

○ 関東152号 (平成30年度新規)

1. 来歴

- 1) 系統名 関東152号 (平成29年度は作系55として供試)
- 2) 交配組合せ 関東136号 × ほしキラリ
- 3) 用途 蒸切干し加工用など

2. 特性の概要

1) 主な特性

萌芽性は良。いもの皮色は赤紫、肉色は淡黄でカロテンを少し含む。いもの形状は楕円形で揃いはやや整である。条溝と皮脈は無、裂開は微で、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」より多収、マルチ標準栽培で「タマユタカ」と同程度。蒸切干の肉色は淡橙で、肉質はやや粘、シロタの発生は無、食味はやや上～上である。病虫害抵抗性は、ネコブセンチュウにやや強、立枯病にやや弱、つる割れ病にやや強、黒斑病に強(単年度)である。貯蔵性はやや易である。本系統は、カロテンを有する肉色に特徴があり、肉質がやや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152号	374	113	255	3.1	28.9	やや上	赤紫	楕円	淡橙	やや粘	無	やや上～上
標)タマユタカ	330	100	274	2.5	32.4	中	帯紅淡黄白	楕円	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	楕円	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152号	341	98	257	3.4	30.6	中～やや上	赤紫	楕円	淡橙	やや粘	無	上
標)タマユタカ	347	100	317	2.8	31.1	中	帯紅淡黄白	楕円	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	楕円	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	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152号	良	やや易	やや強	強	やや弱	やや強	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