

表1 生育・収量の平均(育成場、H11, 12, 14, 15)

品種名	萌芽期 (月日)	開花期 (月日)	枯凋期 (月日)	茎長 (cm)	上いも数 (個/株)	上いも一個重 (g)	上いも重 (kg/10a)	標準比 (%)	中以上いも重 (kg/10a)	標準比 (%)	でん粉価 (%)
ゆきつぶら	5.29	7.1	9.5	51	12.0	86	4,750	128	4,008	129	16.3
男爵薯	5.29	7.1	8.30	34	9.5	84	3,700	100	3,099	100	16.2

表2 調理品質特性(育成場、H11, 12, 14, 15)

品種名	剥皮褐変	水煮肉食	肉質	煮崩れ	調理後黒変	舌触り	食味	サラダ適性
ゆきつぶら	微	白	やや粘	少	微	中	中上	敵
男爵薯	少	白	やや粉	中	少	やや粗	中上	敵
さやか	少	白	中	少	少	中	中	敵

表3 ジャガイモシストセンチュウ抵抗性検定(道立中央農試・北見農試)

品種名	平成10年		平成11年		平成12年		平成14年		判定
	寄生指数	寄生指数	増殖率 (倍)	寄生指数	増殖率 (倍)	寄生指数	増殖率 (倍)		
ゆきつぶら	0	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	1.2	強(H1)	
男爵薯	69	63.8	17.1	57.5	7.6	50.0	22.7	弱(h)	
とうや	0	0.0	0.1	0.0	0.4	0.0	0.1	強(H1)	

表4 ばれいしょ蒸しいも・サラダ総合評価(加工適性研究会)

評価順位	平成15年産収穫物				平成16年産収穫物			
	平成15年12月		平成16年3月		平成16年6月		平成16年12月	
第1位	さやか		さやか		さやか		さやか	
第2位	ひかる		トヨシロ		男爵薯		ゆきつぶら	
第3位	ゆきつぶら	男爵薯	男爵薯	その他1	ゆきつぶら	男爵薯		
その他	第5位	トヨシロ	第7位	ゆきつぶら	第4位	トヨシロ	第5位	ひかる
					第5位	ひかる	第6位	トヨシロ