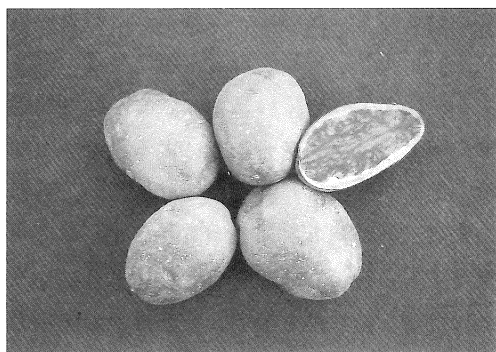


ばれいしょ新品種紹介

キタムラサキ
スタールビー

北海道農業研究センター畑作研究部ばれいしょ育種研究室
高田 明子・津田 昌吾

キタムラサキ



キタムラサキ

登録番号：ばれいしょ農林50号
品種登録番号未定
交配組合せ：島系571号×島系561号

育成の目的と経過

紫肉でジャガイモシストセンチュウ抵抗性を持ち、栽培しやすい生食用品種育成を目標とし、平成3年に交配し、翌4年に播種した。以降、肉色と農業形質で選抜を繰り返し、平成14年に育成を完了した。平成15年度に農林登録され、また、北海道の優良品種に採用された。旧系統名は「北海88号」、育成期間は12年である。

なお、種いもが生産者に渡るのは平成18年

植付け用以降である。

特性の概要

(栽培特性)「キタムラサキ」の熟性は中晩生で、「男爵薯」と比べて遅い。収量は熟期相応に多く、いもは大きい。既存の紫肉品種「インカパープル」と比較すると、塾期は同程度、茎長が短く、いもの肥大が早い栽培しやすい。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を持つため、汚染地での栽培は同線虫の密度を低減し、未発生地では汚染の拡大を未然に防ぐ効果がある。

(品質特性)「キタムラサキ」は、天然色素であるアントシアニン（主色素：ペタニン）を含み、皮も肉も紫色である。ばれいしょアントシアニン色素には、抗酸化性や抗インフルエンザウイルス活性などの機能性がある。用途は調理用で、目が浅いため皮は剥きやすく、内部異常はほとんどない。水煮での黒変や煮くずれは少なく、食味は中である。油加工適性はやや不適であるが、チップ原料としても使用は可能である。でんぷん価は「男爵薯」より高い。

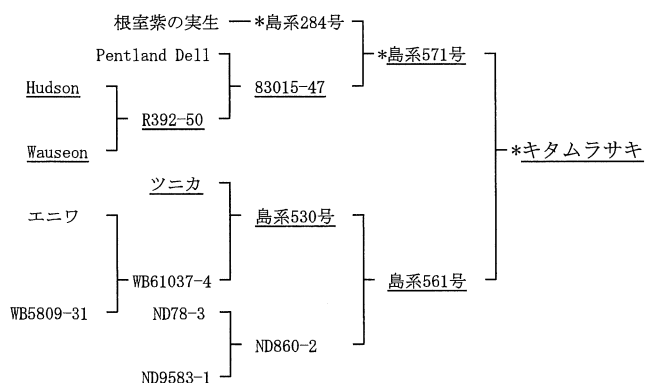


図1 「キタムラサキ」の系譜

注) 淡紫肉の「島系284号」にジャガイモシストセンチュウ抵抗性の母本を交配し、線虫抵抗性で栽培しやすい紫肉の「キタムラサキ」を育成
*：紫肉、下線：シストセンチュウ抵抗性

表1 生育および収量特性（育成地、特性検定箇所 H12-15）

品種名	茎長 (cm)	枯凋期 (月日)	早期 肥大性	上いも平均 1個重(g)	上いも重 (Kg/10a)	でん粉価 (%)	シストセンチュウ 抵抗性
キタムラサキ	76	9.27	中	122	4,905	17.5	抵抗性
男爵薯(標準)	35	9.2	やや速	88	3,964	16.3	罹病性
インカハープル	90	9.30	やや遅	91	3,908	20.4	罹病性

注) 栽植密度:4444株/10a、施肥量:窒素6Kg/10a、上いも:20g以上

表2 品質特性（育成地、H12-15）

品種名	褐色 心腐	中心 空洞	水煮 黒変	水煮 崩れ	食味 適性	チップ 適性	フライ 適性	アントシアニン含量 (mg/g生いも)
キタムラサキ	無	無	微	少	中	やや不適	やや不適	2.40
男爵薯	微	少	少	中	中上	やや不適	不適	—
インカハープル	少	微	中	中	中上	中	中	2.13

栽培上の注意

- ①紫皮で緑化等の見分けが難しいので、緑化させないように注意する。
- ②休眠期間が比較的長く頂芽優勢が強いので頂芽の損傷により萌芽の不揃いを生じやすい。浴光育芽時には芽を伸ばしすぎないようにし、種いもの切断には注意する。
- ③8月以降の生育後半に葉がまくことがあるが生理的なものであり、葉巻ウイルスの罹病

株では早期から激しい症状となるので、混同しないようにする。

この品種への期待

ばれいしょと言えば「男爵薯」「メイクイン」だが、消費者がそれらを生いもで購入する量より、実際は半分以上が輸入物である加工食品を消費している方が2倍以上多い。国産ばれいしょの消費拡大には、「男爵薯」「メイクイン」を買ってもらい、加えて別のいもも購入してもらわなければならない。「キタムラサキ」は紫皮紫肉で、目を引く差別化商品として十分な特徴を持ち、栽培上も多収で作りやすい。「キタムラサキ」の登場が、消費者のばれいしょへの関心を高め、市場の活性化と新規需要の開拓を導き、国産

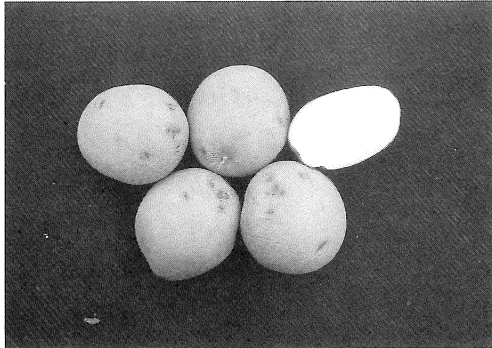
ばれいしょの消費拡大へ役立つことを期待する。

育成従事者：

森 元幸・小林 晃・高田明子・津田昌吾・高田憲和・梅村芳樹・中尾 敬・吉田 勉・木村鉄也・米田 勉・百田洋二・串田篤彦

(高田明子)

ス タ ール ビ ー



ス タ ール ビ ー

登 録 番 号 : ばれいしょ農林49号

品種登録番号未定

交配組合せ : 北海77号×87028-6

育成の目的と経過

赤皮黄肉色でジャガイモシストセンチュウ抵抗性を持つ高品質生食用品種育成を目標とし、平成3年に交配採種し、翌4年にした。以降、選抜試験を繰り返し、平成14年に育成を完了した。平成15年度に農林登録され、また北海道の地域在来品種等としての認定を行い、種いも生産を開始した。旧系統名は「北海86号」、育成期間は12年である。なお、種いもが生産者に渡るのは、平成18年植付用以降である。

特性の概要

(栽培特性) 熟性は中生で、「男爵薯」より2週間程度遅い。収量は「男爵薯」並みで、上いも数および上いも平均一個重とも「男爵薯」並みでやや個数型である。しかし、いもの肥大性は「男爵薯」に比べて劣る。ジ

ャガイモシストセンチュウ抵抗性を持つため、汚染地での栽培では同線虫の密度を低減し、未発生地では汚染の拡大を未然に防ぐ効果がある。その他の病虫害抵抗性は総じて「男爵薯」並みである。

(品質特性) 赤皮黄肉の特徴的な外観特性を持つ。いもの目の深さは浅く形は優れ、既存の赤皮黄肉品種の「アンデス赤」や「レッドムーン」に比べ休眠期間も長く貯蔵性が優れる。調理特性は「男爵薯」並みで、良食味で肉質は粉質でやや煮崩れやすい。さらに、調理後黒変は「男爵薯」に比べて少なく、また、フライ調理適性も持っているのも、赤皮の特徴を活かした洋風料理にも向く。でん粉価は「男爵薯」より1～2%程度高い。

栽培上の注意

①塊茎の中心空洞が「男爵薯」より発生しやすいので、浴光催芽等により萌芽と初期生育を確保し、塊茎が急激に肥大する疎植・多肥の栽培条件を避ける。

②栽培年や栽培地によっては、「男爵薯」より

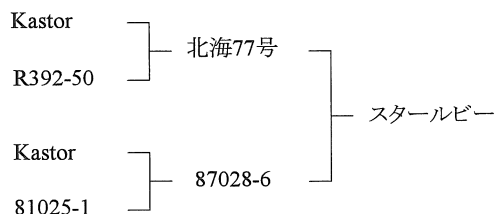


図1 「ス タ ール ビ ー」の系譜

注) ドイツ(旧東ドイツ)で育成された赤皮品種「Kastor」を日本の自然環境の下で高い生産性を示すように改良を行い、さらにジャガイモシストセンチュウ抵抗性の付与を行った。

表 1. 生育および収量特性（育成地および特性検定箇所、H11-14）

	枯凋期 (月 日)	上いも平均 一個重(g)	上いも収量 (kg/10a)	でん粉価 (%)	休眠期間 (日)	シストセンチュウ 抵抗性	いもの 中心空洞
スタールビー	9.22	89	4,353	17.9	87	抵抗性	中
男爵薯	9. 5	88	4,115	16.9	94	罹病性	少
アンデス赤 *	9.22	66	4,575	16.1	52	罹病性	中
レッドムーン *	9.22	68	4,697	13.2	42	罹病性	少

*：両品種の収量成績は、H11 年度の調査結果のみ。

表 2. 品質特性（育成地、H11-14）

	いも			水煮				フライ
	皮色	肉色	目の深さ	肉質	煮崩れ	黒変	食味	
スタールビー	赤	黄	やや浅	やや粉	中	無	中上	やや適
男爵薯	白黄	白	深	やや粉	中	中	中上	不適
アンデス赤	赤	黄	中	やや粉	多	微	中上	やや不適
レッドムーン	赤	黄	やや浅	やや粘	少	微	中	不適

塊茎の中心空洞が多く発生することがあるので、十分な試作栽培により商品栽培の可否を決定する。

③赤皮であるため、緑化や疫病等による腐敗の選別が難しいので、収穫・選別時には十分に注意する。

この品種への期待

赤皮黄肉という特徴的な外観は、一般のいもに比べて差別化して販売しやすく、特産品として産地の需要に貢献する可能性は高いと考えられる。これまで、同様の既存赤皮黄肉品種の「アンデス赤」や「レッドムーン」の栽培が行われてきているが、両品種とも塊茎の休眠期間が非常に短く、収穫後短期間で芽が伸び出すことが普及への大きな支障となっている。「スタールビー」の塊茎の休眠期間は「男爵薯」並みと、これまでの通常品種と同様の取り扱いで収穫後の管理を行える利点がある。また、すでに欧米では赤皮品種が調理用品種としての地位を確立していることから、

特産品という限られた販売形態だけでなく一般市場における生果としての潜在的な需要も存在すると考えられる。以上のことより、「スタールビー」は赤皮黄肉の新しい需要に柔軟に対応することが可能であり、ばれいしょの新規需要に貢献するものとする。

育成従事者：

森 元幸・小林 晃・高田明子・津田昌吾・高田憲和・梅村芳樹・中尾 敬・吉田 勉・木村鉄也・米田 勉・百田洋二・串田篤彦・植原健人

(津田昌吾)



Solanum tuberosum