

# 本日の内容

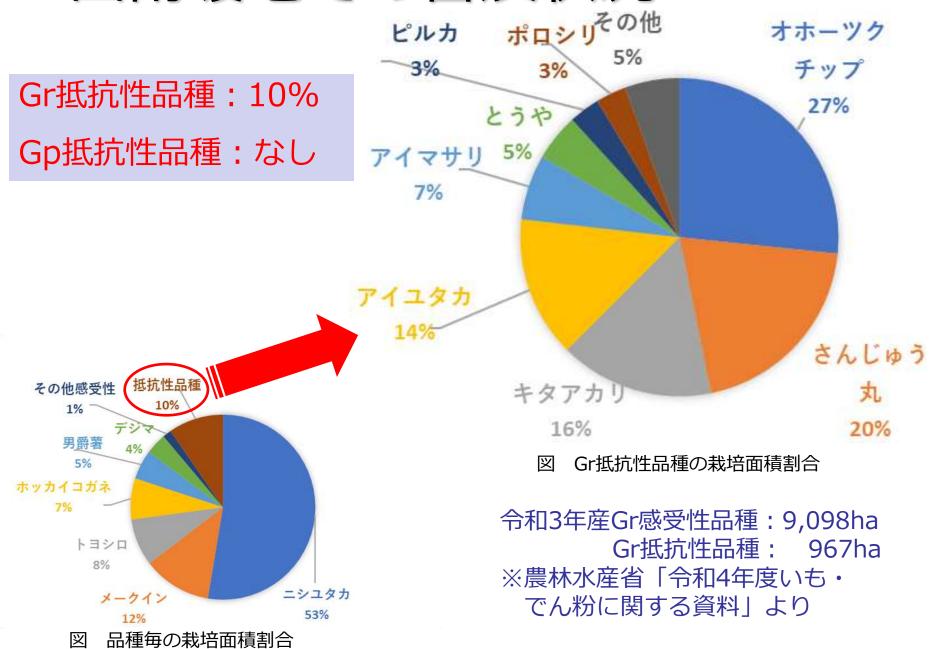
1. 西南暖地向けジャガイモシストセンチュウ類抵抗性品種の普及

2. ながさき黄金の開発及び普及

3. アイマサリの開発及び普及

# 1. 西南暖地向けジャガイモシストセンチュウ類抵抗性品種の普及

### ■西南暖地での普及状況

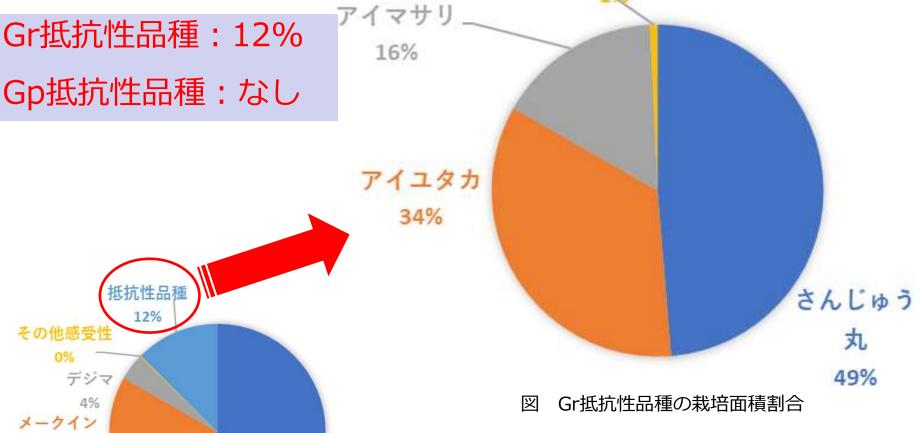


### ■長崎県での普及状況

ニシユタカ

67%

Gr抵抗性品種:12%



令和3年産Gr感受性品種:2,793ha Gr抵抗性品種: 400ha

※農林水産省「令和4年度いも・ でん粉に関する資料しより

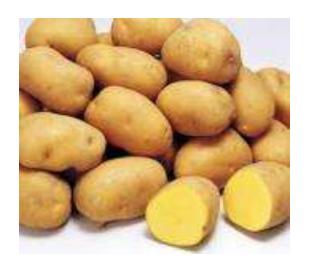
品種毎の栽培面積割合

17%

# 2. ながさき黄金の開発及び普及

### ■育成の背景

インカのめざめ



#### 【特徴】

- ●カロテノイドを含む濃黄肉色
- ●食味:良食味、風味がある
- ●青枯病に強い
- ●高単価で販売

【暖地での栽培上の問題点】

- ●収量が低い
- ●ウイルス病に弱い
- ●ジャガイモシスト センチュウに感受性

### 問題を改善

特徴を活かす

良食味・機能性 病虫害抵抗性 バレイショ新品種 の育成

#### 【育種上の問題点】

●栽培種と直接交配不可能

# ■塊茎の外観

インカのめざめ

ニシユタカ



ながさき黄金

# ■病虫害抵抗性



抵抗性



強

ウイルス病

ジャガイモ シストセンチュウ



そうか病



ながさき黄金

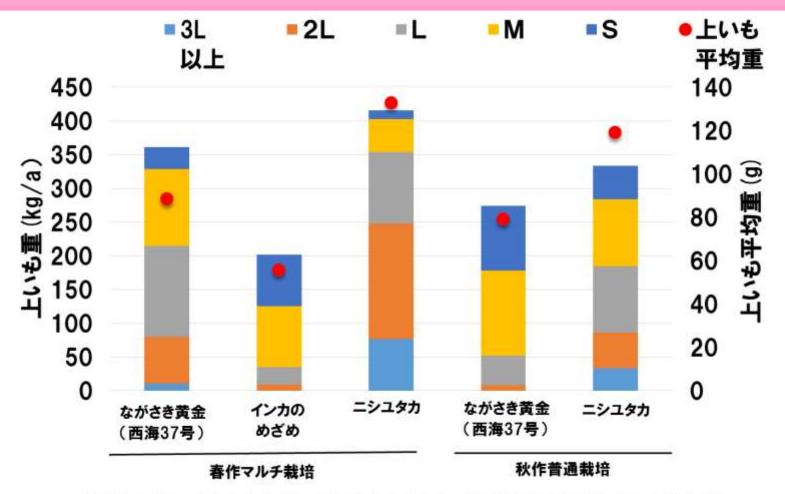


青枯病

中~やや弱

### ■上いも重と上いも平均重

春作・秋作とも「ニシユタカ」より上いも重は少ない。しかし、「インカのめざめ」に比べ、約2倍の収量性



各品種の上いも重および上いも平均重(3年間の平均値)

### ■食味・でん粉価

粉質 良食味 高でん粉

#### 表 塊茎の特性評価

	春作マルチ栽培			秋作普通栽培		
品種名 形質	ながさき黄金	インカの めざめ	ニシユタカ	ながさき黄金	ニシユタカ	
皮色	黄	黄	淡ベージュ	黄	淡ベージュ	
肉色	黄	黄	淡黄	黄	淡黄	
肉質	粉~やや粉	粉~やや粉	やや粘~中	粉~やや粉	中~やや粘	
食味	良	良	中~やや否	良~やや良	やや否	

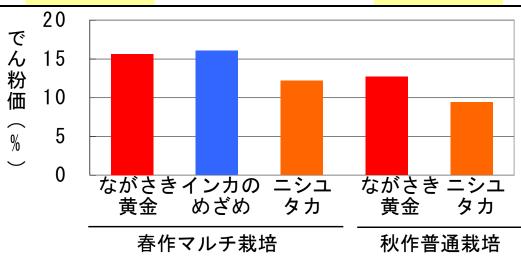
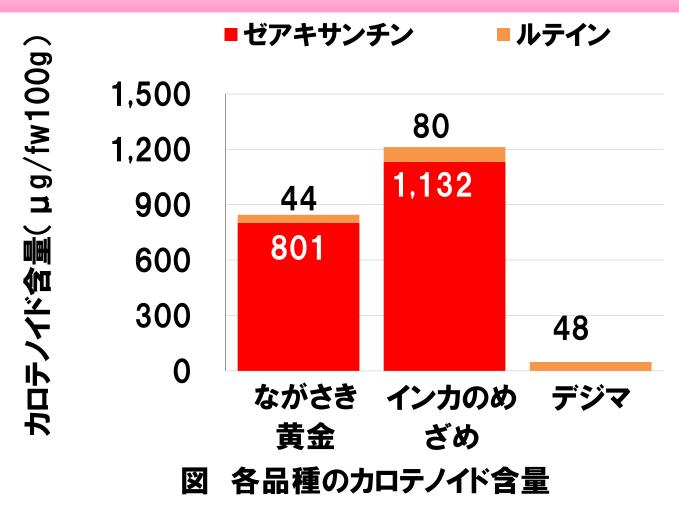


図 各品種のでん粉価の差異 (3年間の平均値)

### ■機能性成分(カロテノイド)

機能性成分のカロテノイド(ルテイン、ゼアキサンチン) を「デジマ」より高く含む。



# 加工適性

ポテトチップやフレンチフライでは鮮やかな黄色の加工品



ポテトチップ



フレンチフライ

# ■活用法

ブランド化 差別化

ながさき黄金

・機能性:カロテノイド

・良食味

・病害虫抵抗性

・加工適性





6次産業化 加工品開発



直売所

家庭菜園

減農薬栽培 特別栽培

新規需要の開拓および高付加価値化

# ■普及状況

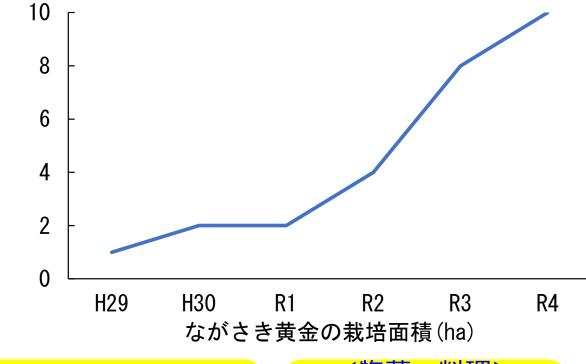
平成29年より一般栽培開始

栽培講習・マニュアル配布

展示会でのPR等普及促進

令和4年産栽培面積:10ha





#### <青果販売>

直売所・有機栽培 インターネット通販 ふるさと納税 店頭での有利販売

#### <加工品>

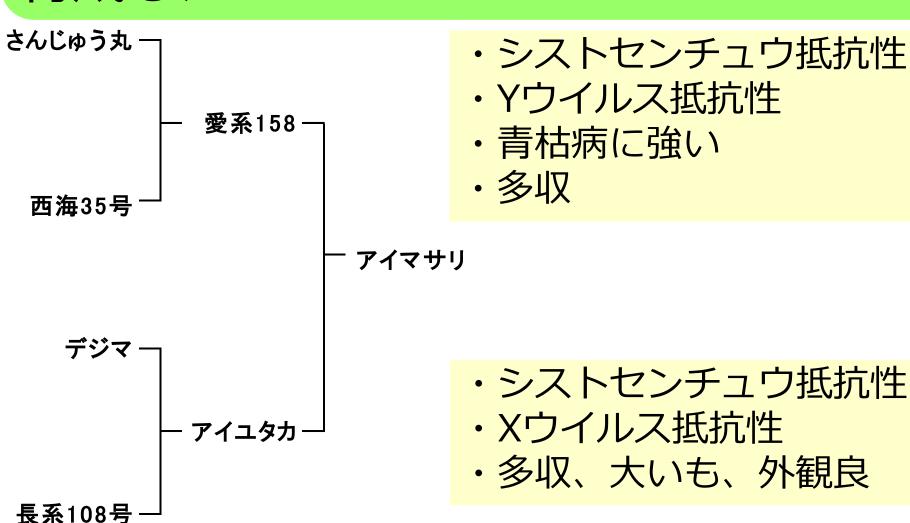
ポテトチップ チルド・焼酎 く物菜・料理> ポテトサラダ フレンチフライ コロッケ・ニョッキ ピザ・パン ピザ・パン リーガー ジャーマンポテト アイスクリーム 中華料理

幅広い販売形態や商品化、プロジェクトやコラボ等により徐々に普及拡大

# 3. アイマサリの開発及び普及

### «アイマサリの由来»

# 多収で病虫害に強い交配親を利用して 育成した



### 《収量性》

### 収量性が高く、1個平均重量も重い

表1「アイマサリ」の栽培特性

	品種名	上いも 数 (個/株)	1個重 (g)	収量		でん	休眠
作型				(kg/a)	<b>標準比</b> (%)	粉価(%)	期間(日)
春作	アイマサリ	4.8	133	406	107	11.3	65
	ニシユタカ	4.8	125	379	100	10.9	99
秋作	アイマサリ	4.0	137	354	132	9.4	53
	ニシユタカ	3.7	109	268	100	9.6	69

注1)2010~2016年の平均値

注2)休眠期間は、22℃定温貯蔵による収穫日からの休眠日数

# 《肥大性》

### 肥大が早い

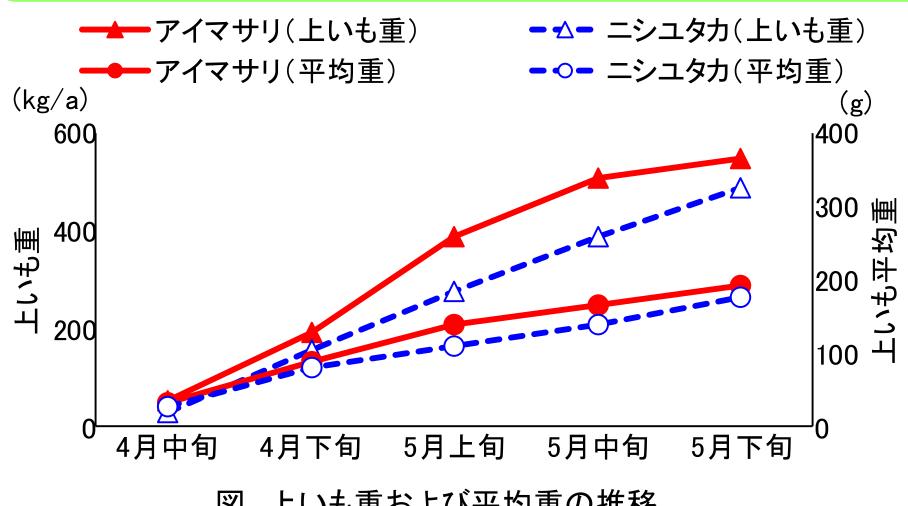


図 上いも重および平均重の推移 ※H24-28の平均(春作マルチ栽培)

### 《外観品質》

目が浅く、皮はツルンと滑らかで 外観が優れている



アイマサリ

ニシユタカ

### 《病虫害抵抗性》

ジャガイモシストセンチュウとジャガイモYウイルスに抵抗性



ジャガイモ シストセンチュウ

#### 抵抗性



アイマサリ

#### 抵抗性



ウイルス病

# 《食味·調理特性》

食味がよく、ポテトサラダへの使用では滑らかな食感と色合いに実 需者から高い評価を得ている

#### 表2 蒸しいもの調理特性

	調理特性					
品種名	肉色	肉質	食味			
アイマサリ	明黄	中	中			
ニシユタカ	淡黄	中	やや否			

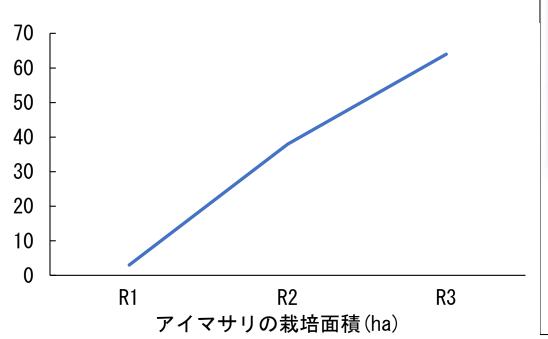


### 《普及状況》

令和元年より一般栽培開始

栽培講習・マニュアル配布

令和3年産栽培面積:64ha



#### 「アイマサリ」栽培マニュアル



(2019年度版)

長崎県農林技術開発センター

早期肥大性を活かし、早出し栽培を主軸に普及拡大

現在、種いもの規格内率を高めるための栽培試験に取り組んでいる

ご静聴いただきありがとうございました

本研究は農研機構生研支援センター 「イノベーション創出強化研究推進事業 (26090C)」の支援を受けて行いました