

NOV 2005 No. 53



(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>

## 目次

さつまいも・じゃがいも新品種紹介	事務局	1頁
農林水産祭「実りのフェスティバル」のお知らせ	(財)いも類振興会	5頁
「いも類新品種の需要拡大フォーラム」開催のお知らせ	(財)いも類振興会	7頁
「焼き芋シンポジウム」開催のお知らせ	川越いも友の会	9頁
いも類新品種等試験栽培のご案内(平成18年向け)	事務局	10頁

## さつまいも・じゃがいも新品種紹介

日本いも類研究会事務局

### ～ジャガイモシストセンチュウ抵抗性ポテトチップ用ばれいしょ品種 「らんらんチップ」(ばれいしょ農林53号)～

国産の加工食品用ばれいしょの6割を占めるのがポテトチップ原料用です。なかでもポテトチップ好適品種とされる「トヨシロ」がポテトチップ用の7割を占めていますが、国内で発生面積が拡大しているジャガイモシストセンチュウ抵抗性ではありません。「らんらんチップ」は「トヨシロ」に置き換えが期待される新品種です。

「らんらんチップ」は、「トヨシロ」と比較して、  
・貯蔵前、貯蔵後ともチップカラーに優れる



「らんらんチップ」

- ・北海道で「トヨシロ」並の熟期、本州以南でも同等の熟期・収量である
- ・休眠期間が中なので、2月までの貯蔵に適する
- ・ジャガイモシストセンチュウ抵抗性である
- ・生理障害や塊茎腐敗が少ないが打撲には弱い等の特性を持っています。

実需者による製品化試験でも、「トヨシロ」より内部異常が少なくチップカラーが良いことから高い評価を得ており、「らんらんチップ」の早期普及が期待されます。



表1 生育収量特性・病害虫抵抗性（H14-16：育成地他）

品種名	茎長 (cm)	枯凋期 (月日)	上いも平均 1個重(g)	上いも重 (kg/10a)	でん粉価 (%)	シスト線虫 抵抗性	塊茎 腐敗
育成地 らんらんチップ	48	9.7	94	4,199	18.2	強(H <sub>i</sub> )	強
H14-16 トヨシロ	48	9.6	104	4,224	18.1	弱(h)	やや弱
鹿児島 らんらんチップ	32		95	3,900	13.5		
H15-16 トヨシロ	31		101	3,430	14.2		

表2 品質特性（H14-16：育成地）

品種名	塊茎の生理障害				塊茎の		貯蔵前後のチップカラー(アグトロン値)			
	二次 生長	褐色 心腐	中心 空洞	裂開	休眠 期間	打撲 耐性	北海道 H15 産 10月	H15 産 2月(9 )*	鹿児島 H16 産 6月	H16 産 7月(20 )*
らんらんチップ	無	微	無	微	中	弱	40.0	37.4	43.6	42.2
トヨシロ	微	微	少	無	長	やや弱	35.0	26.4	42.0	38.8

アグトロン値は、値が大きい程チップが白く、良い製品となる。\*:貯蔵温度

〔育成機関:独立行政法人 農業・生物系特定産業技術研究機構 北海道農業研究センター〕

～早生白肉でシスト抵抗性生食用ばれいしょ品種  
「ゆきつぶら」(ばれいしょ農林54号)～

生食用の主力品種である「男爵薯」は、食味に優れ栽培が容易なため広く作付されています。しかしながら、近年発生地域の拡大が問題となっているジャガイモシストセンチュウに対して抵抗性を持たず、また、目が深く煮崩れしやすいため業務用途としては取り扱いにくい欠点を持っています。



ゆきつぶら塊茎

「ゆきつぶら」はジャガイモシストセンチュウに対して抵抗性を持ち、「男爵薯」と同様の白肉で塊茎の目が浅く形がよい調理特性に優れた新品種です。食味が良く、中心空洞などの生理障害や調理後の変色もほとんどなく、実需者による製品化試験においても、サラダやチルドへの適性が高く評価されており、加工用としての需要も期待されています。また、早生であるため秋まき小麦前の輪作体系に容易に組み込むことが可能です。

これらのことから「ゆきつぶら」の早期普及によりジャガイモシストセンチュウ発生地域拡大防止及び輪作体系の維持が期待されています。

表1 生育収量特性・病虫害抵抗性 (H11-15: 育成地)

品種名	萌芽期 (月日)	枯凋期 (月日)	茎長 (cm)	上いも 数(個/株)	上いも 1個重(g)	上いも重 (kg/10a)	でん粉価 (%)	シスト 抵抗性
ゆきつぶら	5.29	9.5	51	12.0	86	4,750	16.3	強(H1)
男爵薯	5.29	8.30	34	9.5	84	3,700	16.2	弱(h)

表2 調理品質特性 (H11-15: 育成地)

品種名	剥皮 褐変	水煮 肉色	肉質	煮崩れ	調理後 黒変	舌触り	食味	サラダ 適性
ゆきつぶら	微	白	やや粘	少	微	中	中上	適
男爵薯	少	白	やや粉	中	少	やや粗	中上	適
とうや	少	白	中	少	少	中	中	適

(育成機関: 北海道立北見農業試験場 作物研究部 馬鈴しょ科(ばれいしょ育種指定試験地))

**～アントシアニン色素含量が高い色素原料用  
「アケムラサキ」(かんしょ農林62号)～**

これまでの色素用主力品種である「アヤマラサキ」を母、外観が優れるアントシアニン系統の「九系174」を父とする交配組み合わせから生まれた「アケムラサキ」は、さまざまな栽培条件でも「アヤマラサキ」よりアントシアニン色素含量(色価)が高いことから、色素原料用として有望な新品種です。



また、栽培面においても「アケムラサキ」は、いもの曲がりやくびれ等がない長紡錘形で外観が良く、サツマイモネコブセンチュウ及びミナネグサレセンチュウに抵抗性を持つなど優れた特長を持っている品種です。

色素安定性が高い食品用天然色素として幅広い用途に使用されている紫さつまいも色素は、今後も機能性に着目した利用拡大が期待されています。

**表1 生育特性**

	いもの 形状	いもの 皮色	いもの 肉色	いもの 外観	上いも 重	切歩 合	干 合	貯蔵性
<b>アケムラサキ</b>	長紡錘形	濃赤紫	紫	やや上	262	34.7		やや易
アヤマラサキ	長紡錘形	濃赤紫	紫	中	250	35.2		易

**表2 病害抵抗性**

	ネコブセンチュウ	ネグサレセンチュウ	黒斑病
<b>アケムラサキ</b>	強	強	中～弱
アヤマラサキ	中	強	(中)

**表3 一次加工品の色調**

	パウダー				ペースト			
	L*	a*	b*	C*	L*	a*	b*	C*
	(明度)	(+大:赤)	(-大:青)	(彩度)	(明度)	(+大:赤)	(-大:青)	(彩度)
<b>アケムラサキ</b>	42.2	16.0	1.6	16.1	10.5	4.3	-1.5	4.5
アヤマラサキ	44.5	16.6	0.0	16.6	11.7	7.6	-2.1	7.9

日農化学工業(株)の調査による。

[育成機関：独立行政法人 農業・生物系特定産業技術研究機構 九州沖縄農業研究センター]

## 農林水産祭「実りのフェスティバル」のお知らせ

(財)いも類振興会

農林水産業と食に対する国民の理解を深めるため、都道府県、中央・地方の農林水産団体等の協力を得て、農林水産省、(財)日本農林漁業振興会主催による「実りのフェスティバル」が本年も開催されます。

(財)いも類振興会では協賛企業様の協力を得て、今年も「おいものブース」を出展し、ジャガイモやサツマイモ加工品の展示即売、さらに、おいもの箱詰めなどが当たるスピードくじも実施する予定としております。

皆様のご来場をお待ちしております。

### 主催

農林水産省 <http://www.maff.go.jp/www/news/event/17minor/i/17minor/i.htm>

(財)日本農林漁業振興会 <http://www.affskk.jp/oshirase.html>

### 開催期間・開場時間

11月4日(金) 10:30~17:00

5日(土) 10:00~17:00

### 会場

東京都江東区有明 東京国際展示場(東京ビッグサイト)

西3ホール、屋上展示場

東京ビッグサイトの詳細はこちら <http://www.big sight.jp/>

### 交通アクセス

新交通システムゆりかもめ 「国際展示場正門駅」下車 徒歩約3分

東京臨海高速鉄道りんかい線 「国際展示場駅」下車 徒歩約7分

### イベント内容

政府特別展示コーナー

テーマは「豊かな食でつくる元気な心と身体」です。

天皇杯受賞者コーナー

都道府県技術・経営普及展

各都道府県による郷土特産農林水産物の展示、販売、試飲、

試食コーナー

J Aコーナーをはじめ「乗馬体験」・「日曜大工教室」等の

団体特設コーナーなど多数の展示を行います。

**全国の郷土特産物が勢ぞろい！入場無料！！**

## いも類新品種の需要拡大フォーラム開催のお知らせ

(財)いも類振興会

開催日時：平成17年11月24日(木) 13:00～17:30

会 場：女子栄養大学駒込キャンパス(3号館5階小講堂)

参加費：無料(意見交換会は会費制)

定 員：約150名(先着順)

### 開催の趣旨

近年、さつまいもやじゃがいもの需要拡大に向けて新品種の開発が進んできていますが、消費者への普及は限られており、より一層の取り組み強化が必要となっています。

このフォーラムでは、試験研究機関、実需者、消費者等が一堂に会して、新品種の特性を生かしたオリジナルメニューを試食・紹介するとともに、新品種の普及を図る上での問題点等について議論し、新品種の今後の普及に役立てようとするものです。

### フォーラムの内容

#### (1) 講演：

じゃがいもの品種開発の傾向と出展品種の特性

森 元 幸 氏(独)北海道農業研究センター ばれいしょ育種研究室長)

さつまいもの品種開発の傾向と出展品種の特性

吉 永 優 氏(独)九州沖縄農業研究センター サツマイモ育種研究室長)

#### (2) 試食会：

さつまいもやじゃがいもの新品種を素材にしたオリジナルメニューの紹介と試食

#### (3) パネルディスカッション

テ ー マ：いも類新品種の需要拡大を目指して

コーディネーター：中谷 誠 氏(農林水産省農林水産技術会議事務局

技術政策課技術情報室長)

パネリスト：森 元 幸 氏(独)北海道農業研究センター

ばれいしょ育種研究室長)

吉 永 優 氏(独)九州沖縄農業研究センター

サツマイモ育種研究室長)

佐 渡 純 一 氏(キューピー(株)生産本部 野菜原料購買担当部長)

川 村 玲 子 氏(元 香川栄養専門学校実践栄養学教授)

上 原 悠 子 氏(野菜と文化のフォーラム 会員)

フォーラム終了後に意見交換会(参加費3,000円)を予定しています。

主催：財団法人 いも類振興会  
 NPO法人 野菜と文化のフォーラム  
 協力：女子栄養大学

参加のお申込みと会場案内は以下とおりです。

いも類新品種の需要拡大フォーラム

## 参加申込書

会社・団体名 <small>個人参加の場合は記入不要</small>			
ご住所	〒 -		
ご連絡先	電話： - - (内線 ) FAX： - -		
お名前	所属部署・役職名 <small>個人参加の場合は記入不要</small>	右欄の参加項目に 印を付けてください	フォー ラム 意見交 換会
1			
2			
3			
4			
5			

必要事項をご記入の上、  
右記までFAXでお送り下さい

・FAXが送れない場合は、郵送にてお送り下さい

お申込み期限

平成17年11月10日(水)

但し、会場の都合により定員に  
達し次第、締め切らせていただ  
きます。

FAX	財団法人 いも類振興会
受付	03-3588-1225

お問い合わせ先

〒107-0052

東京都港区赤坂6丁目10-41

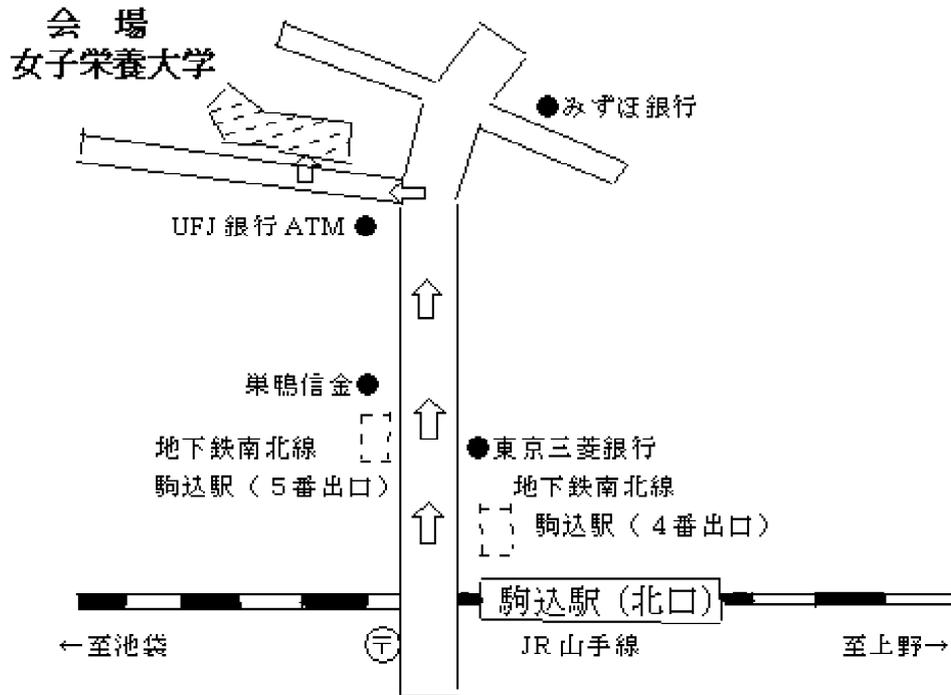
ヴィップ赤坂303号室

財団法人 いも類振興会

TEL 03-3588-1040

この申込書に記載された個人情報は、本フォーラムの運営以外には使用致しません。

いも類新品種の需要拡大フォーラム  
会場案内図



女子栄養大学駒込キャンパス (3号館)

東京都豊島区駒込 3 - 2 4 - 3 TEL: 03-3918-2543

- ・ JR山手線駒込駅 (北口) から徒歩3分
- ・ 東京メトロ南北線駒込駅 (5番または4番出口) から徒歩3分

## 焼き芋シンポジウム開催のお知らせ

川越いも友の会

サツマイモといえば、まず『焼き芋』というほど焼き芋はポピュラーな食べ物ですが、意外と解明されていない点も多く、地域（関東、関西、沖縄）によって好みや食べ方が異なるようです。今年はさつまいも伝来 400 年にあたり、川越いも友の会では先に「焼き芋小百科」を編集・出版しましたが、さらにこれをフォローアップしてサツマイモ関係者が集い、「消費者の視点から、いかに焼き芋を美味しく健康的に食べるか」というテーマで、これからの焼き芋のあり方と課題について論議することとしました。

以下、シンポジウムの概略をご案内します。

- 日 時 2005 年 11 月 26 日（土）10:30 ~ 15:30  
場 所 サイボクハム本社 2 F 講堂 350-1221 埼玉県日高市下大谷沢 546  
<http://www.saiboku.co.jp/info/index.html>  
西武新宿線『狭山市駅』西口 西武バス『サイボクまきばの湯』  
（所要時間 17 分、1 時間に 1 本程度）
- 対 象 いも類関係者及び焼き芋に関心のある方 30 名  
参加費 3000 円（ランチ代、まきばの湯入館料を含む）  
シンポジウムのみ参加の方は 1500 円
- 主 催 川越いも友の会 / (株)埼玉種畜牧場サイボクハム  
後 援 日本いも類研究会 / 川越サツマイモ商品振興会
- 申込み 11/8（火）から、サイボクハム企画室にて直接、TEL にて受付けます。  
担当：山田、菊地、伊藤 [TEL]042-989-2221 [FAX]042-989-7933

### プログラム

- |               |   |
|---------------|---|
| 10:30         | 開会  |
| 10:30 ~ 11:30 | 基調講演「健康食品としてのサツマイモと焼き芋を考える」<br>講師 東京家政学院短期大学教授 津久井亜紀夫               |
| 11:30 ~ 11:45 | 問題提起「焼き芋の今後の課題について」<br>山田英次（川越いも友の会事務局長）                            |
| 11:45 ~ 12:00 | 休憩  |
| 12:00 ~ 13:00 | 焼き芋ランチパーティ（バイキング方式、品種別焼き芋 etc 他）                                    |
| 13:10 ~ 15:10 | 事例発表&討議 「沖縄の焼き芋文化」<br>「サツマイモヨーグルトと運動」<br>「今後の焼き芋商売のあり方」<br>「焼き芋の香り」 |
| 15:15 ~ 15:30 | まとめ「焼き芋宣言～今後の課題と方向性」発表  |
| 15:30         | 閉会  |
| 16:00 ~ 18:00 | 天然温泉「まきばの湯」（自由参加）   |

## いも類新品種等試験栽培のご案内（平成18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18年向けについて、現在、準備を急いでおり、近日中には詳細をお知らせできるものと思いますので、もう少しお待ちください。

なお、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([http://www.jrt.gr.jp/trial/t\\_index.html](http://www.jrt.gr.jp/trial/t_index.html))しておりますので、事前にご一読いただければ幸いです。

~~~~~

### 編集後記【閑話】

先日、本研究会会員に配付されました「焼き芋小百科」(9頁の「焼き芋シンポジウム」も参照ください。)楽しく読ませていただきました。焼き芋の歴史、科学、調理法、海外事情、産地情報等々「フムフム」、「フ〜ン」と読んでいるうちに当然のように焼き芋が食べたくなってきました。早速、今度の休みに「いも膳の塩蒸し焼き芋」に挑戦してみようと思います。