

九系329 (平成27年度新規)

1. 来歴

- 1) 系統名 九系 10181 - 4
- 2) 交配組合せ
こがねまさり(母) × 九系 289 (父)
2010 年交配、2011 年以降、選抜および育成
- 3) 用途 焼酎・でん粉原料用

2. 特性の概要

- 1) いもの形状は紡錘形で、皮色は白、条溝は微、裂開、皮脈は無、イモの外観はやや上である。
- 2) 上いも重は、コガネセンガン比で 152%、切干歩合、でん粉歩留りはコガネセンガンよりやや高く、でん粉収量はコガネセンガン比で 173% である。
- 3) サツマイモネコブセンチュウに強く、ミナミネグサレセンチュウにやや強い。
- 4) 萌芽性、貯蔵性ともに、コガネセンガンよりも優れる。
- 5) 蒸しイモの肉色は黄白、食味、香りはコガネセンガンよりも優れる。

〇九系330 (平成27年度新規)

1. 来歴

- 1) 系統名 九系 10212 - 11
- 2) 交配組合せ
関東 74(母) × 九系 247 (父)
2010 年交配、2011 年以降、選抜および育成
- 3) 用途 焼酎・でん粉原料用

2. 特性の概要

- 1) いもの形状は短紡錘形で、皮色は白(紅)、条溝は微、裂開、皮脈は無、イモの外観はやや上である。
- 2) 上いも重は、コガネセンガン比で 152%、切干歩合、でん粉歩留りはコガネセンガンより高く、でん粉収量はコガネセンガン比で 191% である。
- 3) サツマイモネコブセンチュウに強く、ミナミネグサレセンチュウにやや強い。
- 4) 萌芽性、貯蔵性ともに、コガネセンガンよりも優れる。
- 5) 蒸しイモの肉色は白、食味、香りはコガネセンガンよりも劣る。

原料用生産力検定予備試験

系統名	上いも重 (kg/a)	同標準比 (%)	切干歩合 (%)	でん粉歩留り (%)	でん粉重 (kg/a)	同標準比 (%)	上いも1個重 (g)	いもの外観	いもの皮色	センチュウ抵抗性		貯蔵性	蒸しいも						
										ネコブ	ネグサレ		肉色	肉質	繊維維	総合	香り	食味	
1 九系329	298	152	35.7	26.3	78	173	197	上	白	強	強	易	黄白	粘	少	良	上	上	
2 九系330	297	152	41.9	29.1	87	191	243	上	白(紅)	強	強	易	白	粉	多	下	下	下	
標準	コガネセンガン	195	100	33.6	23.2	45	100	155	中	黄白	弱	中	中	淡黄白	粉	中	中	中	中
比較	シロユタカ	215	110	34.6	23.6	51	112	157	中	白(紅)	強	強	中	白	粉	中	下	下	下
比較	こなみずき	235	120	33.8	24.0	57	125	187	上	白(紅)	強	強		白	中	多	中	中	中