



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

目 次	頁
ジャガイモ新品種等試験栽培のご案内	1
国際イモ年シンポジウムの開催報告	2
新品種等によるポテトチップ製品の試食・アンケート調査結果	3

日本いも類研究会によるジャガイモ新品種等試験栽培のご案内 (平成 21 年向け)

研究会事務局

日本いも類研究会では、ジャガ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 21 年向けについては以下の要領、品種で実施しますのでご案内いたします。

- 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)。
- 2) 配布時期 送金確認でき次第順に発送 (1 月後半以降) いたします。
- 3) 申込方法 申込される方は、住所、郵便番号、氏名、電話番号、ファックス番号、送付希望日 (3 月下旬送付終了) を記載して、下記あて、郵便、ファックス、メールにより申込みしてください。十勝農協連より、申込みに基づき、請求書を申込者あて送付いたします。

4) 申 込 先

〒080-0013 帯広市西 3 条南 7 丁目 14

十勝農業協同組合連合会 農産課ばれいしょ試験栽培係 あて

電話 0155-24-2135

ファックス 0155-21-2944

メール nousan@nkrtwosv.nokyoren.or.jp

※注意事項

- 1) 配布予定セット数は、200 セット (先着順) を予定しています。
- 2) 費用はジャガイモ 1 セット 2,500 円 (送料込み) です。

そのほか振り込み手数料は申込者の負担となります。

3) 申込者からの送金があり次第、種いもを速やかに送付します。なお、配布開始は1月後半以降とし、希望配送日がある場合はできる限り対応いたしますので、申込時に記載してください。播種まで数週間ある場合は、芽の伸び過ぎを防ぐため、光を通さない紙袋等に入れて冷蔵庫などで保管後、播種1週間前から種いもを浴光育芽してください。

4) 試験栽培の経緯等については、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

5) それぞれの品種の詳細及び関連記事は、品種を育成した研究機関のホームページや以下の当研究会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等につい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>

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

○ ジャガイモ新品種等試験栽培配布品種

品種名	特 性
はるか 【平成19年発表】 (北海道農業研究センター*)	白皮白肉で、赤い目が特徴の品種です。目が浅く皮が剥きやすく、煮崩れが少なく、食味が優れており、煮物などに適します。また、サラダやコロッケ調理などの加工原料として適しています。「男爵薯」に比べ2割程度多収ですが、収穫期は半月ほど遅くなります。
さやあかね 【平成18年発表】 (北海道立北見農業試験場)	疫病抵抗性が強く、疫病無防除栽培ができます。淡赤皮・淡黄肉で、「男爵薯」よりイモの目が浅く、外観品質が優れています。「男爵薯」並の良食味で、ホクホク感と甘みがあり、コロッケにも向きます。
インカのひとみ 【平成18年発表】 (北海道農業研究センター*)	インカのめざめの子供で、イモの皮が赤く目の周りだけが黄色で、肉色は橙黄色のカラフルポテト品種です。栗のような風味があり、良食味です。低温貯蔵すると、しょ糖が増加して甘くなります。
ノーザンルビー 【平成18年発表】 (北海道農業研究センター*)	赤皮赤肉色(アントシアニン色素)で、色むらがなく加工時の歩留まりがよく、調理加工適性も優れています。茎は短く、草姿が直立のため、栽培管理がしやすいです。
シャドークイーン 【平成18年発表】 (北海道農業研究センター*)	「キタムラサキ」に比べアントシアニン色素を多く含み、皮も肉も濃い紫色です。紫の肉色を生かしてサラダ、ジャーマンポテト、いも団子など様々な料理ができます。紫のジャガイモ・アイスクリームやジャガイモ・パイなども製品化されています。熟期が極晩生で茎が伸びるので、肥料のやり過ぎに注意が必要です。

注：() 内は品種を育成した研究機関 *は独立行政法人農業・生物系特定産業技術研究機構の機関

国際イモ年シンポジウム～イモを通じて食料問題を考える～の開催報告について

研究会事務局

2008年は、国連が提唱する「国際イモ年」。世界的には、ポテト(ばれいしょ)をさすが、

我が国ではかんしょも含めて独自に「国際イモ年」としている。国際イモ年シンポジウムは、11月9日（日）、横浜市で、FAOの専門家や国内外の研究者を講師に、ばれいしょやかんしょなどのイモ類が果たしてきた役割やこれからの食料問題をテーマに基調講演とパネルディスカッションが開かれた。当日、一般の参加者も含めて230名を超える参加者があった。

シンポジウムの内容は、FAO上級経済専門家、デービッド・ダーウ氏からは、「経済危機による食料価格高騰がもたらす貧困」と題する基調講演、また、ペルーの農業大学学長のルイス・マエゾノ氏からは、「ペルーにおけるばれいしょの位置づけ」と題する基調講演があった。ダーウ氏は、現在、世界4位の生産があるばれいしょは、良質なカロリー源・栄養源であること、早く育つことなどから、アフリカをはじめアジア地域においても生産が拡大している。ばれいしょは、世界の食糧供給において、貧困を救済する作物として益々重要な役割を担うとの報告があった。

基調講演後、国立民族学博物館の山本紀夫氏をコーディネーターに、国内の専門家、農林水産先端技術センターの山川理氏、東京農業大学の稲泉博巳氏、女子栄養大学の千葉宏子氏をパネリストに加えて、パネルディスカッションが開かれた。イモ類は、カロリーだけでなくビタミンやミネラルが豊富な優れた食品であること、収量とおいしさを兼ね備えた優良な品種育成のため、我が国は優れた育種技術で世界に貢献できること、イモ類を通じて食料問題を考え、関係者みんなが行動するよう期待したいなどの意見が出された。

シンポジウム終了後、農研機構、種苗管理センター、ホクレン、いも類振興会、日本スナック・シリアルフーズ協会などの協力を得て、40品種を超える国内の代表的なばれいしょ・かんしょ品種（現物）や省力栽培技術などのパネルの展示があった。このほか、ペルーの伝統的ジャガイモ料理や国内の代表的なばれいしょ、かんしょなどフライや蒸したイモ、ポテトチップス製品の試食・提供があった。



新品種等によるポテトチップス製品の試食・アンケート調査結果について

研究会事務局

日本いも類研究会では、副会長である（有）菊水堂の岩井社長のご協力により、様々な品種によるポテトチップスを楽しみながら、新品種に親しんでいただくという趣旨でポテトチップス試食サンプルの配布とアンケート調査を行っています。

平成20年度は10月末に研究会のニュースレターやメーリングリストを通じて会員等に参加を呼びかけました。対象品種はポテトチップス専用品種のみならず、一般調理用の品種などを含む6品種です。

その結果、約 630 名の方からのアンケート結果を 12 月上旬までに回収することができました。

供試品種	特徴・主な用途等	チップスの製造日・条件
はるか	白肉、粘質、煮物やサラダに向く	10 月 31 日、ブランチング約 62 度、スライス 0.056 インチ
スノーデン	ポテトチップ加工適性の高い品種	10 月 31 日、ブランチング約 62 度、スライス 0.056 インチ
ドロシー	フレンチフライ用で油加工に適する	10 月 31 日、ブランチング約 62 度、スライス 0.056 インチ
サッシー	チップ適性が高く、良食味	10 月 31 日、ブランチング約 62 度、スライス 0.056 インチ
ノーザンルビー	アントシアニン色素(赤)を含む	10 月 31 日、ブランチング約 70 度、スライス 0.056 インチ
キタムラサキ	アントシアニン色素(紫)を含む	10 月 31 日、ブランチング約 70 度、スライス 0.056 インチ

注：実際のポテトチップス製造では、スライス厚み、ブランチングなどをじゃがいも原料によって変えています。

じゃがいも新品種等によるポテトチップ製品の試食(平成20年度)

—アンケート結果(比率)

単位:%

サンプル	項目	各項目についての評価					総合判断	
		非常に良い	良い	普通	やや良くない	良くない	買う	買わない
はるか	色(外観)	13.4	33.1	39.7	12.1	1.7	50.0	50.0
	食感(舌触り)	10.0	28.8	43.2	15.5	2.5		
	食味	9.2	26.3	38.0	19.5	6.9		
スノーデン	色(外観)	20.9	38.2	35.0	5.4	0.5	68.9	31.1
	食感(舌触り)	15.6	38.9	34.8	10.0	0.6		
	食味	13.5	36.1	34.6	14.4	1.4		
ドロシー	色(外観)	17.2	40.5	33.7	7.5	1.1	57.8	42.2
	食感(舌触り)	9.6	35.7	38.1	14.9	1.7		
	食味	9.9	29.9	37.9	20.0	2.3		
サッシー	色(外観)	14.4	36.0	39.0	9.7	0.9	59.7	40.3
	食感(舌触り)	13.5	34.9	34.6	14.0	3.0		
	食味	12.6	32.9	35.1	14.1	5.4		
ノーザンルビー	色(外観)	21.3	42.5	19.6	13.7	3.0	61.6	38.4
	食感(舌触り)	12.8	34.9	36.3	13.4	2.5		
	食味	8.6	29.2	35.1	20.6	6.6		
キタムラサキ	色(外観)	5.3	14.6	15.7	36.9	27.6	37.1	62.9
	食感(舌触り)	9.8	31.6	39.4	15.8	3.4		
	食味	9.0	28.7	37.7	20.1	4.4		

回答者

年齢	10才未満	10~19才	20~29才	30~39才	40~49才	50~59才	60才以上
男性	13.9	10.2	20.6	30.0	18.5	6.2	0.5
女性	11.3	35.4	20.2	17.9	9.7	5.4	0.0

編集後記【閑話】

ジャガイモの新品種等試験栽培が、関係者のお力で再開することとなりました。皆さん奮ってご参加ください。