



October 2004 No. 49

(本部事務局)(財)日本特産農作物種苗協会内 〒107-0052 港区赤坂 2-4-1

(つくば事務所) 農業情報学会内 JRTつくば事務所

〒305-0034 茨城県つくば市小野崎 143-3

TEL 029-856-8708 FAX 029-856-0024

<http://www.jrt.gr.jp>

## 日本いも類研究会によるいも類新品種等試験栽培のご案内(平成17年向け)

日本いも類研究会事務局

日本いも類研究会では、ジャガイモとサツマイモの新品種を中心としたユニークな品種をピックアップし普及を図るため試験栽培を行っています。平成17年向けについては以下の要領で実施しますのでご案内いたします。

### 1. ジャガイモ

品種名	特 性
十勝こがね 【平成12年発表】 (北海道農業研究センター)	目が浅く、調理適性に優れた品種です。フライなど油料理に適し、冷めてからも美味しい。煮くずれも少なく、男爵薯より美味です。また、いもの休眠が長く貯蔵性にも優れています。一方で、疫病に弱く、大いもには中心空洞がしやすいので、株間を狭くし、施肥を抑えるなど栽培には注意が必要です。
インカパープル 【平成11年発表】 (北海道農業研究センター)	いもが紫皮紫肉の品種で、紫色の食材として楽しめます。アントシアニン色素(ペタニン)を、生いも1gあたり1.79mg含有しています。でん粉価が20%あり、独特の風味と食味です。熟期が遅く、いもの着くストロンは長く、野性的性格が強いので、施肥は控えめにします。
インカレッド 【平成11年発表】 (北海道農業研究センター)	いもが紅皮紅肉の品種で、紅色の食材として楽しめます。アントシアニン色素(ペラニン)を、生いも1gあたり1.74mg含有しています。でん粉価が11%と低く、煮くずれが少なく、山菜のような風味があります。熟期が遅く、茎が倒伏しやすいので、施肥は控えめにします。
さやか 【平成7年発表】 (北海道農業研究センター)	白皮白肉で、緑化やエグ味が少ない品種です。煮崩れが少なく、あっさりした肉質で、どんな味付けにも良くなじむので、サラダや煮物に適しています。目が浅く、剥皮後の褐変や調理後の黒変も少なく、業務用にも適しています。栽培しやすく、大いもで多収です。
アイノアカ 【平成6年発表】 (長崎県総合農試 愛野馬鈴薯支場)	いもの皮は淡赤で目が浅く、外観が良い品種です。 いもはやや小さいもになりやすいのですが、粒揃いが非常に良く、二次生長も少ないです。 肉色は淡黄で、食味は「デジマ」並に良好です。

注:( )内は品種を育成した研究機関

参考：ばれいしょアントシアニンは、高い抗酸化性を示すとともに、お茶の実に含まれるサポニンに匹敵する抗インフルエンザウイルス活性を有しています。

1) 数量 各品種 1 kg、計 5 kg の種いもを 1 セットにして配付します (セット内の特定の品種だけ配布することは致しません)。原則として 1 人当たり 10 セットまでとします。10 セット以上を希望する方はトキタ種苗あてに FAX で在庫を確認してください。

2) 配布時期 2 月以降、暖地から順に発送いたします。

3) 申込方法 17 年 1 月末日までに郵便振替により下記あてに送金してください。

〒330-8532 埼玉県さいたま市中川字大山 1069

トキタ種苗(株) 馬鈴しょ試験栽培係 あて

TEL 048-683-3434

FAX 048-684-5042

郵便振替 00130-7-563416

口座名義 トキタ種苗株式会社馬鈴薯試験栽培係

## 2. サツマイモ

品種名	特 性
アヤコマチ 【平成15年発表】 (九州沖縄農業 研究センター)	塊根中にカロテンを含み、肉色は鮮やかな橙色です。 いもの形や大きさの揃いが良く、曲がりやくびれは少ないです。 サラダなどの調理加工適性に優れ、蒸しいもの食味も良好です。
クイックスイート 【平成14年発表】 (作物研究所)	糊化温度の低いでん粉を含む青果用品種です。 調理時間が短くても甘くなるため、電子レンジで調理しても食味が良好です。 今までにない新しい形質なので、今後様々な用途開発がなされると期待されています。
パ・ブルーイトロト 【平成14年発表】 (作物研究所)	果肉が鮮やかな紫色(アントシアニン色素を含む)のいもです。 外観に優れ、食味も良く多収で、栽培しやすい青果用品種です。
タマオトメ 【平成13年発表】 (九州沖縄農業 研究センター)	品質の良い干しいもが作れるほか、肉色の黄色が濃いのでペーストにも適した品種です。 多収で貯蔵性が良好です。蒸しいもの食味も優れています。
太白埼1号 【大正7年発表】 (埼玉県農事試験場) 通称:太白(タイハク) さつまいも館長日記 に関連記事を紹介	肉色は白色、肉質は緻密で軟質です。蒸しいもの食味は極粘質で甘みが強く、コロケ、干しいもにも向いています。 育苗が難しく、乾燥に弱いため栽培しにくく、いもの大きさや形が不均一になりやすい欠点があります。 収穫後にすぐ食べるより、年明けまで貯蔵した方が甘みが増し美味しくいただくことができます。

注:( )内は品種を育成した研究機関

1) 数量 1品種各5本、計25本の苗を1セットにして配付します (セット内の特定の品種だけ配布することは致しません)。原則として1人当たり10セットまでとします。10セット以上を希望する方は(株)ミヨシあてにFAXで在庫を確認してください。

2) 配布時期 5月上旬～6月中旬、申込み順に発送いたします。

3) 申込方法 17年3月20日までに郵便振替により下記あてに送金してください。

〒408-0041 山梨県北巨摩郡小淵沢町上笹尾 3181

(株)ミヨシ さつまいも試験栽培係 あて

TEL 0551-36-5913

FAX 0551-36-5901

郵便振替 00100-8-178816

口座名義 株式会社ミヨシさつまいも試験栽培係

### 注意事項

1) 募集はジャガイモ、サツマイモともに500セット(先着順)を予定しています。

2) 費用はジャガイモ、サツマイモそれぞれ1セット2,500円(送料込み)です。

そのほか振り込み手数料(70円程度)は申込者の負担となります。

3) 振り込み用紙に電話及びFAX番号、ジャガイモかサツマイモかを明記してください。

4) 試験栽培の経緯等の詳細や、参加者からのレポート等をいも類研究会のホームページに掲載しています。[http://www.jrt.gr.jp/trial/t\\_index.html](http://www.jrt.gr.jp/trial/t_index.html)

5) それぞれの品種の詳細及び関連記事は、以下のホームページをご参照ください。品種特性に応じた調理方法、栽培時の素朴な疑問、さつまいも「タイハク」の懐かしい話等々にて掲載してありますので、是非ともご確認ください。

じゃがいも品種詳説 <http://www.jrt.gr.jp/var/var.html>

さつまいも品種詳説 [http://www.jrt.gr.jp/var\\_s/index\\_spv.html](http://www.jrt.gr.jp/var_s/index_spv.html)

さつまいも館長日記 <http://www.jrt.gr.jp/diary/index.html>

おいもQ & A <http://www.jrt.gr.jp/q%26a/index.html>