

スノーマーチ栽培マニュアル

ばれいしょを上手に作って
美味しく食べよう



オホーツク総合振興局
網走農業改良普及センター
北海道立総合研究機構北見農業試験場

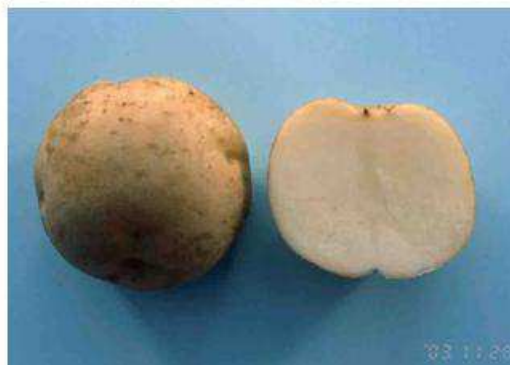
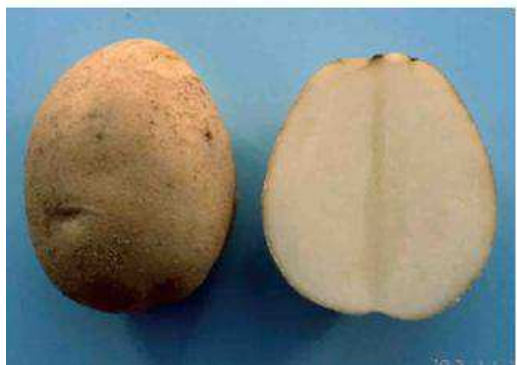
平成25年3月

スノーマーチの特徴

- 長所 ◎そうか病抵抗性が「強」です。
 ◎ジャガイモシストセンチュウ抵抗性です。
 ◎塊茎の目は浅く、肉色は白です。
 ◎煮崩れが少なく、調理後黒変も少ない品種です。
- 短所：●「男爵薯」並の褐色心腐と中心空洞が生ずることがあります。
 ●亀の甲病類似症状が発生することがあります。

「スノーマーチ」と「男爵薯」の草姿と塊茎の比較

「スノーマーチ」は「男爵薯」に比べ、茎数は若干少なく、花の数は少なめです。
 塊茎の形は、「男爵薯」の球形に対し、きれいな卵形をしています。
 肉色は白で「男爵薯」と同じですが、目が浅く、皮剥きがとてもラクです。



「スノーマーチ」

「男爵薯」

病害抵抗性

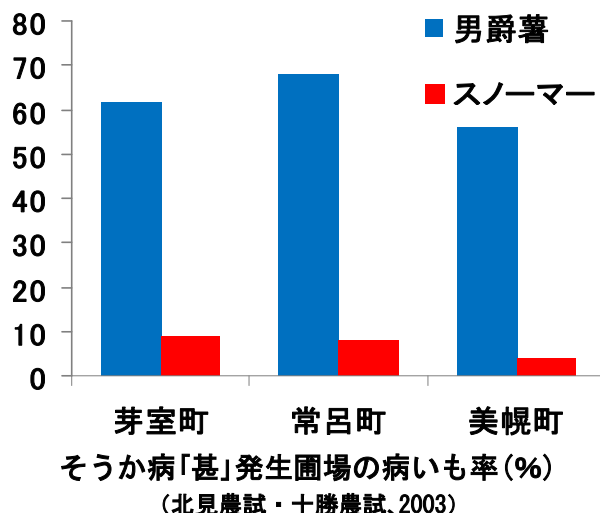
品種名	シストセンチュウ	そうか病	粉状そうか病	疫病	塊茎腐敗
スノーマーチ	強	強	やや強	弱	中
男爵薯	弱	弱	弱	弱	弱

※北見農試他、2000～2003年

塊茎の特性

品種名	褐色心腐	中心空洞	二次成長	休眠期間	打撲黒変耐性
スノーマーチ	微	少	微	やや短	弱
男爵薯	微	少	微	やや長	弱

※北見農試他、2000～2003年



スノーマーチの栽培法

「スノーマーチ」は「男爵薯」に比べて熟期はやや遅く、収量性は高い特徴があります。しかし、初期のいも肥大が遅いため、十分な生育期間を確保する必要があります。

生育の特徴

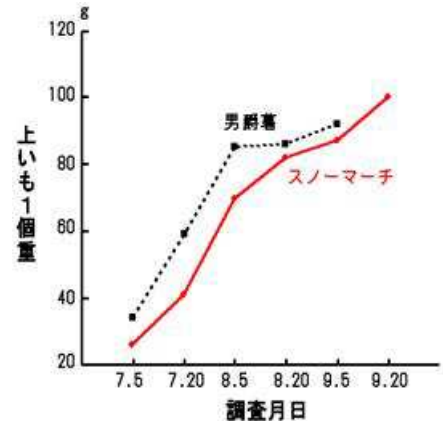
品種	年次	萌芽期	開花期	枯凋期	茎長 (cm)
スノーマーチ	H13	5月29日	7月5日	9月25日	53
	H14	5月28日	7月8日	9月21日	40
	H15	5月27日	7月3日	8月31日	36
	平均	5月28日	7月5日	9月15日	43
男爵薯	H13	5月27日	未	9月3日	35
	H14	5月27日	未	8月28日	29
	H15	5月27日	6月26日	8月17日	29
	平均	5月27日	6月26日	8月26日	32

※植付日 H13年:5/9 H14年:5/1 H15年:4/28 (北見農試)

「男爵薯
に比べ」

- 萌芽期は少し遅れる。
- 開花期・枯凋期は大きく遅れる。
- 茎長は長くなる。

生育期間を確保していもを大きく！



上いも1個重の推移(北見農試, 2001~2003)

収量構成要素の特徴

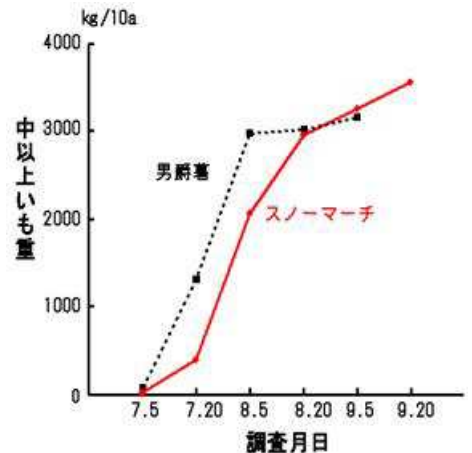
品種	年次	上いも数 (株/個)	上いも1個重 (g)	上いも収量 (kg/10a)	中以上いも収量 (kg/10a)	でんぷん価 (%)
スノーマーチ	H13	8.2	119	4,515	4,253	17.5
	H14	11.2	90	4,652	4,055	17.3
	H15	7.7	86	3,089	2,761	17.9
	平均	9.0	98	4,085	3,690	17.6
男爵薯	H13	9.3	89	3,788	3,379	16.7
	H14	9.0	82	3,397	2,867	16.4
	H15	6.1	89	2,899	2,609	16.9
	平均	8.1	87	3,361	2,952	16.7

上いも:20g以上、中いも:60g以上

「男爵薯
に比べ」

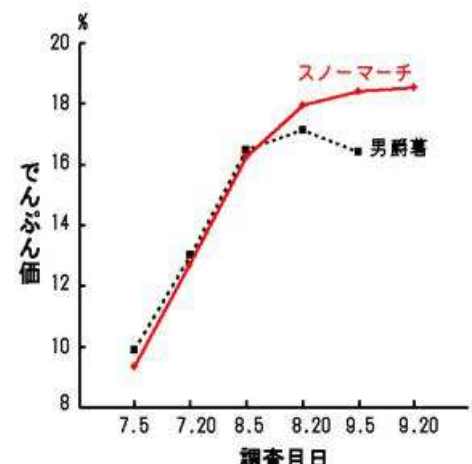
- 株あたり上いも数が多い。
- 上いも1個重が重く、収量性は高い。
- でんぷん価は高い。

生育期間を確保して収量アップ！



中以上いも重の推移(北見農試, 2001~2003)

男爵薯よりでんぷん価は高い。



でんぷん価の推移(北見農試, 2001~2003)

トピックス:「スノーマーチ」もそうか病にかかると!?

そうか病の激発ほ場では、「スノーマーチ」でも発病します。しかし、発病程度は極めて軽く、よく観察しないと分からない程度です。



スノーマーチ
病いも率 24.8%

男爵薯
病いも率 76.6%

品種特性を活かした栽培法

初期肥大が遅いため、収量向上には十分な生育期間を確保する肥培管理が必要です。

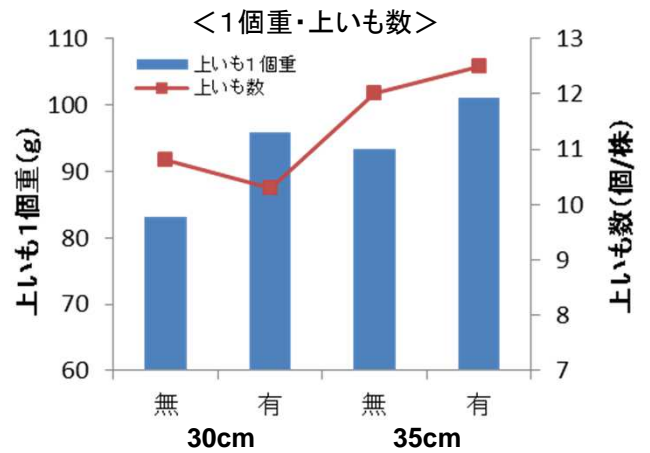
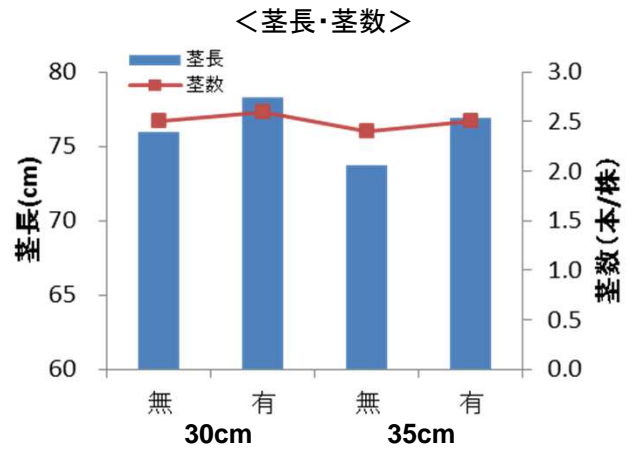
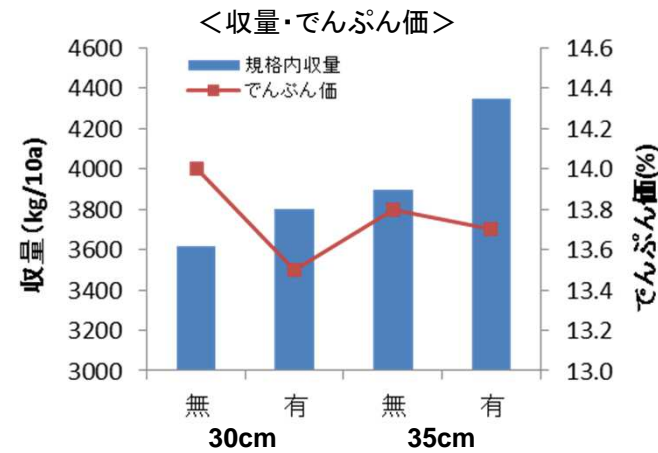
収量向上に向けた栽培試験(H24)

単年度事例

生育期間を確保し収量をもつめる方法として、栽植密度試験(畦間72cm、株間30cm・35cmの2処理)と開花期の窒素追肥試験(窒素量4kg/10a)を行いました。

試験結果から、栽植密度は畦間72cm×株間35cm程度とし、開花期追肥により生育期間が確保され、収量が高まる傾向が認められました。

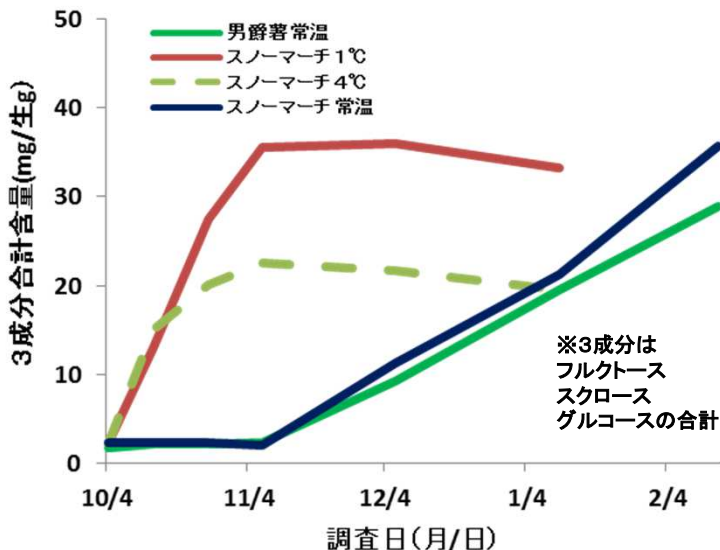
なお、「スノーマーチ」の中心空洞の発生は「男爵薯」と同程度であるため、極端な疎植、多肥栽培は控える必要があります。



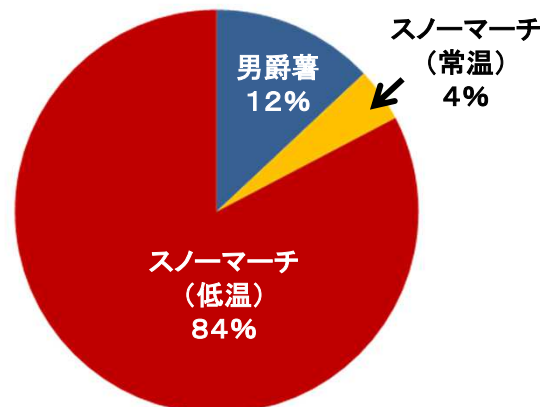
低温貯蔵で美味しさ向上！

低温貯蔵により糖含量が増加し、甘みのある「スノーマーチ」に変わります。

低温貯蔵で糖含量増加！



食味アンケート調査



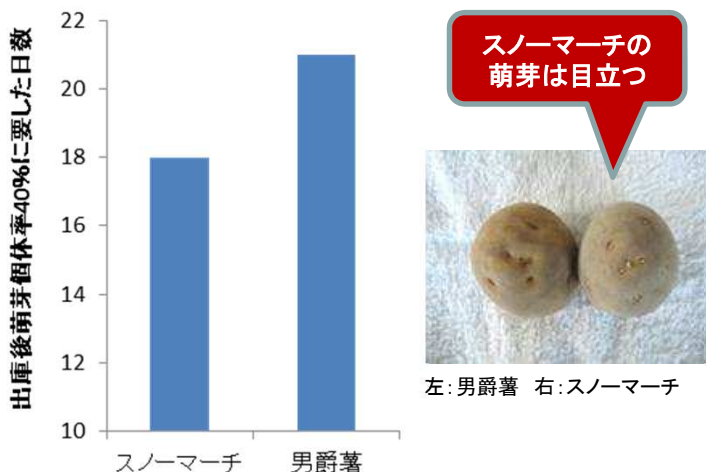
美味しいと感じたいものは？

調査日 11月9日 対象人数 25名

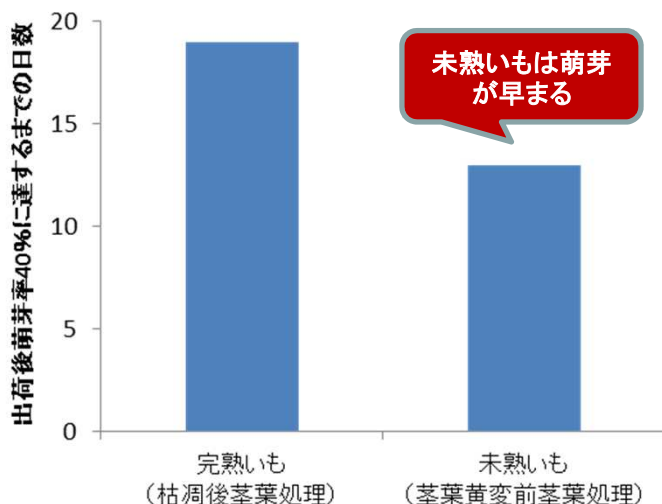
早期萌芽対策

「スノーマーチ」は内生休眠が短いため、早期萌芽を招きやすい特徴があります。しかし、十分な生育期間を確保した完熟いも栽培により、早期萌芽を防ぐことが可能です。

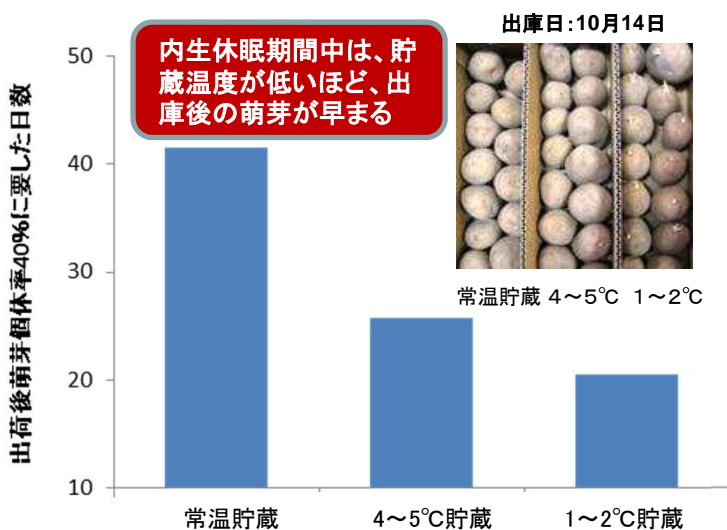
萌芽するのが少し早い



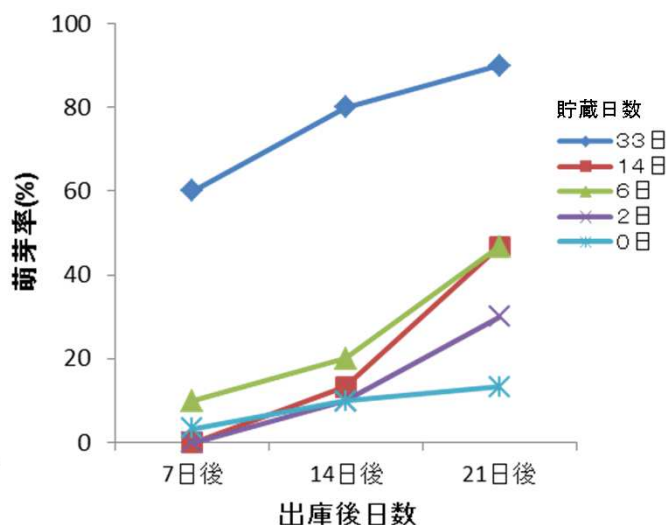
完熟いも栽培で早期萌芽を防止



貯蔵温度でも萌芽が異なる



低温貯蔵日数の違いでも萌芽が早まる



早期萌芽を防ぐ栽培・貯蔵方法

■栽培管理(生産者)

- ・茎葉処理は極力遅くし、「完熟いも」生産に努める。
- ・収穫後のキュアリング(風乾)は十分に行った後に貯蔵する。
- ・生育環境(ほ場条件・十分な培土など)や収穫条件を含め、いもにストレスを与えない。

■貯蔵管理

- ・入庫~11月中旬...冷たい外気を入れ、4~5℃を下限温度。
- ・11月下旬以降...1~2℃で貯蔵。

ぼくたちは生きています。芽が出るのは生きている証拠です。



早期萌芽は完熟いも栽培で防止

加工調理性

「スノーマーチ」は、時期にあった調理方法で食卓を豊かにすることができます。男爵薯との比較から特徴を紹介します。その時期にあった調理方法でおいしい「ジャガイモ料理」を新たなレパートリーに加えてください！

12月と1月の糖度、煮上がり時間

品種名	男爵薯		スノーマーチ	
	12月18日	1月24日	12月18日	1月24日
ライマン価	16.6	16.8	16.3	16.3
ブリックス糖度	5.5	6.9	5.5	7.2
皮付重量	317g	341g	317g	341g
中心温度70℃到達時間	9分	14分	9分	16分
全個体煮上がり時間	20分	35分	21分	34分

※調理器：アルミ鍋（20cm）、水量：2リットル、火力：強～中
 ※12月と1月のいも品温、水温は異なる。

12月と1月の煮上がり状態



12月18日



1月24日

食味検査（米官能検査の項目に準ずる）

項目	男爵薯		スノーマーチ	
	12月18日	1月24日	12月18日	1月24日
外観	カット面に粉ふき感があり、餡色、一部に煮崩れあり。	カット面の粉ふき感が強く、餡色、一部に煮崩れあり。	カット面が滑らかに見え、僅かに白色、煮崩れなし。	カット面に粉ふき感があり、僅かに餡色、煮崩れなし。
香り	男爵薯の香りあり。	男爵薯の香り強い。	微かに馬鈴薯の香りあり。	馬鈴薯の香りあり。
味	甘味がある。	甘味がある。	滑らかな甘味と少々のえぐみがある。	甘味がある。
口当たり	ほくほく感があり良い。	特有のほくほく感があり良い。	滑らか感があり良い。	滑らか感が強く良い。
粘り	ない。	僅かにある。	僅かにある。	ある。
柔らかさ	柔らかい。	柔らかい。	あまり柔らかくない。	滑らかで柔らかい。
固さ	歯ごたえがない。	固くない。	少し歯ごたえがある。	固くない。

スノーマーチの調理性

項目	食味検査からみた特徴	特徴から見た調理性	調理性を活かした用途
11～12月	カット面は白く、滑らかで煮崩れしにくい。	馬鈴薯の形が残る料理に特に適する。馬鈴薯料理全般に適する。	中華・和風サラダ、ピザ、シチュー、カレーライス、焼き物のトッピング、煮物（肉じゃが等）など
1月以降	カット面は僅かに餡色、滑らかで柔らかく煮崩れしにくい。甘味がある。	滑らかさと甘味を活かした練り物や、スイーツに特に適する。馬鈴薯料理全般に適する。	まんじゅう、ケーキ、うどん、パン、ポテトサラダ、水煮（粉ふき）、マッシュ、コロッケ、カレーライス、シチュー、煮物など

メニュー紹介

スノーマーチしゃきしゃきサラダ

材料	作り方
スノーマーチ 中3個 大葉 5枚 塩胡椒 適量 EVオリーブオイル 大さじ1杯弱 ☆ マヨネーズ 大さじ2杯 からし(チューブ) 2cm程度 砂糖 小さじ1杯	①スノーマーチは洗って皮をむき極干切りにし、洗ってぬめりを取る。 ②鍋に湯を沸かし①を30秒程さっと茹で、冷水でしめる。ざるにあげて十分水を切る。 ③ボウルに☆の調味料を合わせ②と③にオリーブオイル、塩、胡椒、干切り大葉を加えて完成。

11月、12月につくると良いよ



スノーマーチのかりかり焼き

材料(20cmフライパン2枚)	作り方
チーズ(ピザ用とろけるチーズ) 100g スノーマーチ 中1個 ※味付けは、プレーンや塩胡椒 果実ソースなど好みのソース でいただく。 ※チーズは焦げやすいので注意するが、こんがりきつね色がおいしい。冷えないとくずれるので、反転するときは気をつける。	①スノーマーチは洗って皮をむき、スライサー又は包丁で薄く切る。 ②テフロン加工のフライパンにチーズを丸く、うすく敷き、弱火にしてチーズから油がでるまでこがさないように温める。 ③②にスノーマーチを重ならないように敷き、チーズがきつね色になったら一度火を止めて、ぬれ布巾のうえで冷ます。 ④冷えたら反転して弱火で2分程度焼いて完成。



スノーマーチとおからの磯辺揚げ

材料(12個分)	作り方
スノーマーチ 中1個 生おから 50g 焼きのり 1.5枚 卵 1個 塩胡椒 適量 ※そのまま、又は 醤油をかけていただく。	①スノーマーチは、洗って皮をむきすり下ろす。 ②ボウルにおから、すりおろした①、卵を入れ、塩胡椒をし良く混ぜる。 ③1/8に切った焼きのりに、②をスプーン1杯ずつ包む。 ④170~180℃の油で1~2分揚げて完成。



メニュー紹介

スノーマーチづくしまんじゅう (ファーマーズマーケット夢ミールまんじゅう生地参考)

材料
☆生地 スノーマーチ 250g 薄力粉 500g ベーキングパウダー 18g 牛乳 200 ~ 250g グラニュー糖 120g サラダ油 35cc
☆あん(肉じゃが) スノーマーチ 250g 豚挽肉 100g たまねぎ 中1/2個 人参 小1/2本 しらたき 1/3袋 サラダ油 少々 砂糖 50g だしつゆ 大さじ3杯 醤油・酒大さじ1杯 生姜 少々
☆あん(サラダ) スノーマーチ 250g ソーセージ 100g たまねぎ 中1/2個 人参 小1/2本 パイナップル缶詰 小1缶 砂糖・塩 少々 マヨネーズ 50g

作り方
☆あん(肉じゃが)を作る ①スノーマーチ、人参は洗って皮をむき0.5cm角に切る。たまねぎ、しらたき生姜はみじん切りにする。 ②フライパンを温め少々の油を入れ、①に豚肉を加えて炒め、酒、その他の調味料で味を整え汁がなくなるまで煮合める。
☆あん(サラダ)を作る ①スノーマーチ、人参は洗って皮をむき0.5cm角に切り水分を切る。たまねぎはみじん切りにし塩でもみ水にさらした後水気を切る。 ②パイナップル、ソーセージは細かく切り、①と合わせ、次に他の調味料と合わせる。
☆生地を作る ①スノーマーチは洗って皮をむき蒸してつぶす。 ②牛乳(50ccは調節用)とグラニュー糖、サラダ、油を①と混ぜ合わせ、ふるいにかけて小麦粉、ベーキングパウダーに加えて捏ねる。打ち粉とサララップで棒状にし、生地40gと水気を切ったあん35gを包み15分蒸して完成。



スノーマーチチーズケーキ (訓子府町野菜倶楽部)



材料(18cmの型1個)	作り方
スノーマーチ 500g(M4個) クリームチーズ 260g 砂糖 大さじ5杯 塩 少々 レモン汁 大さじ1杯 ヨーグルト 大さじ5杯 卵黄 2個 ふっくら粉(ホットケーキミックスも可) 大さじ2杯	①スノーマーチ1/2を洗って皮をむき塩ゆでする。クリームチーズ60g砂糖大さじ1杯を混ぜながらつぶし、ケーキの型の底に敷き、冷やす。 ②残りのスノーマーチの皮をむき塩ゆでし、クリームチーズ200gと砂糖大さじ4杯を混ぜながらつぶし、レモン汁、ヨーグルト、卵黄、ふっくら粉の順に入れ混ぜる。 ③②を①に流し入れ、180°Cのオーブンで40分焼いて完成。

スノーマーチのつくね (訓子府町野菜倶楽部)



材料(6人分)	作り方
☆じゃがザンギ風 スノーマーチ・鶏挽肉 各500g 片栗粉・酒 各大さじ3杯 塩小さじ1杯 卵1個 紅生姜・ブラックペッパー 好み だし汁大さじ1杯 揚げ油適量	☆じゃがザンギ風 ①スノーマーチは洗って皮をむきすりおろして水分をしっかり切る。これに挽肉、片栗粉、酒、塩胡椒、卵、ブラックペッパー、だし汁、紅生姜を入れ手で混ぜ、肉だねを作る。 ②天ぷら鍋に油を入れ、泡が立つ温度に熱したら肉だねをスプーン1杯入れて、黄金色になるまで揚げる。キッチンペーパーを敷いた皿に入れ、油を吸わせて完成。

親子・友人・ご近所で手づくりを楽しんでみましょう！