

ばれいしょ新品種の紹介

梅村芳樹／松永 浩／茶谷正孝

コロッケに最適の 「ベニアカリ」

農林水産省北海道農業試験場
ばれいしょ育種研究室

梅村 芳樹

コロッケには男しゃくいもが適するとされ主として安価な小玉や規格外が使われる。品質を売物にしているメーカーや行列のできるような専門店では原料いもを吟味していると言うが、続けて買いたくなるようなコロッケに出合うことはきわめて稀である。大半は水っぽくて調味料が効きすぎている。いもの風味はほとんどない。原因は明らかであり、原料いもの水分が多過ぎ、水分調整に使用するポテトフレークやグラニュールが味を落しているのである。対策は言うまでもなく高比重良風味の原料いもを使うことである。

数年前、あるメーカーにコナフブキ（でん

粉原料用品種、でん粉価22％）をコロッケの品質改良、コストダウン用としてすすめたことがあった。戻ってきた結果は「品質・歩留りとも良いが、この品種は苦味があって使用できない。」であった。曝光してグリコアルカロイドの生成されたいもが送られたのであろう。コナフブキは筆者は食べており、料理講習会でもよく使うが、苦味を感じたことは一度もない。でん粉原料用に生産されたいもの転用はむづかしい、やはり専用品種の育成がいいと痛感した。

来歴：高でん粉の種間雑種系統北海61号を母、早生・大粒のジャガイモシストセンチュウ抵抗性母本系統R392-50を父として1984年に交配、翌年播種してでん粉原料用品種を目的に選抜をすすめた。ベニアカリが食用品種としてはごく高でん粉なのはこのためである。1989年、紅皮で比較的目的が浅く、形、粒揃い、調理特性も良いので赤皮・粉質の食用

表1 主 要 特 性

品 種 ・ 系 統 名	生育および収量								でん粉 平 均			
	枯凋期	茎長	茎数	20g以上		60g以上		でん粉価	収 量	1 個 重	粒揃	休眠
	(月日)	(cm)	(本)	(kg/10a)(%)		(kg/10a)(%)		(%)	(kg/10a)	(g)		
ベ ニ ア カ リ	9.26	56	4.1	4613	125	4238	146	20.0	876	109	やや整	長
男しゃくいも(標)	9.7	39	4.6	3694	100	2909	100	15.3	528	80	中	やや長
農 林 1 号(比)	未	62	4.8	4814	130	4569	157	16.5	746	134	やや整	やや短

品 種 ・ 系 統 名	いも		目の 深さ	剥皮 褐変	調理後		肉質	蒸し 食味	チップス 適性	フライ 適性
	皮色	肉色			黒変	煮くずれ				
ベ ニ ア カ リ	淡赤	白	楕円形	やや浅	少	微	多	粉	やや良	中
男しゃくいも	白黄	白	偏球	中	多	中	やや粉	中	中	中
農 林 1 号	白黄	白	偏球	中	中	多	やや少 やや粘	中	やや適	不適

表2 コロッケの試作結果

品種・系統名	剥皮 歩留 (%)	剥皮 褐変	蒸し 時間 (分)	マッシュ の肉質	コロッケの			歩留 ¹⁾ (%)	評 価	
					外色	肉色	肉質		食味 ²⁾	総合
ベニアカリ	82.3	微	48	硬	ごく淡褐	白	粉	69.1	19	良
男しゃくいも	73.8	少	72	中	淡褐	灰色	中	60.6	7	中

注：1) 生いもに対する製品歩留り。

2) 26人のパネラーのうち、良とした人数。

備考：コロッケの製造方法

原料いも－剥皮（ヤスリピーラ）－トリミング－蒸煮－マッシュ（ハンドマッシュ）－
混合・成形－フライ（180℃2分）－評価

有望系統として島系556号とし、翌年地方番号北海73号を付けた。その後3ヶ年の道立農試、2ヶ年の道内現地試験の結果が認められ、平成5年度の北海道の奨励品種に採用、同時に国の審査会も通り、6年8月「ベニアカリ」と命名、登録・公表された。この間1991年には標準施肥量・密植区で1.2t/ha、5割増肥・密植区で1.3t/haのでん粉収量を記録している。

主要特性：萌芽時の色は紫、茎も紫、小葉の葉脈も淡紫で他の品種と識別できる。萌芽、初期生育はやや遅れるが生育はよく揃い茎葉の生態は良い。葉は中位の大きさで濃緑、花は赤紫先白で多いが、自然結果は少ない。熟性は中生でいもの肥大はやや遅いがでん粉価の上昇は早く8月上旬には16%に達する。

いも着は中位、株当りいも数は多く特大いもは少ない。いもは偏球形、赤皮白肉、目は多くやや浅いが、切込んでいる。中心空洞はみられないが乾燥年には褐色心腐が発生することがある。収量はやや多収、でん粉価は今までの食用品種の中ではもっとも高く20%。

ジャガイモシストセンチュウ抵抗性（H₁）と疫病抵抗性（R₁R₃）を持つが、他の病害抵抗性はない。疫病も圃場抵抗性はないので

コナフブキ（R₁R₃）の栽培地域では早期に罹病する（表1）。

調理・加工

特性：高でん粉、粉質に最大の特徴があ

り、このため煮くずれがひどく煮物には向かないが、蒸煮時間が短かいのでコロッケ、マッシュに適する。また蒸しいも、ベイク等で粉質を好む消費者には好評である（表2）。剥皮褐変、水煮黒変は少ない。スライスチップスには硬くて適さず、フレンチフライはやや褐変するが食味は良い。サラダは舌ざわりが荒く不向きである。

生産・栽培上の留意点：ベニアカリの生産はコロッケ工場との契約による計画生産が有利であろう。全量出荷によるコスト引下げと40～50t/haの多収技術の確立で十分採算が合うと考えている。もう一つは赤皮・粉質をセールスポイントにした地域特産の食用生産である。どちらも高でん粉・粉質の特性を活用すれば、従来の品種と異なりむしろでん粉価の低い地帯、たとえば湿潤地、肥沃地、野菜との輪作畑に適すると考えられる。乾燥地ででん粉価が高過ぎ、年によっては褐色心腐の発生の危険が大きいからである。

栽培に当っては疫病防除に注意を要する。初発生が遅れて9月にまん延して塊茎罹病が増加することがあるので、生育後半の防除につとめる。また赤皮のため緑化いもの識別がむづかしいので、十分な培土と収穫後の曝光

防止を心がける。

利用上の留意点：コロケの製造には高でん粉のため水分調整が必要である。家庭ではホワイトソース、牛乳を多目に加えるかタマネギ等の野菜を増す。男しゃくいも等の小玉を原料としている工場ではベニアカリを混用することによって逆の水分調整、品質向上が可能である。

でん粉原料用 「粉無双」

北海道立根釧農業試験場

松 永 浩

1. はじめに

北海道のばれいしょの作付面積は、平成5年で68,800haであり、このうちの約40%がでん粉原料用である。でん粉原料用の代表的な品種である「紅丸」と「コナフブキ」の作付面積の割合は、平成元年が3：1であったのに対し、平成5年では2：1となり、「コナフブキ」への転換が進みつつある。特に十勝管内では平成5年に「コナフブキ」が「紅丸」を逆転している。これは原料の基準価格が低下する状況下で収益を確保するには、「紅丸」のようなでん粉価の低い多収品種よりも、「コナフブキ」のようなでん粉価が高くでん粉量の多い品種が有利であるためと思われる。

一方、でん粉原料用品種の作付比率の高い斜網（斜里・網走）地域では、ジャガイモシストセンチュウの発生が拡大しており、「紅

丸」や「コナフブキ」に替わる優れた抵抗性品種の育成が強く要望されている。

でん粉原料用ばれいしょ品種「粉無双」はジャガイモシストセンチュウ抵抗性を有しており、「コナフブキ」を上回るでん粉価を示し、でん粉量は現有品種中最多であり、以上の要望に応えた品種として普及が期待される。

2. 育成経過

「粉無双」は、ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を有するでん粉原料用品種の育成を目標に、1983年に北海道立根釧農業試験場において高でん粉価、Yモザイク病抵抗性の「コナフブキ」を母とし、高でん粉価、ジャガイモシストセンチュウの抵抗性の「トヨアカリ」を父として人工交配し、翌年実生を養成し、以降選抜を図ってきた系統である。

1987年に北海道立中央農業試験場及び農林水産省北海道農業試験場においてジャガイモシストセンチュウ抵抗性系統の選抜を行い、1989年に「根系67号」として生産力検定試験、道内関係機関の系統適応性検定試験、地域適応性検定試験、特性検定試験等に供試し、1990年に「根育26号」の系統名を付し、1991年から奨励品種決定基本調査に供試し、さらに、1992年から道内各地の奨励品種決定現地調査等に供試した。この結果、でん粉価が高くでん粉収量が多いこと、シストセンチュウ抵抗性を持つことなどが認められ、1994年にばれいしょ農林34号として登録、「粉無双」と命名され、北海道奨励品種に認定された。

品種名の由来は、「粉」はでん粉原料用であることを示し、「無双」はこれに並ぶものが無い、つまり、でん粉原料用で最も優れた品種であることを示す。