

ピルカ（青果用）

—煮物料理向けのジャガイモシストセンチュウ抵抗性品種—

北海道農業研究センター
ジャガイモ栽培技術研究チーム 主任研究員

津田 昌吾

1. はじめに

北海道は国内のジャガイモ主産地の一つである。道内の青果用ジャガイモ栽培において、最も作付されている品種は「男爵薯」と「メイクイン」であり、両品種で作付面積の約8割が占められている（2008年現在）。しかし、近年の消費者における青果用ジャガイモの利用離れや、産地でのジャガイモシストセンチュウ汚染拡大等の問題を受け、両品種の作付面積は減少してきている。

家庭でのジャガイモを扱った調理の際には、肉じゃがやカレー等、煮物料理が多い。また、ジャガイモシストセンチュウに対する最も有効な対策の一つが、抵抗性品種の利用である。そのため、当研究センターではジャガイモ市場の活性化および道内のジャガイモの安定的な生産振興を図るために、煮物料理に向くジャガイモシストセンチュウ抵抗性品種の開発に取り組んできた。

2. 育成の経過

1994年にいもの外観が優れる良食味品種「メイホウ」を母、ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を持つ良食味品種「十勝こがね」を父とする交配が行われた。1999年以降、得られた実生集団より繰り返し選抜が行われ、2005年に農業形質および品質が優れると判断し、「北海97号」の地方番号が付された。2006年から北海道の奨励品種決定基本調査、2007年から同現地調査に供試され、北海道の青果用品種としての実用性の評価および品種化の検討が行われた。その結果、収量性や品質特性が優れるとして、2008年に北海道優良品種として認定された。その後、2010年に農林認定品種（ジャガイモ農林61号）としての認定を受けた。

3. 特性の概要

(1) 栽培特性

主要な栽培特性を表1に示す。枯ちよう

表1 「ピルカ」の栽培特性（2003～2008年の平均値）

品種名	枯ちよう期 (月・日)	茎長 (cm)	上いも数 (個/株)	上いも平均重 (g)	規格内いも重 (kg/10a)	標準比 (%)	でん粉価 (%)	シストセンチュウ抵抗性
ピルカ	9.10	58	9.5	107	3654	118	15.0	強(H1)
男爵薯	9.2	41	10.3	83	3109	100	16.4	弱(h)
メイクイン	9.13	56	11.9	83	3421	110	16.3	弱(h)

注) 上いも:20g以上のいも、規格内いも重:60-259g。

シストセンチュウ抵抗性:()内は推定遺伝子型。

期は「男爵薯」より遅く、「メイクイン」並みの中早生である。茎長は「男爵薯」より長く「メイクイン」並である。草性は「男爵薯」および「メイクイン」に比べ直立し、倒伏が少ない。上いも数は「男爵薯」および「メイクイン」よりやや少ないが、両品種に比べ上いもの平均重は重く、2L (190～260g) およびL (120～190g) 規格のイモが多い。規格内収量は「男爵薯」より2割程度多く、同じ枯ちよう期の「メイクイン」よりも優れる。でん粉価は両品種に比べ、やや低い。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。

(2) 品質特性

主要な品質特性を表2に示す。塊茎の形は長卵形で、「男爵薯」より長く、「メイクイン」よりはやや短い。肉色は「メイクイン」よりもやや黄色味を帯びた明黄であり、調理後も比較的良く鮮やかな黄色味が残る。目は浅く、目数が少ない(図1)。そのため、皮剥き効率が高く、機械による剥皮試験においても、「男爵薯」および「メイクイン」に比べてトリミング数が非常に少ない。また、打撲耐性が「男爵薯」より強く、イモの休眠期間も「男爵薯」並に長いため、取り扱いも容易である。水煮時の調理特性

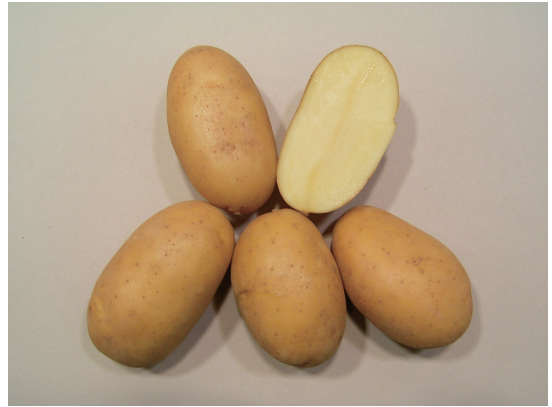


図1 「ピルカ」の塊茎

は、調理後黒変が「男爵薯」より少なく、「メイクイン」並で、煮崩れ程度は「男爵薯」および「メイクイン」より少ない。食味は「男爵薯」および「メイクイン」並で、総じて水煮適性が高い。

4. 適地及び栽培上の留意点

適地は北海道のジャガイモ栽培地帯であるが、長崎県や鹿児島県における春作の試験成績でも、比較的良好な収量成績が得られている。栽培上の留意点として、目数が少なく萌芽の揃いや初期生育がやや劣るため、種イモの管理および植付に際しては、浴光育芽や芽の脱落防止等の適正な管理に努めることが重要である。

5. おわりに

本品種は「ピルカ」と命名された。その

表2 「ピルカ」の生態および品質特性 (2005～2008年の平均値)

品種名	形	肉色	目の深さ	二次生長	打撲耐性	トリミング数	剥皮効率	水煮		
								黒変	煮崩れ	食味
ピルカ	長卵形	明黄	浅	微	中	2.1	高	微	少	中上
男爵薯	球	白	深	微	弱	9.8	中	少	中	中上
メイクイン	長形	淡黄	浅	中	やや強	12.5	中	微	中	中

注)トリミング数:10%剥皮時の値(個/kg)。

品種名の由来は、目が浅く外観が優れることから、アイヌ語で美しいを意味するピルカ（pirka；ピリカと同じ意味）と、皮剥きしやすいことから、英語で皮剥きを意味するピール（peel）から名付けられた。

皮が剥きやすく、水煮適性も高いので、一般家庭において利用しやすいと考えられる。現在、品種登録が行われた直後で、店頭に本品種が並ぶまではもう少し時間がか

かると思われる。しかし、将来、「ピルカ」という名を目にされたときには、是非、一度手にとっていただき、本品種の評価をしていただければ幸いである。

「ピルカ」の育成者

小林 晃、津田昌吾、向島信洋、森 元幸、高田明子、石橋祐二、茶谷正孝、百田洋二、串田篤彦、植原健人