

DEC 2009 No. 68



(事務局) (財)いも類振興会内  
〒107-0052  
東京都港区赤坂 6-10-41 ヴィツプ赤坂 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

## 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22年植付用)

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 PR し、普及を図るため試験栽培を行っています。平成22年植付用の新品種等試験栽培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：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、メールにより申し込んでください。十勝農業協同組合連合会より、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](mailto: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、申込時にその旨を記載してください。植付け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、植付け予定日の1週間位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](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>

ジャガイモレシピ [http://www.jrt.gr.jp/p\\_recipe/index.html](http://www.jrt.gr.jp/p_recipe/index.html)

## ○ ジャガイモ新品種等試験栽培配布品種

品種名	特 性
<b>はるか</b> 【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。
<b>さやあかね</b> 【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、コロケにも向きます。
<b>こがね丸</b> 【平成18年発表】 (北海道農業研究センター*)	フライ加工に適した大粒・多収の品種です。いもの形は楕円で、黄褐皮・淡黄肉で、肉質は「ホッカイコガネ」よりやや粉質の中です。光によるグリコアルカロイド(えぐ味成分)の増加が少なく、収穫後の品質維持に優れています。
<b>ノーザンルビー</b> 【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、色むらがなく水煮やポテトチップに適しています。でん粉価が16%程度で「インカレッド」よりも加工時の歩留まりが良くなります。茎が短く直立するため栽培管理がしやすい品種です。
<b>シャドークイーン</b> 【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・食品産業技術総合研究機構の機関

## 編集後記【閑話】

新品種等によるポテトチップ製品の試食に参加させていただきました。小学校高学年の子供たちを中心にアンケートに答えてもらったところ、赤い色への違和感はほとんどなく「ノーザンルビー」が人気でした。

本号では、ジャガイモ新品種等試験栽培のご案内をさせていただきました。奮って申し込みいただき、栽培状況や試食の結果等をお知らせいただければ幸いです。