

○ 関東151号 (平成30年度新規)

1. 来歴

- 1) 系統名 関東151号 (旧系統名 作系48)
- 2) 交配組合せ 作系19 × 関東133号
- 3) 用途 蒸切干し加工用など

2. 特性の概要

1) 主な特性

萌芽性はやや良。いもの皮色は赤紫、肉色は黄白である。いもの形状は橢円形で揃いはやや整である。条溝、裂開、皮脈は無で、外観はやや上である。上いも重は無マルチ標準栽培で「タマユタカ」と同程度、マルチ標準栽培で「タマユタカ」よりやや劣る。蒸切干の肉色は淡黄、肉質は粘、シロタの発生は無、食味はやや上である。病虫害抵抗性は、ネコブセンチュウに強、立枯病に中、つる割れ病に強、黒斑病にやや強（単年度）である。貯蔵性はやや易である。本系統は、肉質が粘質で蒸切干の食味が良いことから、加工用かんしょとして有望である。

2) 育成地における栽培試験成績（平成29年度）

① 無マルチ標準栽培の収量品質調査成績

品種・系統名	上いも重(kg/a)	対標準比(%)	上いも1個重(g)	1株上いも数	切干歩合(%)	いも			蒸切干			
						外観	皮色	形状	肉色	肉質	シロタ	食味
関東151号	338	103	189	3.8	31.8	やや上	赤紫	橢円	淡黄	粘	無	やや上
標) タマユタカ	330	100	274	2.5	32.4	中	帶紅淡 黄白	橢円	灰白	中	中	やや上
比) べに はるか	359	109	159	4.8	32.2	やや上	赤紫	橢円	黄白	やや粘	無	やや上 ～上

② マルチ標準栽培の収量品質調査成績

品種・系統名	上いも重(kg/a)	対標準比(%)	上いも1個重(g)	1株上いも数	切干歩合(%)	いも			蒸切干			
						外観	皮色	形状	肉色	肉質	シロタ	食味
関東151号	312	90	181	3.3	30.8	やや上	赤紫	橢円	淡黄	やや粘	無	やや上 ～上
標) タマユタカ	347	100	317	2.8	31.1	中	帶紅淡 黄白	橢円	灰白	中	微	やや上
比) べに はるか	302	87	171	4.5	35.2	やや上	紫赤	橢円	黄白	やや粘	やや少 ～少	やや上 ～上

③ 萌芽性、貯蔵性および病虫害抵抗性

品種・系統名	育成地		病虫害抵抗性（育成地）				
	萌芽性 (H27)	貯蔵性 (H27)	ネコブセンチュウ		立枯病 (香取)	つる割れ病	黒斑病
			場内 (谷和原)	現地 (香取)			
関東151号	やや良	やや易	強	やや強	中	強	やや強
タマユタカ	やや良	やや易	中	やや強	やや弱	やや強	やや強
べに はるか	やや良	やや易	やや強	やや強	やや弱	やや強	やや弱