

# ばれいしょ地域在来品種等「北海98号」の特性（指導参考事項）

北海道農業研究センター寒地地域特産研究チーム  
執筆担当者 向島信洋

ばれいしょ「北海98号」は、2倍体品種「インカのめざめ」の芽条変異系統であり、皮色が「インカのめざめ」と異なる赤色である。橙肉で、カロテノイド系色素を含有し、ナッツ風味がある極良食味品種である。

## 1 試験目的

道内の生産団体より「北海98号」を生産販売したいとの申し入れがあったため、民間からの地域在来品種等の増殖申請の受け入れ制度に基づき、平成19年度「馬鈴しょの地域在来品種等の増殖計画検討会」において検討がなされ、種馬鈴しょの増殖受入が承諾された。そこで、本試験では、地域在来品種としての栽培に利活用できるように、「北海98号」の特性を明らかにした。なお、育成権利確保のため、平成19年10月に種苗登録申請を行っている。

## 2 試験方法

平成13年に北海道農業研究センターばれいしょ育種圃場内の「インカのめざめ」増殖圃場において、皮色が赤色に変異した個体を発見した。以降、変異個体を増殖するとともに皮色の発現が不十分な株の淘汰をしながら選抜・育成した。

## 3 試験成績

表1 茎および塊茎の特性

品種名	茎色	皮色	いも形	目の深さ	肉色	休眠期間
北海98号	紫	赤	卵形	浅	橙	極短
インカのめざめ(標準)	緑	黄褐	卵形	浅	橙	極短
男爵薯	緑	白黄	球	深	白	やや長



写真1 「北海98号」の塊茎  
左「インカのめざめ」右「北海98号」

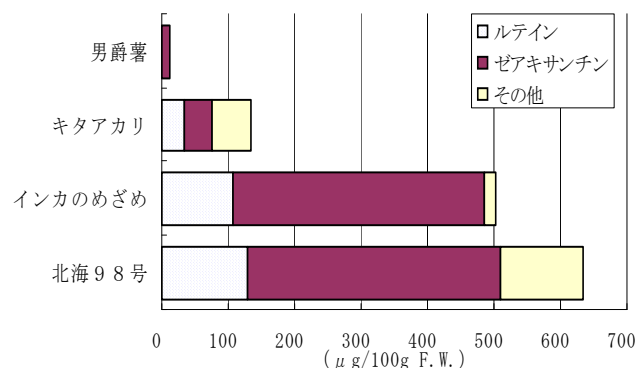


図1 カロテノイド系色素含量 (H16~18年の平均値)  
「男爵薯」は平成16年、「キタアカリ」は平成16年と18年の平均値

表2 調理特性

品種名	水		煮		チップ・ フライの 褐変程度	油加工 適性
	煮崩れ	肉質	ナッツ 風味	食味		
北海98号	少	中	有	上	微	適
インカのめざめ(標準)	少	中	有	上	微	適
男爵薯	中	やや粉	無	中上	中	中

表3 生育および収量等の試験成績(平成16~18年、3カ年平均)

品種名	枯凋期 (月日)	熟性	上いも数 (個/株)	上いも 平均1個重 (g)	上いも重 (kg/10a)	標準比 (%)	でん粉価 (%)
インカのめざめ(標準)	8.28	極早生	12.7	44	2485	100	18.7
男爵薯	8.31	早生	10.0	77	3465	139	16.5

#### 4 試験結果及び考察

##### (1) 長所および短所

- 長所 1) カロテノイド系色素を含み、ナッツ風味があり極良食味である。  
2) いもの外観(皮色)は赤く、橙肉である。
- 短所 1) ジャガイモシストセンチュウ抵抗性がない。  
2) いもの休眠期間がごく短い。  
3) いもが小粒で、収量は低い。

##### (2) 特性

茎色は紫、いもの皮色は赤で「インカのめざめ」とは異なる外観を呈している(表1、写真1)。茎色と皮色以外の塊茎特性および調理特性、生育特性、収量性は「インカのめざめ」とかわらない。カロテノイド系色素を含み、橙肉でナッツ風味があり、美味しいため区別性のある調理・加工ができる(表1、表2、表3、図1)。

#### 5 普及指導上の注意事項

- (1) 種いもを切断して用いると消耗しやすいので、全粒で植えることが望ましい。
- (2) いもが小さく、普及タイプのハーベスターでは掘り残しが発生するおそれがあるので、ロッド間隔を狭くするなどの調整を行う。
- (3) 休眠期間が非常に短いため、茎葉の黄変後は速やかに収穫し、収穫後は低温貯蔵する。
- (4) ジャガイモシストセンチュウ抵抗性がないため、汚染地での栽培は避ける。