

1 供試系統の特性概要

(1) 農業・食品産業技術総合研究機構 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	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
		28	5.25	9.14	92	10.1	163	7,272	132	4,835	100	12.7
	平均	5.29	9.16	78	11.0	140	6,606	131	4,974	111	14.0	
	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
28		5.26	9.09	63	8.9	139	5,513	100	4,854	100	12.3	
平均	5.31	9.14	60	10.0	125	5,065	100	4,485	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
		28	5.31	9.24	91	11.8	137	7,126	128	5,512	116	14.0
	平均	6.04	10.01	80	12.0	128	6,687	129	5,165	120	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
28		6.02	9.10	68	10.5	120	5,550	100	4,758	100	13.8	
平均	6.05	9.19	63	9.0	136	5,213	100	4,295	100	15.0		

5) 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	□	△	□
H28.1.19	北海106号	黄色	滑	□	○	黄色	滑	□	□	□
	さやか	真白	中	○	○	真白	滑	○	○	○
	トヨシロ	白	粗	○	□	白	滑	□	□	□
H28.7.5	北海106号	黄色	中	□	□	黄色	滑	○	□	□
	さやか	薄黄	滑	○	□	薄黄	中	○	□	□
	トヨシロ	薄黄	滑	○	○	薄黄	中	□	□	□

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
		28	5.25	9.07	73	10.9	111	5,369	115	4,891	127	13.7
		平均	5.28	9.12	70	10.5	119	5,539	134	5,004	152	14.8
	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
		28	5.26	8.31	57	12.8	82	4,673	100	3,834	100	13.6
		平均	5.28	8.31	53	11.6	82	4,165	100	3,380	100	14.4
	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	
28		5.26	9.09	63	10.1	163	7,272	156	4,835	126	12.7	
	平均	5.28	9.12	60	10.1	127	5,583	134	4,530	139	13.4	
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
	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
	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
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
	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

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	○	◎	○	○
H27.12.22	北海107号	白	粗	□	□	□	□
	さやか	白	中	○	○	○	○
	トヨシロ	白	粗	□	□	□	□

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	○	□	○
	トヨシロ	白	粗	△	△	白	粗	△	△	□
H26.7.28	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	□	△	△
H28.1.19	北海107号	真白	滑	□	□	真白	滑	○	○	□
	さやか	真白	中	○	○	真白	滑	○	○	○
	トヨシロ	白	粗	○	□	白	滑	□	□	□
H28.7.5	北海107号	白	滑	○	○	白	中	□	□	○
	さやか	薄黄	滑	○	□	薄黄	中	○	□	□
	トヨシロ	薄黄	滑	○	○	薄黄	中	□	□	□

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) 生産力検定試験

(1) 育成地

品種・系統: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 (%)		
北海108号	23	6.03	9.07	56	10.0	106	4,682	93	4,343	100	16.6
	24	6.02	9.09	58	10.0	94	4,158	90	3,711	94	18.6
	25	6.04	9.08	68	10.1	104	4,652	99	4,356	105	18.4
	26	5.25	8.30	88	12.0	89	4,748	92	4,128	87	17.2
	27	5.24	9.06	57	8.6	88	3,355	91	2,923	100	14.9
	28	5.25	9.06	81	9.5	138	5,836	106	5,574	109	14.6
	平均	5.29	9.05	68	10.0	103	4,572	95	4,173	99	16.7
トヨシロ	23	6.06	9.07	49	12.5	91	5,059	100	4,355	100	16.0
	24	6.05	9.07	47	11.8	88	4,641	100	3,946	100	17.4
	25	6.06	9.07	66	11.8	91	4,721	100	4,145	100	17.7
	26	5.27	8.28	83	11.1	106	5,163	100	4,756	100	16.3
	27	5.25	8.31	42	10.6	78	3,696	100	2,943	100	15.4
	28	5.27	8.25	64	10.8	115	5,489	100	5,120	100	14.0
	平均	5.31	9.02	59	11.4	95	4,795	100	4,211	100	16.1
スノーデン	23	6.05	9.20	67	12.3	95	5,181	102	4,656	105	13.4
	24	6.05	9.12	49	9.9	96	4,218	91	3,746	96	15.3
	25	6.08	9.23	61	11.6	103	5,335	113	4,902	119	14.6
	26	5.26	9.10	105	13.6	88	5,363	105	4,654	99	14.2
	27	5.26	9.24	46	12.1	102	5,407	146	4,794	163	13.0
	28	5.28	90%	102	13.8	99	6,084	111	5,544	108	13.1
	平均	5.31	9.17	72	12.2	97	5,265	111	4,716	115	13.9

(2) 奨決試験

品種・系統: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 (%)		
北見農試	北海108号	27	6.03	9.06	65	9.1	117	4,761	91	4,496	91	16.9
		28	6.01	8.31	74	9.5	102	4,291	88	3,996	92	15.5
		平均	6.02	9.03	70	9.3	110	4,526	90	4,246	92	16.2
	スノーデン	27	6.02	9.25	67	10.9	101	4,857	93	4,375	89	15.5
		28	5.30	10.01	86	11.0	95	4,568	94	4,037	93	14.0
		平均	6.01	9.28	77	11.0	98	4,713	93	4,206	91	14.8
中央農試	北海108号	27	5.23	8.20	60	12.2	94	5,070	104	4,476	106	15.1
		28	5.25	8.28	74	10.4	112	5,140	96	4,647	95	15.3
		平均	5.24	8.24	67	11.3	103	5,105	100	4,561	101	15.2
	スノーデン	27	5.23	8.31	58	15.5	77	5,302	109	4,306	102	14.1
		28	5.21	9.05	70	13.7	91	5,531	103	5,033	102	14.2
		平均	5.22	9.03	64	14.6	84	5,417	106	4,669	102	14.2
上川農試	北海108号	27	5.27	9.03	81	12.6	103	5,760	105	5,220	102	16.0
		28	5.27	9.06	73	11.0	107	5,245	89	4,802	86	17.3
		平均	5.27	9.05	77	11.8	105	5,503	97	5,011	94	16.7
	スノーデン	27	5.29	9.16	85	14.5	84	5,383	98	4,573	89	15.5
		28	5.26	9.11	80	14.0	81	5,020	85	4,258	76	16.0
		平均	5.28	9.14	83	14.3	82	5,202	92	4,415	83	15.8
十勝農試	北海108号	27	5.24	9.02	53	10.6	82	3,869	110	3,234	109	14.9
		28	5.24	8.31	68	11.9	84	4,440	98	3,734	94	16.6
		平均	5.24	9.01	61	11.3	83	4,155	104	3,484	102	15.8
	スノーデン	27	5.25	9.18	52	13.4	67	3,995	114	2,855	96	12.6
		28	5.26	9.11	74	14.7	67	4,394	97	3,261	83	14.7
		平均	5.26	9.15	63	14.1	67	4,195	106	3,058	90	13.7

3) 病虫害抵抗性

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108号	抵抗性	中	弱	—	やや弱	強	(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) 育成地でのチップ加工適性

品種・系統名	年度	チップ(11月)		貯蔵 温度	チップ(3月)		チップ(6月)	
		外観	アグトロ値		外観	アグトロ値	外観	アグトロ値
北海108号	H23	◎	47.9	8℃	◎○	48.3	□	43.4
				6℃	○□	44.5	□	38.9
	H24	◎	48.9	8℃	◎○	49.2	□△	32.2
				6℃	○□	49.1	□	33.8
	H25	○○	49.2	8℃	○□	46.1	○	44.1
				6℃	□○	40.7	□	37.8
	H26	◎○	46.0	8℃	◎○	46.4	○	41.6
				6℃	○□	44.0	□○	42.0
H27	○□	42.1	8℃	○□	43.2	□	34.1	
			6℃	□	41.1	□△	38.6	
H28	○	50.8						
トヨシロ	H23	○	44.5	8℃	△	36.6	×	28.6
				6℃	×	25.2	×	24.4
	H24	○	47.4	8℃	△×	32.8	×	19.5
				6℃	×	24.6	×	21.2
	H25	□△	35.4	8℃	×	26.1	△×	29.1
				6℃	×	22.4	×	20.8
	H26	○□	43.0	8℃	△	30.5	△×	28.0
				6℃	×	26.1	×	22.5
H27	□	45.6	8℃	□△	40.0	△	36.3	
			6℃	△	34.5	△×	30.5	
H28	□	45.8						
スノーデン	H23	○	43.8	8℃	○□	40.8	△	33.6
				6℃	△×	32.5	△×	25.6
	H24	□	43.9	8℃	□△	38.9	△	27.2
				6℃	△×	29.8	×	17.9
	H25	○	42.9	8℃	□	40.0	□	36.7
				6℃	×	17.4	×	23.5
	H26	◎○	45.0	8℃	◎○	45.0	○□	40.9
				6℃	□△	36.2	□△	31.8
H27	○□	43.4	8℃	□○	46.6	△	33.3	
			6℃	△	32.8	×	20.3	
H28	□△	42.7						

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	○	○
		9°C	41.2	○	□		27.0	×	×	41.4	○	○
		6°C	41.2	○	○		20.6	×	×	28.4	△	△
		9°C	43.0	○	×		20.0	×	×	37.6	□	△
		6°C	36.2	□	×		15.6	×	×	24.8	×	×
		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	○	○
		9°C	47.8	◎	○		37.0	□	□	43.2	○	○
		9°C	47.0	◎	○		33.4	△	△	47.8	◎	○
		6°C	41.2	○	○		24.2	×	×	41.0	○	○
		9°C	46.4	◎	△		22.2	×	×	44.4	○	△
		6°C	42.8	○	○		19.0	×	×	37.8	□	□
		6°C	29.8	△	×		16.2	×	×	26.8	×	×
H27	11.09	着時	37.0	□	□		42.0	○	○	47.4	◎	○
		9°C	35.6	□	△		27.2	×	×	42.2	○	○
		6°C	33.4	△	△		14.6	×	×	37.2	□	□
		9°C	31.0	△	×		20.8	×	×	43.2	○	△
		6°C	37.2	□	△		15.4	×	×	41.8	○	□
		6°C	27.0	×	×		12.0	×	×	25.8	×	×

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、莖長は「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、いもの形が長いので、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	莖の太さ	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) 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

3) 生産力検定試験

(1) 育成地

品種・系統	年次	萌芽期 (月日)	枯ちよう期 (月日)	莖長 (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109号	23	6.06	9.16	70	9.9	126	5,532	98	5,268	96	15.8
		24	6.05	9.13	55	10.7	114	5,416	108	5,124	108	17.9
		25	6.07	9.22	61	10.3	117	5,354	98	5,082	99	16.5
		26	5.26	9.03	95	11.9	99	5,235	93	4,731	93	14.9
		27	5.25	9.21	50	11.3	104	5,209	95	4,818	94	15.2
		28	5.27	9.11	105	10.1	121	5,435	96	5,081	95	13.6
		平均	5.31	9.14	73	10.7	113	5,364	98	5,017	98	15.7
	ホッカイコガネ	23	6.07	9.26	69	10.5	121	5,617	100	5,466	100	16.1
		24	6.06	9.17	55	9.5	119	5,025	100	4,729	100	17.4
		25	6.08	9.27	74	10.9	113	5,481	100	5,139	100	16.4
		26	5.26	9.11	112	11.7	108	5,613	100	5,068	100	14.8
		27	5.25	9.24	52	11.2	110	5,480	100	5,128	100	15.7
		28	5.27	9.25	93	10.5	122	5,673	100	5,343	100	13.5
		平均	6.01	9.21	76	10.7	116	5,481	100	5,146	100	15.6

(2) 奨決試験

品種・系統	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 (%)	
北見農試	北海109号	27	6.07	9.26	65	9.6	128	5,403	79	5,098	77	16.9
		28	6.10	9.24	80	10.8	130	6,238	120	5,772	120	15.1
	平均	6.09	9.25	73	10.2	129	5,821	97	5,435	95	16.0	
	ホッカイコガネ	27	6.03	●	74	10.1	152	6,837	100	6,664	100	16.7
		28	6.07	10.01	83	10.3	114	5,189	100	4,807	100	15.3
平均	6.05	10.01	79	10.2	133	6,013	100	5,736	100	16.0		
上川農試	北海109号	27	5.28	9.16	73	13.1	102	5,907	112	5,198	120	15.9
		28	5.30	9.10	72	11.4	108	5,480	97	5,093	101	17.4
	平均	5.29	9.13	72	12.3	105	5,693	104	5,146	110	16.6	
	ホッカイコガネ	27	5.29	9.16	80	14.5	82	5,277	100	4,339	100	15.3
		28	5.28	9.17	77	13.2	96	5,657	100	5,059	100	16.9
平均	5.29	9.17	79	13.8	89	5,467	100	4,699	100	16.1		
十勝農試	北海109号	27	5.27	9.19	57	10.6	103	4,817	107	4,465	115	15.9
		28	5.26	9.09	75	12.2	89	4,792	97	4,176	102	14.9
	平均	5.27	9.14	66	11.4	96	4,805	101	4,321	109	15.4	
	ホッカイコガネ	27	5.26	9.22	56	12.1	84	4,523	100	3,883	100	15.8
		28	5.26	9.12	91	14.1	79	4,961	100	4,081	100	15.4
平均	5.26	9.17	74	13.1	82	4,742	100	3,982	100	15.6		

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STRINGカットポテト							
		外観			外側	内側	風味	適性	外観			外側	内側	風味	適性
		表皮	肉色	褐変	食感	食感	旨味	判定	肉色	褐変	焦げ	食感	食感	旨味	判定
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	□	□	□	□
H27 貯蔵前	北海109号	□	2.5	無	□	○□	□	○□	2.5	有	無	○□	□	□	□△
	ホッカイコガネ	□	3	無	□	□	□	□	3	無	無	□	□	□	□
H27 貯蔵後	北海109号	□	2.5	無	□	○□	□	○□	2.5	有	無	○□	□	□	□△
	ホッカイコガネ	□	3	無	□	□	□	□	3	無	無	□	□	□	□

ばれいしょ「勝系 41 号」、「勝系 42 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41号	08077-2	アローワ×勝系20号 (北海103号)	H1	生食用
勝系42号	10109-3	アローワ×とうや	H1	生食用

2. 特性の概要

勝系 41 号：早生の生食用系統。枯ちょう期は「男爵薯」より 1 日遅い。塊茎の形は卵形、皮色は淡ベージュで肉色は明黄。目の数は少なく、目は浅い。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」と同程度である。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。肉質はやや粉質で食味は「男爵薯」並かやや劣る。疫病抵抗性が強である。

勝系 42 号：早生の生食用系統。枯ちょう期は「男爵薯」より 4 日早い。塊茎の形は卵形、皮色は黄色で肉色は明黄。目の数は中で、目はやや浅い。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。水煮は煮崩れが「男爵薯」より少なく、調理後黒変が見られない。肉質は中で食味は「男爵薯」並かやや優れる。疫病抵抗性が強である。

選抜経過

年次 (平成)		20	21	22	23	24	25	26	27	28
勝系41号 (08077-2)	試験名	交配	実生	個体	系統	予備	予備	生検	生検	生検
	供試数	-	224	204	73	12	6	1	2	2
	選抜数	272	204	73	12	7	1	1	2	2
勝系42号 (10109-3)	試験名		交配	実生	個体	系統	予備	生検	生検	
	供試数			-	672	504	111	13	1	1
	選抜数			749	504	111	13	1	1	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

4. 試験成績

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41号	中間型	開張	中	無又は極少	中間	未達	少	白	無
勝系42号	莖型	やや直立	極太	無又は極少	中間	未達	やや少	紫	無
男爵薯	葉型	やや直立	中	少	重なる	7月1日	多	薄紫	無

品種・ 系統名	塊茎			目の		二次 成長	裂開	褐色 心腐	中心 空洞
	形	表皮ネット	皮色	肉色	数				
勝系41号	卵	少	淡ベージュ	明黄	少	浅	無	無	微
勝系42号	卵	少	黄	明黄	中	やや浅	微	微	無
男爵薯	円	無	淡ベージュ	白	やや多	深	微	微	微

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/10 a)	男爵薯 比 (%)	いも重 (kg/10 a)	男爵薯 比 (%)	
勝系41号	H.26	5/30	8/28	67.4	12.5	99.5	5527	124	5,018	133	13.8
	H.27	5/30	9/4	42.3	7.4	113.2	3702	107	3,296	143	13.6
	H.28	5/29	8/28	54.3	9.1	123.6	4983	107	4,403	115	14.2
	平均	5/29	8/30	54.7	9.7	112.1	4737	113	4,239	130	13.9
勝系42号	H.27	5/30	8/29	38.7	9.5	87.0	3670	106	3,001	129	10.5
	H.28	5/29	8/26	56.1	10.9	110.4	5335	114	4,803	126	10.6
	平均	5/29	8/27	47.4	10.2	98.7	4502	110	3,902	127	10.5
男爵薯	H.26	5/25	8/26	66.6	11.0	92.7	4512	100	3,874	100	14.4
	H.27	5/25	9/5	37.6	12.2	63.7	3457	100	2,328	100	13.3
	H.28	5/26	8/31	56.8	12.8	82.0	4673	100	3,834	100	13.6
	平均	5/25	8/31	53.7	12.0	79.5	4214	100	3,346	100	13.8

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41号	H.28	明黄	無	無	や粉	や滑	□	や粘	滑	微	微	○□
勝系42号	H.28	黄	無	無	中	中	○□	中	中	微	無	○□
男爵薯	H.28	白	少	少	や粉	や粗	□○	や粉	や粗	微	少	○

表4 病害虫抵抗性

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
勝系41号	強(HI)	強	やや弱
勝系42号	強(HI)	強	弱
男爵薯	弱	弱	弱

ばれいしょ「勝系43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43号	10025-9	05091-3×勝系28号	HI	生食・加工用

2. 特性の概要

勝系43号：中早生の紫肉色の生食・加工用系統。枯ちよう期は「シャドークイーン」より16日早い。塊茎の形は短卵形で、皮色は濃紫で肉色も濃紫。二次成長および裂開の発生は見られないが、中心空洞の発生が「シャドークイーン」よりも見られる。アントシアニン色素含量「シャドークイーン」よりも多い。目の数は中程度、目はやや浅い。株当たりいも数が「シャドークイーン」と同程度が少なく、上いも平均重はやや大きい。上いも重は「シャドークイーン」と同程度かやや少収である。生食用規格内いも重は年次により差が見られる。でん粉価は「シャドークイーン」より低い。水煮は煮崩れが「シャドークイーン」より少なく、肉質は中で舌触りは滑らかである。食味は「シャドークイーン」並である。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性で、疫病抵抗性も強である。

選抜経過

	年次(平成)	22	23	24	25	26	27	28
勝系43号	試験名	交配	実生	個体	系統	予備	生検	生検
(10025-9)	供試数		542	325	14	6	1	1
	選抜数	556	325	14	6	1	1	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

4. 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43号	中間型	やや直立	太	中	開く	7.11	中	白	無
シャドークイーン	茎型	やや直立	太	中	開く	7.01	中	白	無
キタムラサキ	中間型	やや直立	太	中	開く	6.29	多	白	無
ノーザンルビー	中間型	やや直立	太	中	開く	6.26	やや多	白	無

品種・系統名	塊茎				目の		二次成長	裂開	褐色心腐	中心空洞
	形	表皮ネット	皮色	肉色	数	深さ				
勝系43号	短卵形	やや少	濃紫	濃紫	中	やや浅	無	無	無	微
シャドークイーン	長形	やや少	濃紫	濃紫	中	やや浅	微	無	無	無
キタムラサキ	卵形	やや少	紫	紫	中	やや浅	微	無	無	無
ノーザンルビー	長形	やや少	赤	赤	中	浅	微	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)	枯ちよう 期 (月日)	茎長 (cm)	上いも				生食用規格内		でん粉 価 (%)	色素 含量 (mg/ 100gFw)
					いも数 (個/株)	平均重 (g)	いも重 (kg/10a)	シャドー クイーン 比(%)	いも重 (kg/10a)	シャドー クイーン 比(%)		
勝系43号	H27	5/29	9/7	45	9.6	99	4,201	81	3,642	89	11.7	
	H28	5/30	8/29	63	13.1	80	4,620	103	3,825	113	10.8	169.3
	平均	5/30	9/3	54	11.3	89	4,410	91	3,734	100	11.3	
シャドークイーン	H27	5/25	9/23	58	15.2	77	5,170	100	4,093	100	14.3	
	H28	5/28	9/15	111	13.7	74	4,507	100	3,394	100	13.7	143.9
	平均	5/27	9/19	84	14.4	76	4,839	100	3,744	100	14.0	
キタムラサキ	H27	5/27	未達	50	10.9	112	5,429	105	4,841	118	16.0	
	H28	5/27	未達	106	10.4	111	5,141	114	4,447	131	13.9	37.3
	平均	5/27	未達	78	10.6	112	5,285	109	4,644	124	15.0	
ノーザンルビー	H27	5/29	9/2	46	8.7	109	4,208	81	3,903	95	13.0	
	H28	5/29	8/29	69	8.8	106	4,123	91	3,490	103	13.1	52.7
	平均	5/29	8/31	57	8.8	108	4,166	86	3,697	99	13.0	

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43号	H28	濃紫	微	—	中	やや滑	□	中	やや滑	微	—	□
シャドークイーン	H28	濃紫	多	—	やや粉	やや粗	□	中	中	微	—	□
キタムラサキ	H28	紫	やや多	—	やや粉	中	□○	中	中	微	—	□○
ノーザンルビー	H28	赤	微	微	中	やや滑	□○	中	滑	微	—	□○

表4 病害虫抵抗性

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
勝系43号	強(HI)	強	やや弱
シャドークイーン	弱	やや弱	やや弱
キタムラサキ	強(HI)	中	弱
ノーザンルビー	強(HI)	やや弱	やや弱