

貯蔵後も「男爵薯」に近い味わいで 芽が出にくい ばれいしょ「ゆめいころ」

概要 Abstract

「ゆめいころ」の【食味特性】

- ① 「メイクイン」や「きたかむい」より「男爵薯」に近い。
- ② 「男爵薯」に比べると“あっさり”・“しっとり”。
- ③ CA貯蔵で糖含量が高くなる

「ゆめいころ」の【塊茎品質】

- ① 「男爵薯」より芽が出にくく貯蔵に向く。
- ② 貯蔵が長期になると「男爵薯」よりやや減耗しやすい。

CA貯蔵：低温＋「低酸素・高二酸化炭素」条件の貯蔵（より品質の低下を防ぐ貯蔵法）

成果 Results

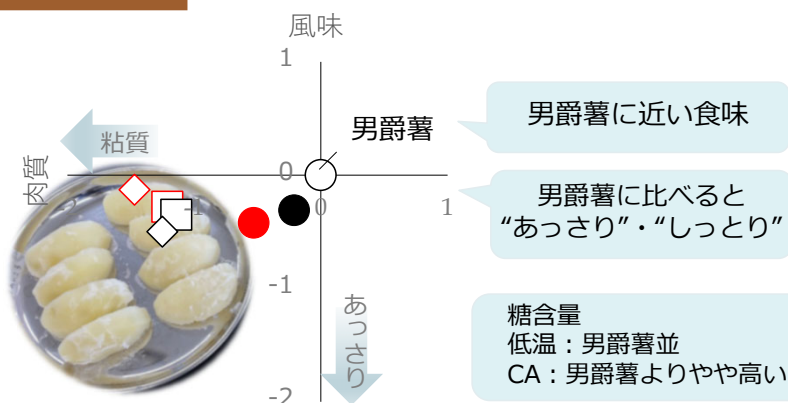


図1 水煮いもの食味官能試験結果

北見農試R3～5年平均。パネル10名前後。

● ● ゆめいころ ◇ ◇ メイクイン □ □ きたかむい
黒：貯蔵前 赤：低温貯蔵(3℃湿度90%) 6か月

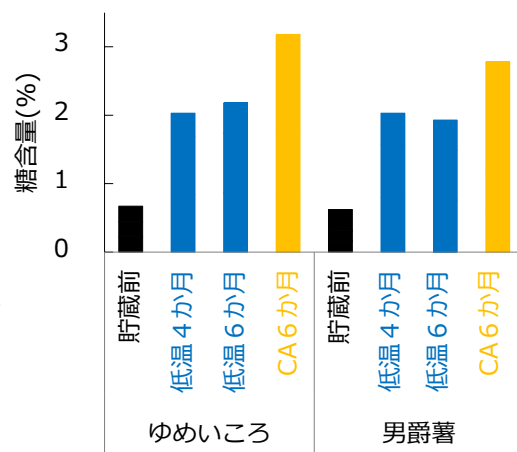


図2 貯蔵後の糖含量

低温貯蔵:3℃湿度90%

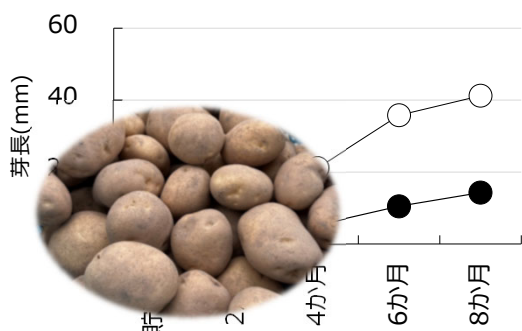


図3 貯蔵前～低温貯蔵後の芽長の比較

R5年産15塊茎で調査。

● ゆめいころ ○ 男爵薯 低温貯蔵:3℃湿度90%

芽が伸びにくい

貯蔵が長くなると
減耗多くなる

長期貯蔵では
湿度管理を
しっかりと

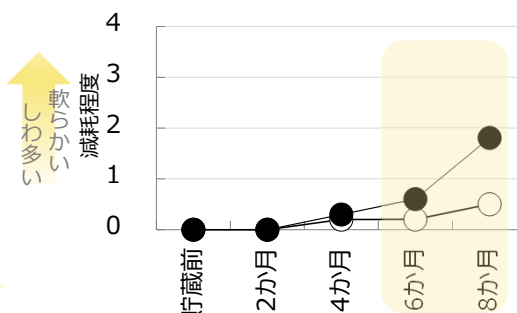


図4 低温貯蔵における減耗程度
R3-4年産10～20塊茎で調査。

● ゆめいころ ○ 男爵薯 低温貯蔵:3℃湿度90%

普及 Dissemination

本成績は 加工場面：「ゆめいころ」の特性に合致した利用

消費・生産場面：ばれいしょの品種選定

流通場面：「ゆめいころ」の塊茎品質向上 に役立つ

連絡先 Contact

北見農業試験場 研究部馬鈴しょ牧草グループ

TEL：0157-47-2146

Mail：kitami-agri@hro.or.jp