

○九系343（平成29年度新規）

1. 来歴

- 1) 系統名 九系 12036-3
- 2) 交配組合せ  
九州 171 号(母) × 九系 06288-4(父)  
2012 年交配、2013 年以降、選抜および育成
- 3) 用途 でん粉・焼酎原料用

2. 特性の概要

- 1) いもの形状は短紡錘形で、皮色は黄白、条溝、裂開、皮脈は無で、いも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 121%、切干歩合はコガネセンガンよりやや高いが、でん粉歩留りがコガネセンガンより低く、でん粉収量はコガネセンガン比で 117%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抵抗性は中である。
- 4) 萌芽性、貯蔵性ともに、コガネセンガンよりも優れる。
- 5) 蒸しいもの肉色は黄白、食味は上で、香りはコガネセンガンよりも優れるやや上である。

○九系344（平成29年度新規）

1. 来歴

- 1) 系統名 九系 12043-13
- 2) 交配組合せ  
九州 162 号(母) × 九州 160 号(父)  
2012 年交配、2013 年以降、選抜および育成
- 3) 用途 でん粉・焼酎原料用

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、いも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 105%、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 116%である。
- 3) サツマイモネコブセンチュウにやや強く、ミナミネグサレセンチュウにやや弱い。
- 4) 萌芽性、貯蔵性ともに、コガネセンガンよりも優れる。
- 5) 蒸しいもの肉色は白、食味は中で、香りはコガネセンガンよりも劣る。

表1 生産力検定予備試験における選抜系統の特性

系統名	上いも重(kg/a)	同種率比(%)	切干歩合(%)	切干重(kg/a)	でん粉歩留り(%)	でん粉重(標準法)	上いも1個重(g)	いもの皮色	センチュウ抵抗性		萌芽性	貯蔵性	蒸しいもの				でん粉稲化開始温度(°C)	でん粉白度	
									ネコブ	ネグサレ			肉色	肉質	繊維	香り			食味
九系343	326	121	37.1	121	20.9	117	207	4.1 黄白	強	中	良	易	黄白	やや粘	微	やや上	上	74.0	84.5
九系344	283	105	39.1	111	23.8	116	220	3.4 白	やや強	やや弱	良	易	白	粉	少	やや下	中	75.1	86.2
コガネセンガン	270	100	36.2	98	21.5	100	164	4.3 黄白	やや弱	やや弱	やや不良	やや難	淡黄白	中	少	中	中	75.4	83.5
シロユカ	244	90	36.6	89	22.1	93	181	3.6 白(紅)	強	中	中	やや易	白	やや粉	中	やや下	やや下	76.7	84.7
こなみずき	245	91	35.3	87	19.8	84	192	3.3 白	強	中	やや不良	やや難	白	中	やや多	やや下	やや下	59.9	73.0

注) 貯蔵性評価は系統選抜試験のデータ