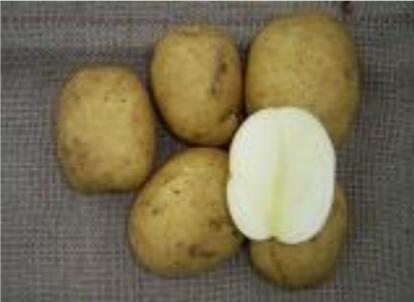


品 種 名	育成(登録)年度	特 性	
ピルカ	平成22年 北海道農業研究センター※	<ul style="list-style-type: none"> ・いもは長卵形、目が浅く皮が剥きやすい品種です。 ・肉色は明黄色で、煮崩れや調理後黒変が少なく、水煮適性が高いです。 ・萌芽の揃いや初期生育がやや劣るので、植付に際しては浴光育芽や芽の脱落防止に注意が必要です。花は鮮やかな紫色で比較的長く咲きます。 	
はるか	平成19年 北海道農業研究センター※	<ul style="list-style-type: none"> ・白皮白肉で、赤い目が特徴の品種です。 ・目が浅く、皮が剥きやすく煮崩れが少なく、食味が優れており、煮物などに適します。また、サラダやコロケなどにも向きます。 ・「男爵薯」に比べ2割程度多収ですが、収穫期は半月ほど遅くなります。 	
さやあかね	平成18年 北見農業試験場※※	<ul style="list-style-type: none"> ・疫病抵抗性が強く、疫病無防除栽培ができます。 ・淡赤皮・淡黄肉で、「男爵薯」よりイモの目が浅く、外観品質が優れています。 ・「男爵薯」並の良食味で、ホクホク感と甘みがあり、コロケにも向きます。 	
らんらんチップ	平成17年 北海道農業研究センター※	<ul style="list-style-type: none"> ・黄褐皮黄白肉、中早生のチップ加工原料用品種で、チップカラーが「トヨシロ」より優れています。 ・ジャガイモシストセンチュウ抵抗性があります。 ・翌年2月までの貯蔵に適し、暖地春作のチップ原料としても使用可能です。 	
こがね丸	平成18年 北海道農業研究センター※	<ul style="list-style-type: none"> ・黄褐皮淡黄肉で、フライ加工に適します。 ・ジャガイモシストセンチュウ抵抗性があります。 ・でん粉 ・価が高く大粒・多収で、曝光によるグリコアルカロイド増加が少ないです。 	

注：1) 品種名をクリックすると、それぞれの特性の詳細が表示されます。

2) 育成年度の下段は品種を育成した研究機関。

※は独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構、

※※は地方独立行政法人北海道立総合研究機構農業研究本部の機関。