

DEC 2010 No.75



(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
第15回日本いも類研究会総会について	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23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23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1kg、計5kg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

メールでの申し込みの際には★を@に変えて送信ください(迷惑メール軽減のため、ご不便をおかけいたしますが、ご理解いただけますようお願いいたします。)

また、申し込み、支払い、発送業務以外のお問い合わせにつきましては、JRT事務局にお問い合わせください。

- 5) 申し込み受付、発送、代金支払い以外のお問い合わせ先

JRT事務局 (財団法人 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

※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。

○ 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に適しています。「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。
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。
スタールビー 【平成15年発表】 (北海道農業研究センター*)	洋風料理に向く赤皮黄肉の調理用品種です。粉質でやや煮崩れやすい点は「男爵薯」と似ていますが、調理後黒変が少なく、バターをあわせる料理やフライ調理にも向きます。 休眠期間が従来の赤皮黄肉品種より長いため、貯蔵性が優れます。
十勝こがね 【平成12年発表】 (北海道農業研究センター*)	目が浅く、調理適性に優れた品種です。フライなど油料理にも適し、冷めてからも美味しい。煮くずれも少なく、男爵薯より美味です。また、いもの休眠が長く貯蔵性にも優れています。一方で、疫病に弱く、大いもには中心空洞ができやすいので、株間を狭くし、施肥を抑えるなど栽培には注意が必要です。

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

**地方独立行政法人北海道立総合研究機構 農業研究本部 の機関

※参考となるホームページ

1) 試験栽培の経緯等については、日本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

2) 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

おいもの教材（じゃがいもを育てよう）

http://www.jrt.gr.jp/imoshin/manual_menu.html

第15回日本いも類研究会総会について

研究会事務局

第15回日本いも類研究会総会の開催日と場所が、下記のとおり決まりましたので取り急ぎお知らせします。詳細については、準備ができ次第改めてお知らせします。会員の皆様の参加を心よりお待ちしております。

記

開催日：平成23年3月17日（木）午後～

開催場所：南青山会館（東京都港区南青山5-7-10）

TEL: 03-3406-1365

その他：総会の前に、いも類に関する講演会を予定

~~~~~

### 編集後記【閑話】

私の住んでいる地方では、店先に焼きいも機をおいているスーパーがかなり増えてきました。先日冷え込んだ日に、試しに買って食べてみましたが、なかなかのものでした（たぶん、ベニアズマ？）。皆さんの地方での普及度はいかがですか。