

長期貯蔵後でも焦げずに揚がる！ ポテトチップス用ばれいしょ新品种「リラチップ」

特性

- 長所**
1. 長期低温貯蔵後のポテトチップ加工適性が「スノーデン」以上です。
 2. 「スノーデン」より枯れ上り期が早く、やや多収です。
 3. ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を持ちます。
- 短所**
1. でん粉価が低いです。
 2. 塊茎腐敗抵抗性が“やや弱”です。



○6月・6℃貯蔵後のポテトチップス

北見農試での小規模テスト



「北育15号」



「トヨシロ」



「スノーデン」

「リラチップ」は、収穫から長期間低温で貯蔵しても、キレイに揚がります。

○大規模原料による5～7月の工場ラインテスト（ばれいしょ加工適性研究会）

エチレン（芽の伸長抑制効果のある気体）貯蔵によるカルビー千歳工場での試験（平成24年5月）



芽は残らずに取れ、
原料の不良も少ない



ブランチング無しでも
キレイに揚がる！



※ ブランチング（「湯通し」により焦げの原因になる糖分を流す作業）は、現状では5～6月の製造で必須だが、コスト増などの点から避けたい作業

「リラチップ」のポテトチップス加工適性は、5～7月に工場ラインテストを実施した2社（カルビー（株）、（株）北海道フーズから高い評価を頂いています。

○収量特性および病虫害抵抗性

調査地	品種名	枯れ上り期 (月.日)	上いも数 (個/株)	上いも平均重 (g)	規格内いも重 (kg/10a)	でん粉価 (%)	ジャガイモシストセンチュウ抵抗性	そうか病抵抗性	塊茎腐敗抵抗性
全道平均	リラチップ	9.10	10.7	100	4,282	14.1	強	中	やや弱
	トヨシロ	9.5	11.1	95	3,948	16.4	弱	弱	やや弱
	スノーデン	9.20	11.6	89	3,904	14.7	弱	やや強～中	強

※ でん粉価が低いので、多肥を避け、早植え、浴光催芽をしっかりと行って下さい。

上いもは20g以上、規格内いもは60g以上340g未満の塊茎

「リラチップ」は、「スノーデン」より枯れ上がりが早く、やや多収です。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性と中程度のそうか病抵抗性を併せ持ちます。