

ばれいしょ新品種「北海97号」(普及推進事項)

北海道農業研究センターバレイショ栽培技術研究チーム
寒地地域特産研究チーム
執筆担当者 津田 昌吾

ばれいしょ「北海97号」は長卵形で目が浅く、外観・剥皮効率が優れる。中早生・多収でジャガイモシストセンチュウ抵抗性を有し、水煮適性の高い調理用系統である。

1 来歴等

1994年に「メイホウ」を母、「十勝こがね」を父として交配採種し、翌年、播種した実生集団より選抜を行った。2003年より生産力検定試験に供試し、各生育調査および調理検定試験を開始した。2005年より病虫害抵抗性について各道立農試等で特性検定試験を、2006年より各道立農試および各現地において奨励品種決定基本調査等を行い、本系統の実用性について調査を行った。また、2005年よりばれいしょ加工適性研究会において各加工実需者による加工適性評価を行った

2 特性概要

(1) 形態的特性

草性はやや直立し、草高は「男爵薯」より高く、「メイクイン」並みである。紫系の花を比較的、長期間咲かせる。塊茎は長卵形で、目の数が少なく、浅い。塊茎の肉色は明黄である。

(2) 生態的特性

枯ちょう期は「メイクイン」並みの中早生で、初期生育および早期肥大性がやや劣る。上いもの平均重および上いも重は「男爵薯」より多い。でん粉価はやや低い。塊茎の生理障害の発生は少なく、ジャガイモシストセンチュウに対する抵抗性を有する。

(3) 品質特性

水煮調理後の煮崩れおよび黒変が少なく、食味が「男爵薯」並みに優れるので、総合的に水煮適性が高い。チップ・フライの適性は「男爵薯」並みである。また、目が浅く二次生長が少ないので、剥皮効率が優れる。

3 試験成績

(1) 枯凋期は「男爵薯」より1週間程度遅く、「メイクイン」並みの“中早生”である。

収量性が優れ、規格内収量が「男爵薯」および「メイクイン」よりそれぞれ、18%、10%多い(表1)。

(2) 塊茎は「男爵薯」より長く「メイクイン」より短い“長卵形”で、目が浅く、外観特性が優れる(写真1,表2)。また、二次生長の発生等も少ないので、高い剥皮歩合時におけるトリミング数も少なく済み、総合的に既存品種より剥皮効率が優れ、作業効率の向上や残渣廃棄物の減少が図られる。

(3) ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を有するので、センチュウの未発生地帯ではセンチュウの新規汚染を防止し、センチュウの発生地帯ではセンチュウ密度を低下させることができる(表3)。その他の病虫害抵抗性は「男爵薯」および「メイクイン」並みである。塊茎の生理障害については、いずれも「男爵薯」および「メイクイン」並みかそれよりも少ないので、発生は少ない。

(4) 水煮時の調理後黒変や煮崩れが少なく、肉質は「メイクイン」同様の“やや粘”で、食味は「男爵薯」並みに優れるので、総合的に水煮適性が高い(表4)。

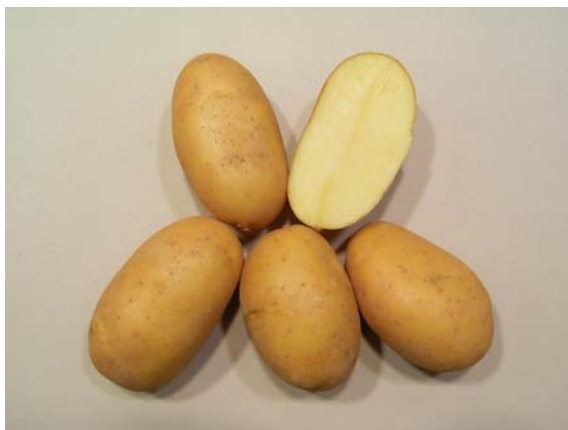


写真1 「北海97号」の塊茎

表1 「北海97号」の栽培特性（育成地、2003-2008年）

品種・系統名	枯凋期 (月.日)	初期 生育	早期 肥大性	茎長 (cm)	茎数 (本/株)	上いも 数 (個/株)	平均 一個重 (g)	規格内 収量 (kg/10a)	標準 比 (%)	でん粉 価 (%)
北海97号	9.10	やや遅	やや遅	58	3.5	9.5	107	3654	118	15.0
男爵薯	9.2	やや速	やや速	41	4.3	10.3	83	3109	100	16.4
メークイン	9.13	中	中	56	4.0	11.9	83	3421	110	16.3

注) 上いも：20g以上、規格内収量：60-260gまでのいも重

表2 「北海97号」の塊茎特性（育成地、2004-2007年）

品種・系統名	形	表皮色	肉色	目の 数	目の 深さ	剥皮歩合 (%)	トリミング数 (ヶ/kg)	打撲黒 変耐性	休眠期間 (日)
北海97号	長卵形	黄	明黄	少	浅	92	3.3	中	107
男爵薯	球	淡ベージュ	白	中	深	85	6.9	弱	107
メークイン	長形	淡ベージュ	淡黄	中	浅	85	7.4	やや強	93

注) 休眠期間：茎葉黄変期から休眠明けまでの日数（18℃貯蔵）

表3 「北海97号」の耐病虫害および生理障害特性（育成地・各農試、2005-2008年）

品種・系統名	ジャガイモシストセンチュウ	疫病	そうか病	塊茎腐敗	Yモザイク病	青枯病	二次生長	褐色心腐	中心空洞
北海97号	強(H1)	弱	弱	やや弱	弱	やや弱	微	微	無
男爵薯	弱(h)	弱	弱	弱	弱	弱	微	少	少
メークイン	弱(h)	弱	弱	弱	弱	弱	中	無	無

注) () 内は推定遺伝子型

表4 「北海97号」の調理加工特性（育成地、2005-2008年）

品種・系統名	剥皮褐変	水煮黒変	水煮肉質	水煮煮崩れ	水煮舌触り	水煮食味	チップ加工適性	フライ加工適性
北海97号	無	微	やや粘	少	やや滑	中上	中	中
男爵薯	やや多	少	やや粉	中	やや粗	中上	中	中
メークイン	無	微	やや粘	中	滑	中	中	中

4 採用理由及び普及見込み地帯等

近年、国内におけるばれいしょ消費量は一定に推移してきたが、その内訳ではサラダ等の加工品の消費量が増え、一般家庭での調理用ばれいしょの購入および消費量は減少してきている。一方、でん粉原料用ばれいしょが品目横断的経営安定対策の対象品目となり、産地によってはより収益性の高い市場販売向け調理用・業務向け青果用および加工原料用ばれいしょへの転換が検討され始めてきている。また、既存品種の多くはジャガイモシストセンチュウ抵抗性を有していないため、これらの品種の栽培を通して、道内のジャガイモシストセンチュウ汚染面積は拡大の一途をたどり、種いも生産や生いもの輸入解禁阻止に対して不利な状況となってきた。このような状況で、収益性を確保できるジャガイモシストセンチュウ抵抗性を有する青果用新品種が待ち望まれている。

「北海97号」は水煮調理時に煮崩れの少ない良食味調理用系統である。一般家庭でのばれいしょを用いた調理は、肉じゃがやカレー等の煮物調理であることが多く、煮崩れが少ない特徴は消費者にとって利点となり得る特性である。また、「北海97号」は目が浅く剥皮効率が高いので、一般家庭はもとよりばれいしょを食材として大量に扱う業者においても作業効率の向上や残渣廃棄物の低減において貢献できる。一方、熟期は「男爵薯」より遅い「メークイン」並みの“中早生”であるが、道内各現地試験地で高い収量性を示すことから、産地での収益面に関しても十分に貢献できると考えられる。以上のことから、「北海97号」は、ばれいしょ市場の活性化および道内のばれいしょの安定的な生産振興に寄与するものと考えられる。

北海道のばれいしょ栽培地帯を普及見込み地帯とする。

5 普及指導上の注意事項

目数が少なく、萌芽時の整否や初期生育がやや劣り、その後の生育むらを生じやすいため、種いもの管理および播種に当たっては浴光育芽や芽の脱落防止等の適正な管理に努める。