ルコース
品種名	の外観	ロン値	(ng/g)	(mm)	の外観	ロン値	(ngg/g)	(mm)	難易	程度	の外観	ロン値	(ngg/g)
北系62号	0	55.0	0.34	3	Δ	37. 9	1. 33	29	中	#		47. 6	0. 36
トヨシロ	0	46. 1	1. 14	11	$\triangle$	40.6	1.67	57	やや難	多		42.8	1. 06
スノーデン	$\circ$	50.7	0.78	4		52.6	0.42	73	中	少	$O\square$	<i>53. 3</i>	<i>0.</i> 15
きたひめ		47.8	0.66	14		45. 2	0.73	149	やや易	少		<i>52. 1</i>	0. 42

注)評価は、 $\odot$ : 良、 $\odot$ : やや良、 $\Box$ : 中(使用可能レベルと判断)、 $\Delta$ : やや不良、 $\times$ : 不良