



MAY 2007 No. 60

(事務局) (財)いも類振興会内
〒107-0052
東京都港区赤坂 6-10-41 ヴィッパ赤坂 303 号室
TEL 03-3588-1040 FAX 03-3588-1225
<http://www.jrt.gr.jp>

ジャガイモ新品種の紹介

事務局

「さやあかね」(北育8号)

- 疫病圃場抵抗性であることから無農薬栽培が可能な中生の生食用品種 -

1. 育成のねらい

消費者の食の安全に対する関心の高まりを背景に、無農薬・減農薬栽培等に取り組む生産者が増えています。ばれいしょの慣行栽培では、農薬使用の大部分が疫病防除のためであり、疫病抵抗性品種を導入することで農薬使用の大幅な低減が可能となります。現在、無農薬・減農薬栽培等で用いられている品種は、疫病抵抗性を持たない「男爵薯」等の一般品種であり、疫病によって大幅な減収を余儀なくされることが多いです。一方、平成9年に育成された、疫病に強い圃場抵抗性を持つ「花標津」は、疫病での減収はほとんどないですが、一般の生食用品種に比べて劣る特性が多く、栽培はごく一部の生産者と家庭菜園に限定されています。そのため、さらに実用的な疫病圃場抵抗性品種が望まれてきました。

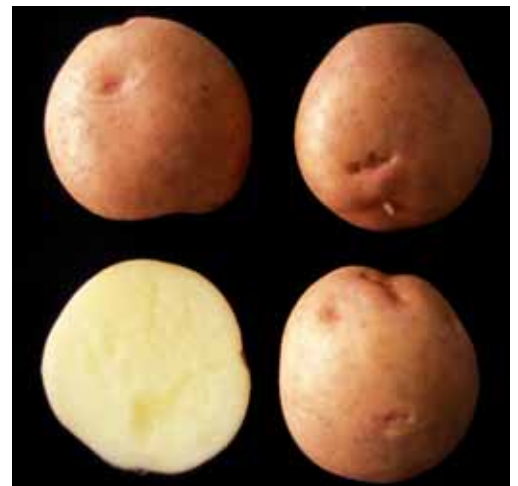


2. 来歴

「さやあかね」は疫病抵抗性の「I-853」を母、疫病圃場抵抗性でジャガイモシストセンチュウ抵抗性の「花標津」を父として人工交配し、選抜された品種です。

3. 新品種の特徴

疫病罹病度の進行が感受性品種「男爵薯」「メイクイン」より著しく遅く、圃場抵抗性の「花標津」並であるので、疫病圃場抵抗性は“強”です。また疫病に強いので、無農薬栽培での収量の減少が「男爵薯」より少なく安定性も高いので、無農薬栽培可能です。枯凋期は、「男爵薯」より3週間以上遅く、「花標津」より早い中生です。生食用規格内いも重は「男爵薯」「花標津」より1割以上多収です。上いも平均一個重は「男爵薯」並で、「花標津」より大きい。「男爵薯」「花標津」より目が浅く、外観品質が優れています。「男爵薯」並に食味が優れ、コロケ加工適性もあります。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性です。



4. 今後の展開

北海道の生食用ばれいしょ栽培地帯に、無農薬栽培等向けとして普及する見込みです。

「こがね丸」(北海90号)

- ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を有する大粒多収のフライ加工用ばれいしょ品種 -

1. 育成のねらい

国産冷凍ポテトフライは7千t弱の生産量があり、その主要原料として大粒で、収量性に優れ、フライ加工適性のある「ホッカイコガネ」が北海道内で1,140ha(H16統計上の加工用区分)栽培されています。

しかし、この品種は、近年発生が拡大して安定生産を脅かしているジャガイモシストセンチュウに対し抵抗性を持っていません。

一方、平成4年に育成された「ムサマル」は同線虫に抵抗性を持つフライ加工原料用として期



待されましたが、残念ながら褐色心腐の発生が多いという欠点を持つため、加工用途としては9ha(H16)の普及にとどまっています。

そのため、同線虫抵抗性を持ち、褐色心腐の発生が少なく、大粒・多収でフライ加工適性のある品種を育成することとしたものです。

2. 来歴

ばれいしょ「こがね丸」は旧農林水産省北海道農業試験場(現(独)農業・食品産業技術総合研究機構 北海道農業研究センター)において、「ムサマル」を母、「十勝こがね」を父として平成7年に交配採種し、平成9年に播種した実生集団より選抜された品種です。

3. 新品種の特徴

- ・枯凋期は「ホッカイコガネ」並みの中晩性です。
- ・収量は「ホッカイコガネ」と同程度もしくはやや高です。
- ・ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を持っています。
- ・フライ原料として利用できます。
- ・光によるグリコアルカロイド(えぐ味成分)増加が少ない。
- ・「ホッカイコガネ」同様、褐色心腐の発生はありません。



4. 今後の展開

北海道の加工原料用ばれいしょ栽培地帯で300haの普及が見込まれます。

* 新品種こがね丸は、交付金研究課題「ばれいしょ高品質優良品種の育成」により育成された品種です。また、種苗法に基づく品種登録を出願中です。

「ノーザンルビー」(北海91号)

- アントシアニン色素を含有する赤皮赤肉のばれいしょ品種 -

1. 育成のねらい

ばれいしょの原産地南米アンデス地域には、アントシアニン色素を含む赤～紫肉のばれいしょが存在します。これを改良したカラフルポテトの開発は、消費者のばれ

いしょに対する既存イメージを覆し、市場の活性化と新規需要の開拓を狙うものです。

また、近年、機能性成分が注目され、ばれいしょアントシアニン色素についても様々な機能性を持つことが明らかになりました。

赤肉のカラフルポテトとして「インカレッド」が育成されており、チップ、フライ原料、産直販売用として利用され、平成18年は50haの栽培が見込まれています。

しかし、でん粉価が低い、枯凋期やいもの肥大が遅い、ジャガイモシストセンチュウ抵抗性がないなどの欠点があり、より栽培しやすい赤肉の品種が求められていたことから、これらの経済形質を改良した品種として育成を図ったものです。



2. 来歴

ばれいしょ「ノーザンルビー」は旧農林水産省北海道農業試験場(現(独)農業・食品産業技術総合研究機構 北海道農業研究センター)のばれいしょ育種圃場において平成5年に採種した「キタムラサキ」の自然受粉種子の中から選抜された品種です。(種子親の「キタムラサキ」は、アントシアニン色素を含有する紫肉のジャガイモシストセンチュウ抵抗性品種です。)

3. 新品種の特徴

・「インカレッド」の肉色に比べ切断面全体が赤色で色むらがありません。(アントシアニン色素含量は塊茎1gあたり2mg程度です。)

・ 枯凋期は中早生です。
・ 茎は短く、草姿が直立のため、栽培管理が容易です。

・「インカレッド」に比べ1個重が大きく、収量も多く取れます。

・「インカレッド」よりも加工時の歩留りが良く、調理加工適性も優れています。
・ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を持っています。



4. 今後の展開

平成 17 年に北海道の特定地域の特産物として普及が見込まれるものとして認定されており、寒地・寒冷地で 200ha 普及が見込まれています。

* 新品種ノーザンルビーは、農林水産省の委託プロジェクト「新鮮でおいしい「ブランド・ニッポン」農産物提供のための総合研究」により育成された品種です。また、種苗法に基づく品種登録を出願中です。

「シャドークイーン」(北海92号)

- アントシアニン色素を含有する紫皮紫肉のばれいしょ品種 -

1. 育成のねらい

近年、アントシアニン色素を含む赤～紫肉のカラフルポテトを開発し、ばれいしょ市場の活性化と新規需要の開拓を狙った取組がすすめられています。

また色素の機能性成分が注目され、ばれいしょアントシアニン色素についても高い機能性を持つことが明らかになりました。

この機能性を有する紫肉のカラフルポテトとして「インカパープル」および「キタムラサキ」を育成しましたが、飲料や乾燥粉末の用途などとして実需現場からさらに色素含量の高い紫肉の品種が求められていたことから、品種育成に取り組むこととしました。



2. 来歴

ばれいしょ「シャドークイーン」は旧農林水産省北海道農業試験場(現(独)農業・食品産業技術総合研究機構 北海道農業研究センター)のばれいしょ育種圃場において平成5年に採種した「キタムラサキ」の自然受粉種子の中から選抜された品種です。種子親の「キタムラサキ」は、アントシアニン色素を含有する紫肉のジャガイモシストセンチュウ抵抗性を有する品種です。

3. 新品種の特徴

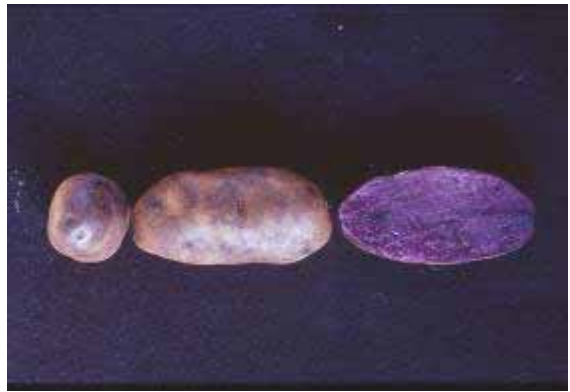
・「キタムラサキ」および「インカパープル」よりアントシアニン含量を多く含んでいま

す。(生いも1gあたり8.16mg含有し、濃紫色を呈しています。)

・枯凋期は「インカパープル」並の中晩生で、「インカパープル」に比べ、収量は多くでん粉価はやや低い。「キタムラサキ」に比べ収量は少なく、でん粉価は同等です。

・「キタムラサキ」と同様に塊茎の内部異常が少なく、褐色心腐、中心空洞の発生がありません。

・「キタムラサキ」および「インカパープル」に比べ食味が良いです。



4. 今後の展開

平成17年に北海道の特定地域の特産物として普及が見込まれるものとして認定され、寒地・寒冷地において、100haの普及が見込まれます。

*本品種シャドークイーンは、交付金研究課題「ばれいしょ高品質優良品種の育成」により育成された品種です。また、種苗法に基づく品種登録を出願中です。

「インカのひとみ」(北海93号)

- カロテノイド系色素を含有する橙黄肉で良食味のばれいしょ品種 -

1. 育成のねらい

ばれいしょの原産地南米アンデス地方には、カロテノイド系色素を含み、ナッツフレーバーと呼ばれる独特の風味を持つ良食味のばれいしょが存在します。橙黄肉の品種として「インカのめざめ」が育成されているが、極早生で、収量性が低いなどの欠点があることから、同様の橙黄肉で、かつ、農業形質を改善した栽培しやすい品種を育成することとしました。

2. 来歴

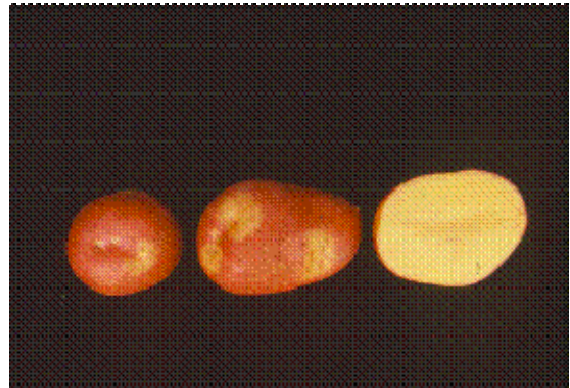
ばれいしょ「インカのひとみ」は旧農林水産省北海道農業試験場(現(独)農業・食品産業技術



総合研究機構 北海道農業研究センター)のばれいしょ育種圃場において平成7年に採種した「インカのめざめ」の自然受粉種子の中から選抜された品種です。

3. 新品種の特徴

- ・良食味で栗のような風味があります。
- ・カロテノイド系色素を生いも1g当たり7.7 μ g含有し、肉は橙黄色です。
- ・イモの表皮は赤色で、目の周りだけが黄色に着色した眼鏡状の様相を呈します。
- ・枯凋期は「インカのめざめ」より遅い中早生です。
- ・「インカのめざめ」より1個重がやや大きく、収量性も優れています。
- ・低温貯蔵をすると、還元糖ならびにショ糖含量が増加し甘味を呈します。



4. 今後の展開

平成17年に北海道の特定地域の特産物として普及が見込まれるものとして認定され、寒地・寒冷地において100haの普及が見込まれます。

* 本品種インカのひとみは、交付金研究課題「ばれいしょ高品質優良品種の育成」により育成された品種です。また、種苗法に基づく品種登録を出願中です。

【各品種のお問い合わせ先】

「さやあかね」

北海道立北見農業試験場作物研究部馬鈴しょ科 千田圭一、池谷聡

「さやあかね」以外

(独)農業・食品産業技術総合研究機構 北海道農業研究センター

ばれいしょ栽培技術研究チーム 森元幸、寒地地域特産研究チーム 小林晃

~~~~~

### 編集後記【閑話】

先日、冷蔵の片隅に残っていた北海道産ジャガイモと九州産ジャガイモ(世に言う新ジャガ)が、我が家の肉じゃがの鍋の中でいっしょに踊っておりました。南北に長い日本が鍋の中でも確認できた夕食でした。

バレイショ新品种の紹介がすっかり遅くなり申し訳ありませんでした。