



2010 NOV No. 74

(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
新品種等によるポテトチップ製品の試食について	1
じゃがいも品種数種類の試食会について	2
ジャガイモ新品種紹介について	3

新品種等によるポテトチップ製品の試食について

研究会事務局

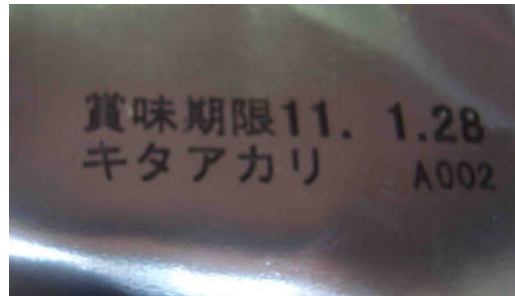
日本いも類研究会では、昨年に引き続き副会長である菊水堂さんのご協力を得て、ポテトチップ用新品種等によるポテトチップ製品の試食サンプル配布及びアンケート調査を行うことになりましたので、是非ご参加下さい。

なお、配布にあたっては、下記事項を条件といたしましたので、ご協力をお願いいたします。

- 1 ポテトチップ製品の試食申し込み (=アンケート調査参加) は、
fwgd7793@mb.infoweb.ne.jp (岩井) にメールでお願いします。
- 2 申し込みメールには、次の項目を記入して下さい (試食品を送付するため)。
 - ・ 申込者氏名
 - ・ 申込者郵便番号・住所
 - ・ 申込者電話番号<申込期限> 11月19日 (金) (在庫が無くなり次第締め切ります。)
- 3 ご家族・知人等に呼びかけ、3名以上 (アンケート記入者が3名以上という意味です。) で参加下さい。
- 4 送付するポテトチップは、以下の5種類 (5品種) 各2袋です。
 - キタアカリ (静岡県三島市)
 - サッシー
 - 北海102号
 - キタムラサキ
 - ノーザンルビー



送付するポテトチップ



包装への印字

- 5 送付数量は、3名以上の参加を想定していますが、多人数で参加される場合は人数をお書き下さい。菊水堂の方で送付数量を割り増して送付します（上限があります）。
- 6 アンケート調査については、送付するエクセルファイルのアンケート用紙の「個人用」シートを利用して、回答して下さい。
- 7 申込者が結果を集計し、同ファイルの「グループまとめ用」シートに人数を入力して提出して下さい。
- 8 全体集計を行う関係上、アンケート結果の送付は必ずメールを使用し、ファイルで提出して下さい。
また、全体集計作業に支障が出るため、ファイルの様式は変えないで下さい。

<アンケート提出先>

メールアドレス：fwgd7793@mb.infoweb.ne.jp（岩井）

提出期限：12月5日（日）

備考

- *サンプルの中には、ポテトチップ用品種以外も含まれます。
- *様々なポテトチップを楽しむ中で、新品種に親しんでいただけたら幸いです。
- *アンケート結果については、後日、JRTWebで公表します。

じゃがいも品種数種類の試食会について

研究会会員：岩井菊之

じゃがいも品種数種類の試食会を計画しました。ご参加ください。

日時：11月27日（土曜日）12時～15時

場所：日本橋浜町イタリアレストラン「アルポンテ」 <http://www.alponte.jp/>
東京都中央区日本橋浜町2-4-3 TEL03-3666-4499



前菜



デザート

注:上の写真は、これまでに「アルポンテ」で提供されたジャガイモ料理の一部

試食予定品種：はるか

シャドークイーン

北海100号 紫皮黄肉

北海101号 白皮白肉 など

アンケート実施：会場にて、試食アンケートを行いますので、ご協力をお願いいたします。

アンケート結果などについては、後日、JRTWeb で公表します。

会費：参加者会費5,000円(税込み)

(飲み物、個人負担)

定員：10～20名

申込先：fwgd7793@mb.infoweb.ne.jp (岩井)

締め切り：11月22日(月)

ジャガイモ新品種「コナユキ」の紹介

地方独立行政法人北海道立総合研究機構農業研究本部 北見農業試験場 研究部 作物育種グループ

「コナユキ」 (北育13号)

—中晩生で品質に優れたシストセンチュウ抵抗性のでん粉原料用ばれいしょ品種—

1. 育成のねらい

北海道の馬鈴しょ栽培では、でん粉原料用専用品種として約1万8千haが作付けされ、このうち85%を「コナフブキ」が占めています。「コナフブキ」はでん粉価が高く安定多収で、それまでの「紅丸」に換わり主力品種となりました。しかし、「コナフブキ」のでん粉はリン含量や離水率が高いなど、「紅丸」とは特性が異なっていることから、特に馬鈴しょでん粉特有の性質を活かして利用される固有用途に対して、実需の要望を十分に満たしているとはいえません。一方、でん粉原料用の主産地では年々シストセンチュウの発生地域が拡大しており、安定生産の阻害要因となっているため、シストセンチュウ抵抗性のない「コナフブキ」に換わ

る抵抗性品種の育成が強く望まれています。これまでも抵抗性品種は開発・導入されてきましたが、枯ちよう期が遅かったり、収量性が十分でなかったため、栽培面積はそれほど増加していません。そこで、でん粉品質に優れ、「コナフブキ」並の枯ちよう期で、シストセンチュウ抵抗性の品種育成を目指しました。

2. 来歴

「コナユキ」は、平成 10 年に旧北海道立北見農業試験場(現地方独立行政法人北海道立総合研究機構北見農業試験場)にて、でん粉品質が優れる「紅丸」を母、シストセンチュウ抵抗性で高でん粉価の育成系統「根育 39 号」を父として人工交配し、平成 12 年に播種した実生集団から選抜された品種です。

3. 新品種の特徴

でん粉の特性は、リン含量、離水率が「コナフブキ」より低く、でん粉品質は「紅丸」並で「コナフブキ」より優れます。塊茎に紫色の斑が入りますが、でん粉の白度は「コナフブキ」並で全く問題はありません。

枯ちよう期は「コナフブキ」並の中晩生です。収量性は、「コナフブキ」に比べ上いもの平均重が軽く、でん粉価はやや低いですが、上いも数が多いため、でん粉重は「コナフブキ」と同等です。ジャガイモシストセンチュウに抵抗性を持っています。

4. 今後の展開

北海道のでん粉原料用馬鈴しょ栽培地帯で 1,000ha の普及が見込まれます。

なお、「コナユキ」の特性の詳細については、以下に掲載していますので合わせてご覧下さい。
<http://www.agri.hro.or.jp/center/kenkyuseika/gaiyosho/22/f0/003.pdf>



図 塊茎の写真(左:「コナユキ」、右「コナフブキ」)

編集後記【閑話】

本年も岩井副会長のご厚意で、新品種等によるポテトチップ試食が実施されることとなりましたので、奮ってご参加ください。