

２）そうか病に強い食用ばれいしょ「北育７号」

（ばれいしょ新品種候補「北育７号」）

北海道立北見農業試験場 作物研究部 馬鈴しょ科
（農林水産省ばれいしょ育種指定試験地）

１．はじめに

そうか病は、外観品質が大きく低下する土壌病害で、生食用途で大きな問題となっている。輪作による汚染低減効果が低く、防除法も少ないため、一度発生した圃場では抵抗性品種の導入が有効な対策の柱となる。近年のそうか病の被害面積は全作付け面積の１割前後で推移しており、発生は慢性化している。

これまで、そうか病抵抗性として２品種が育成されたが、「スタークイーン」は抵抗性が不十分であり、「ユキラシャ」はジャガイモシストセンチュウ抵抗性を持たない等の短所があるため、両病害虫に安定した抵抗性の生食用ばれいしょの育成が望まれていた。

２．育成の経過

本品種は、1993年に、そうか病抵抗性とジャガイモシストセンチュウ抵抗性を併せ持つ生食用品種の育成を目標に、ジャガイモシストセンチュウ抵抗性でそうか病抵抗性が中程度の「アトランチック」を母、そうか病抵抗性が“やや強”の「Cherokee」を父として交配し、以降選抜を行ってきた。

３．特性の概要

（１）形態的特性

茎の長さは「男爵薯」よりやや長い。花色は“白”である。ストロンの長さは「男爵薯」よりも長く、いも着きは「男爵薯」並に浅い。いもの形は“倒卵型”で、皮色は“白黄”である。目は「男爵薯」よりもかなり浅い。肉色は“白”である。

（２）生態的特性

枯凋期は「男爵薯」より遅い“中”生で、早期肥大性はやや遅い。上いも数は「男爵薯」並、上いも平均一個重は「男爵薯」より大きく、規格内重は「男爵薯」より多い。でん粉価は「男爵薯」より１ポイントほど高い。休眠期間は「男爵薯」よりも短い“やや短”である。

（３）病害虫抵抗性

そうか病抵抗性は「スタークイーン」より１段階強い“強”、ジャガイモシストセンチュウ抵抗性は“強”である。Ｙモザイク病抵抗性および疫病圃場抵抗性は“弱”である。塊茎腐敗抵抗性および粉状そうか病抵抗性は「男爵薯」より勝り、それぞれ“中”“やや強”である。

（４）生理障害

褐色心腐、中心空洞および二次生長は「男爵薯」並で、それぞれ“微”“少”“微”である。まれに塊茎に亀の甲病類似症状が発生することがある。

（５）調理加工特性

剥皮褐変は「男爵薯」より少ない“無”、水煮調理後の肉質は“やや粉”である。煮崩れおよび調理後黒変の程度は「男爵薯」より少なく、それぞれ“やや少”“微”である。舌触りは“中”である。チップ・フライの褐変程度は「男爵薯」より少ない“少”である。食味は“中上”で、「男爵薯」より調理加工特性は優れる。

４．普及態度

（１）普及見込み地帯

北海道の生食用ばれいしょ栽培地帯（主としてそうか病発生地帯）

（２）普及見込み面積 1,000ha

（３）栽培上の注意事項

褐色心腐および中心空洞の発生することがあるので、多肥や疎植を避け、培土に留意する。

用語の説明

*そうか病発生程度区分は以下のとおり

発生程度	無	少	中	多	甚	甚	甚
病いも率 (%)	0	1-5	6-15	16-30	31-55	56-80	81-100

注：１）病いも率＝そうか病斑のある塊茎数÷調査塊茎数

２）「男爵薯」の病いも率で示す

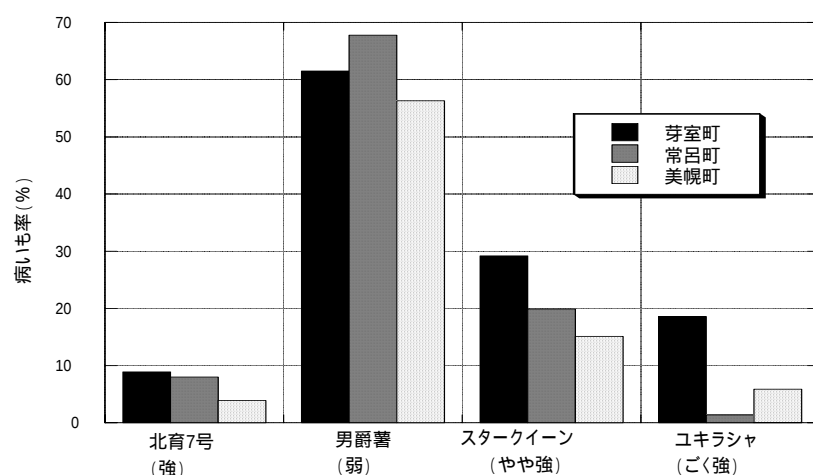


図1 そうか病抵抗性品種の病いも率 (2003 年 北見農試、十勝農試調査)

注：1) そうか病発生程度*「甚」の圃場で調査

2) 「北育7号」はそうか病発生程度が「甚」の圃場で病いも率が15%以下になり栽培可能である。

表1 生育収量成績

品種名	枯凋期 (月日)	上いも数 (個/株)	上いも平均 一個重 (g)	規格内 いも重 (kg/10a)	標準比 (%)	でん粉価 (%)
北育7号	9/15	9.0	98	3,522	121	17.6
男爵薯	8/26	8.1	87	2,917	100	16.7
スタークQueen	9/23	8.1	116	3,841	132	18.0

注：1) 北見農業試験場生産力検定試験成績 (2001～2003 年平均)

2) 規格内いも重は生食用の規格 (60g～260g)

表2 病害虫抵抗性および生理障害

品種名	病害虫抵抗性						生理障害		
	そうか病 センチュウ	ジャガイモシスト	Yモザイク病	疫病 (圃場)	塊茎腐敗	粉状そうか病	褐色心腐	中心空洞	二次生長
北育7号	強	強	弱	弱	中	やや強	微	少	微
男爵薯	弱	弱	弱	弱	弱	弱	微	少	微
スタークQueen	やや強	強	弱	弱	弱	やや強	微	微	やや少

注：病害虫抵抗性は特性検定、生理障害は各農業試験場・現地試験の結果による (2000～2003 年の結果に基づく)

表3 調理特性

品種名	剥皮 褐変	水煮 肉色	肉質	煮崩れ	調理後 黒変	舌触り	食味
北育7号	無	白	やや粉	やや少	微	中	中上
男爵薯	少	白	やや粉	中	少	中	中上

注：北見農業試験場および北海道農業研究センターの試験結果平均 (2000～2003 年の結果に基づく)