らんらんチップ(ポテトチップ用、平成17年育成)

―「トヨシロ」と同一熟期のジャガイモシストセンチュウ抵抗性品種―

(独)農研機構 北海道農業研究センター 津田 昌吾 バレイショ栽培技術研究チーム 主任研究員

1. はじめに

国内で生産されているジャガイモの用途 別消費量において、青果用および加工食品 用はそれぞれ2割程度を占めている。青果 用の消費量は過去10年間に約1割程度減少 しているのに対して、加工食品用の消費量 は微減するにとどまっている。加工食品用 途の中でもポテトチップ用が6割を占め、 ポテトチップ用のジャガイモ生産が北海道 を始めとする国内の畑作農業において重要 な役割を果たしている。

国内のポテトチップ用ジャガイモ生産に おいて、作付面積の約7割を占める主要品 種は「トヨシロ」である。「トヨシロ」は 北海道を始めとして関東や九州地域でも栽 培されており、周年供給が図られている。 「トヨシロ」の栽培上の利点は、中早生と いう早い熟期と産地を選ばない多収性であ る。早い熟期は、主産地である北海道にお いて、秋播き小麦の前作として栽培するこ とを可能とする。また、早い熟期の割に多 収であり、関東や九州地域においても多収 性を示すため、国内で広く普及するに至っ ている。一方、欠点としてジャガイモシス トセンチュウに対して感受性であることが あげられる。近年、北海道および本州にお いてジャガイモシストセンチュウの発生地 域が拡大しており、汚染蔓延防止のためセ ンチュウ抵抗性品種の作付が望まれてい る。そこで、「トヨシロ」並みの熟期でジャガイモシストセンチュウ抵抗性を持つポテトチップ用品種の育成を目的として、当研究センターにおいて新品種の育成を行った。

2. 育成の経過

1992年に早生で早期肥大性の優れる多収 ジャガイモシストセンチュウ抵抗性品種の 「とうや」を母親に、早生白肉ででん粉価 が高くポテトチップ適性を有するジャガイ モシストセンチュウ抵抗性系統の 「83068C-51」を父親として交配を行った。 翌年に得られた種子より実生を育成し、 行い、農業形質や品質特性等の評価を行っ た。2001年に収量性やチップ・フライ適性 が優れていることから「北海89号」の地方 番号を付与し、2002年以降、北海道の奨励 品種決定基本調査および現地調査に供試 し、ポテトチップ用品種としての実用性の 検討を行った。その結果、栽培特性や品質 特性が優れるとして、2005年(平成17)に 北海道優良品種として認定され、その後、 農林登録品種として「らんらんチップ」(ば れいしょ農林53号)と命名された。品種名 は塊茎の形が短卵型で目も浅く卵のような 外観であることと、ポテトチップ加工適性 を有することに由来する。

3. 特性の概要

(1) 栽培特性

主要な栽培特性を表1・2に示す。枯ちょ う期は「トヨシロ」並みの中早生であり、 秋播き小麦の前作としての栽培が可能であ る。地上部は「トヨシロ」に比べ直立し、 茎長は「トヨシロ」並みである。開花数は 「トヨシロ」より少なく、花色は「トヨシロ」 と同じ、白色である。上いも数は「トヨシ ローよりやや多く、上いもの平均重は「ト ヨシローよりやや少ないやや個数型の品種 である。その結果、上いも重はほぼ「トヨ シロ | 並みで「トヨシロ | 比で99%である。 但し、北海道内の現地試験においては、上 いも数が「トヨシロ」並みかやや少ない現 地が多く、上いも重の全現地試験地の平均 では「トヨシロ」比で93%である。施肥量 や栽植密度に対する反応性では、多肥や密 植にした際の増収効果は「トヨシロ」並み であるが、疎植時の低収割合が「トヨシロ」より大きく、上いも重は標準栽植密度の約9割程度となる。でん粉価は「トヨシロ」とほぼ同程度であり、育成地における平均は18.2%である。また、鹿児島県農業開発総合センターにおける試験では、「トヨシロ」並みかそれより優れる収量性を示し、九州南部における春作での成績は良好である。

ジャガイモシストセンチュウに対して抵 抗性を持つので、汚染地ではセンチュウ密 度を大幅に減らすことができ、未発生地で は新規の汚染を未然に防ぐことができる。 塊茎腐敗の抵抗性においても「トヨシロ」 がやや弱で腐敗しやすいのに対して、強で 腐敗しにくい。その他の疫病やそうか病に 対しては「トヨシロ」並みの弱である。

(2) 品質特性及び加工適性

主要な品質特性を表3に示す。塊茎の形

| | | 枯凋期 | 茎長 | 上いも | 上いも | 上いも | 標準 | でん粉 |
|------------------|---------|------|------|-------|-----|--------------|-----|------|
| | 品種名 | (月日) | (cm) | 数 | 平均重 | 重 | 比 | 価 |
| | | | | (個/株) | (g) | $(g m^{-2})$ | (%) | (%) |
| 育成地 | らんらんチップ | 9. 7 | 48 | 10.1 | 94 | 4199 | 99 | 18.2 |
| | トヨシロ | 9.6 | 48 | 9.4 | 104 | 4224 | 100 | 18.1 |
| 北海道 | らんらんチップ | 9.2 | 58 | 9.5 | 105 | 4462 | 93 | 16.5 |
| 現地 ¹⁾ | トヨシロ | 9.1 | 58 | 9.9 | 108 | 4779 | 100 | 16.5 |
| 鹿児島 | らんらんチップ | | 32 | 8.2 | 95 | 3895 | 114 | 13.5 |
| 農開セ2) | トヨシロ | | 31 | 6.9 | 101 | 3430 | 100 | 14.2 |
| | | | | | | | | |

表 1 「らんらんチップ」の栽培特性 1 (2002~2004年)

- 1) 道内現地15箇所1~3年、計33箇所年の平均値
- 2) 鹿児島県農業総合開発研究センター大隅支場(2003年・2004年)

表2 「らんらんチップ」の栽培特性21)

| | シストセンチュウ | | 塊茎 | 疫病 | そうか | Y |
|----------|----------|-------|-----|----|-----|------|
| 品種名 | 抵抗性 | 増殖率2) | 腐敗 | | 病 | ウイルス |
| | | (倍) | | | | |
| らんらんチップ。 | 強 | 0.1 | 強 | 弱 | 弱 | 弱 |
| トヨシロ | 弱 | 11.0 | やや弱 | 弱 | 弱 | 弱 |

- 1) 北海道立農業試験場による特性検定試験成績による。
- 2) 収穫時健全卵数/植付前線虫健全卵数(1998年・1999年)

| 表3 「らんらんチップ」の品質特性(2003年・200 |
|-----------------------------|
|-----------------------------|

| | チップカラー | | | | | | 塊茎の | 打撲 | グリコア | ルカロイド |
|---------|------------------|-------------------|--------------------|------|-------|------|------------------|-----|--------------|-------|
| 品種名 | | 育成地 | 上産 | | 鹿児島県産 | | 休眠 | 黒変 | 含量 (mg/100g) | |
| | 10月中下旬 | | 3月上旬 ¹⁾ | | 6月上旬 | | 期間 ⁴⁾ | 耐性 | 収穫 | 曝光処 |
| | 外観 ²⁾ | Ag値 ³⁾ | 外観 | Ag値 | 外観 | Ag値 | (日) | | 直後 | 理後5) |
| らんらんチップ | 0 | 51.2 | | 42.0 | 0 | 52.7 | 95 | 弱 | 4.3 | 8.6 |
| トヨシロ | | 48.4 | \triangle | 36.3 | | 52.6 | 127 | やや弱 | 7.1 | 27.4 |

- 1) 10℃で貯蔵していたもの
- 2) 目視による評価: ◎ごく良、○良、□中、△やや不良、×不良
- 3) アグトロン値:数値が高いほど、チップの白度が高い。
- 4) 茎葉黄変期から休眠明けまでの日数(18℃定温貯蔵)
- 5) 人工照明下で7日間常時曝光(18℃)

は短卵形で、目は浅く、目数が少ない(写 真1)。肉色は「トヨシロ」よりもやや黄 色味を帯びた淡黄であるが、ポテトチップ にした場合の色は黄色みの区別がつきづら くなるため、「トヨシロ」並みとなる。ポ テトチップ加工適性を有し、収穫直後の チップカラーは「トヨシロ」並み、9℃~ 10℃貯蔵でのチップカラーは「トヨシロ」 より優れ、翌年の3月~4月まで優れた チップカラーを維持する(写真2)。但し、 塊茎の休眠期間が「トヨシロ」よりやや早 く、7℃以下の低温でのチップカラーは「ス ノーデン | や「きたひめ | に比べ劣るため、 チップ原料としての長期貯蔵性は有さず、 実需者からの評価では北海道産の原料であ れば、2月までの利用が限界と考えられて いる。鹿児島県における春作産のポテト チップ加工適性も優れ、6月および7月の 試験では「トヨシロ」並みかそれより優れ る評価を得ている。

その他の調理加工適性については、フライ適性が「トヨシロ」並みに優れており、油調理後のフレンチフライの褐変程度が少ない。水煮適性は、煮崩れが「男爵薯」よりやや少なく、「トヨシロ」並みの中で、肉質は「トヨシロ」や「男爵薯」並みから



写真1 「らんらんチップ」の塊茎



「らんらんチップ」 「トヨシロ」 写真2 「らんらんチップ」のポテトチップカラー 2月25日加工、10℃貯蔵

やや粘質よりのやや粉~中である。打撲黒変耐性が「トヨシロ」よりやや弱いが、えぐ味の元となるグリコアルカロイドに関して曝光による増加量が「トヨシロ」より少なく、「さやか」並みに少ない。

4. 適地及び栽培上の留意点

北海道のバレイショ栽培地帯および暖地での春作加工原料用バレイショ栽培地帯を適地として考えている。栽培上の留意点としては、以下の3点があげられる。1)栽植密度に対する反応が大きく、疎植は収量低下の度合いが大きいので避ける。2)「トヨシロ」より打撲に弱いので、収穫や移送時に打撲を与えないように注意する。3)目数が少ないので、種いもを切断する場合は頂芽の位置に十分注意する。一方、貯蔵に関する留意点として、長期貯蔵中に塊茎から伸びた芽が塊茎に食い込み、品質を著しく損なうことがあるため、長期貯蔵に際しては留意する。

5. おわりに

現在、ポテトチップ用品種において最も 作付されている品種は「トヨシロ」である。 「トヨシロ」は、熟期が早く、作型を選ばずに多収性を示すという利点を持つが、ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を持たないため、センチュウ汚染を助長する恐れがある。新たに育成した「らんらんチップ」は、「トヨシロ」並みの熟期および収量性で、ポテトチップ加工適性が優れ、ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を持つ。「らんらんチップ」を「トヨシロ」と置き換えることによって原料の安定供給並びに高品質化や重要病害の汚染蔓延防止を可能とするので、国内のジャガイモ生産に寄与するものと考えられる。

「らんらんチップ | 育成者

森 元幸、小林 晃、高田明子、津田昌吾、 高田和憲、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