

北海100号（青果用）
－ 紫皮で黄肉の青果用新品種 －

(独) 農研機構 北海道農業研究センター
畑作研究領域 上席研究員

田宮 誠司

1. はじめに

青果用バレイショでは外観や食味に特徴のある品種が直売所や家庭菜園で栽培されてきており、ホームセンターやインターネットで種いもが販売されている。こうした中で定番の「男爵薯」や「メイクイン」と共にカラフルポテトや赤皮などの特徴のある品種も人気があり、種苗会社では種いものラインアップを増やしたいとの要望があった。

2. 育成の目的と経過

「北海100号」はジャガイモシストセンチュウ抵抗性で紫皮・黄肉色と外観に特徴があり、良食味の青果用品種の育成を目的

として、平成4年（1992）に旧農林水産省北海道農業試験場（現（独）農業・食品産業総合研究機構北海道農業研究センター）において紫皮・淡黄肉の在来品種「長崎紫」を母、いもの外観・食味・貯蔵性が優れるジャガイモシストセンチュウ抵抗性品種「十勝こがね」を父として交配採取していた実生を、平成12年に播種し選抜された品種である（図1）。

平成13年に圃場で第2次個体選抜試験を行い、平成15年には「92040-1」の系統名で生産力検定予備試験に供試、平成17年の生産力検定試験の結果、有望と判定されたことから「勝系14号」の育成地番号を付して、平成18年、19年の生産力検定試験・系

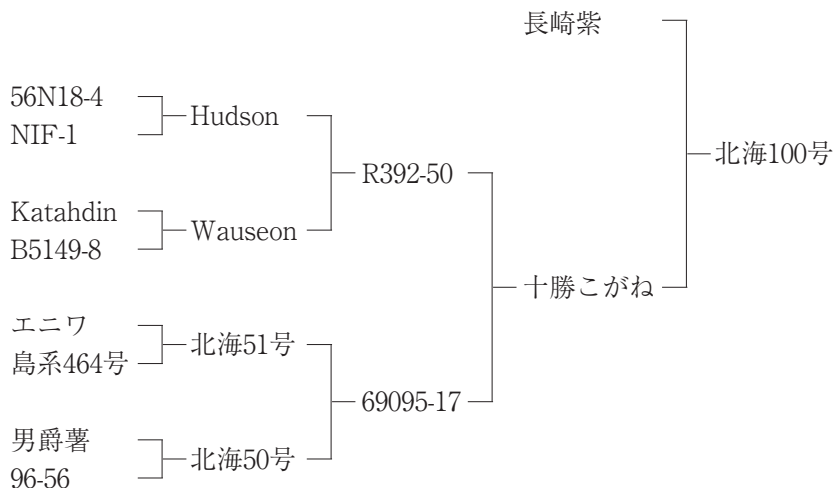


図1 「北海100号」系譜

表1 「北海100号」の生育および収量特性

試験場所	品種名	茎長 (cm)	枯凋期 (月日)	株当り 上いも数 (個/株)	上いも 平均1個重 (g)	上いも 重 (kg/10a)	同左 標準比 (%)	規格内 収量 ²⁾ (kg/10a)	同左 標準比 (%)	でん粉 価 (%)
北農研 (H17-22)	北海100号	57	9月2日	10.8	78	3,697	100	2,932	96	15.4
	男爵薯	44	9月1日	10.7	79	3,703	100	3,039	100	16.0
全試験 ¹⁾	北海100号	75	8月31日	12.9	76	4,438	106	3,482	99	14.5
箇所平均	男爵薯	56	8月27日	10.5	88	4,201	100	3,522	100	14.2

注1) 全試験箇所平均は北海道立試験場4箇所(H20-22)、現地試験10箇所(H21-22)、計31箇所年の平均

2) 規格内収量は北農研(60-259g)、全試験箇所分は試験場(60-259g)、現地(60gまたは70g以上)

統適応性検定試験、特性検定試験等により優れていると評価されたことから、平成20年から「北海100号」の地方番号を付して生産力検定試験、奨励品種決定調査試験を行ってきた。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性で紫皮・黄肉色で外観に特徴があり、水煮適性があることから品種登録を行うこととした。

3. 特性の概要

(1) 栽培特性

「北海100号」は終花期の茎長が「男爵薯」よりやや長く、草性はやや直立である。茎は紫色で「男爵薯」よりも細く、分枝が「男爵薯」より多い中程度みられる。葉の葉脈にも紫色の着色が見られる。花は青紫で開花数が少ないため、開花が見られないことがあり、自然結果は見られない。枯凋期は「男爵薯」とほぼ同じで早生である。北海道農業研究センター芽室研究拠点で栽培した場合、上いも数、上いも重、上いもの平均1個重とも「男爵薯」並であるが、規格内収量は「男爵薯」より、やや少ない。北海道各地で行った栽培試験では、上いも個数が「男爵薯」より多く、上いも平均1個重が「男爵薯」より小さく、上いも重は「男爵薯」より多収となったが、規格内収量は「男爵薯」並である。でん粉価は「男爵薯」

並である(表1)。

いもの形状は球で、皮色が紫で肉色が淡黄の特徴的な外観をしている(図2)。塊茎の生理障害は中心空洞、褐色心腐、二次成長とも見られない。打撲黒変耐性は、やや弱である。病虫害抵抗性では、ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を有するが、疫病、そうか病、Yモザイク病に対しては「男爵薯」同様に弱い、塊茎腐敗抵抗性はやや弱である(表2)。

生育追跡試験の結果でも、「北海100号」の茎長は「男爵薯」よりも長く推移し、生体重も生育初期は「男爵薯」より大きい、黄変期近くでは差が見られなくなる。上いも数、上いも平均1個重、上いも重も「男爵薯」とほぼ同様に推移する。

施肥栽植密度試験の結果から、「北海100号」は多肥による増収効果が認められたが、密植栽培では疎植、標準植に比べて小さかった。標準施肥では密植による増収効果が見られたが、上いも平均1個重は小さくなる傾向にあった。でん粉価は多肥栽培により低下する傾向があった。疎植あるいは多肥栽培によって、2L以上の塊茎において中心空洞の発生が認められたが、「男爵薯」よりも発生率は低かった。

(2) 品質特性および加工適性

「北海100号」は男爵薯よりも目が浅く、



地上部



塊茎

図2 北海100号

表2 「北海100号」の塊茎特性および病虫害抵抗性

品種名	いもの			塊茎の生理障害			打撲 黒変 耐性	病虫害抵抗性				
	形	皮色	肉色	中心 空洞	褐色 心腐	二次 成長		シスト センチュウ	疫病	そうか病	塊茎 腐敗	Yモザイク病
北海100号	球	紫	淡黄	無	無	無	やや弱	強 (H1)	弱	弱	やや弱	弱
男爵薯	球	淡ベージュ	白	微	微	微	弱	弱 (h)	弱	弱	弱	弱

剥皮歩留まりは「男爵薯」よりも高い。

「北海100号」の育成地における水煮適性試験では、肉色が淡黄色で、肉質がやや粘質で、舌触りが滑らかであり、「男爵薯」と異なる外観と食感であり、煮崩れは「男爵薯」より少なく、食味は中上で、調理後の黒変も少ないことから、水煮適性は「男爵薯」より優れるやや適と判定した(表3)。ポテトチップス、フライドポテトなどの油加工適性については、焦げが見られ、これが、食味についても苦みの原因となり、食味が劣った。このため、油加工には適していないと判定した。

ばれいしょ加工適性研究における実需者によるサラダ適性評価では、滑らかな食感であるものの食味が標準品種の「さやか」よりもやや劣るため、サラダ適性は「男爵薯」同程度の中と判定された。コロッケ適性については、甘みが「男爵薯」より弱く、ホクホク感も少なかったことから「男爵薯」より劣り、やや不適と判定された。

「北海100号」は、煮物やサラダなどの家庭内調理に適性のある青果用とした。

4. 栽培上の留意点

密植すると塊茎が小粒となるので、密植

表3 「北海100号」の調理特性

品種名	水煮適性 (北農研)						加工適性研究会	
	肉質	舌触り	煮崩れ	黒変	食味	適性	サラダ	コロッケ
北海100号	やや粘	滑	少	無	中上	やや適	中	やや不適
男爵薯	やや粉	やや粗	中	少	中上	中	中	適

を避ける。生理障害が発生しにくい品種であるが、疎植や多肥により塊茎が肥大すると中心空洞が発生することがあるので注意する。

「北海100号」の育成者

森元幸、小林晃、津田昌吾、高田明子、向島信洋、田宮誠司、西中未央、浅野賢治、梅村芳樹、木村鉄也、百田洋二、串田篤彦、植原健人

サツマイモ事典

(財) いも類振興会 編集・発行

ジャガイモ事典

(財) いも類振興会 編集・発行

アンデスから食卓まで

田中 智 著

清薯源流の砦

(財) いも類振興会 編

21世紀にむけてのいも作り

吉田 稔 著

バレイショ増収1000問答

吉田 稔 著

申込み先 〒107-0025

□いも類振興会の出版物案内□

この一冊があれば、サツマイモのすべてがわかる事典。サツマイモの起源・伝播、作物特性、品種、栽培、普及、流通・加工、食べ方、文化までを網羅した事典。 2010年1月 B5判 352頁 4,800円＋税5%

この一冊があれば、ジャガイモのすべてがわかる事典。ジャガイモの起源・伝播、作物特性、品種、栽培、普及、流通・加工、食べ方、文化までを網羅した事典。 2012年3月 B5判 416頁 4,800円＋税5%

ジャガイモの起源、種類、料理法等について解説。

1992年改訂 B5判 21頁 580円

八岳、嬬恋、上北、雲仙、北海道中央、後志、胆振、十勝の各馬鈴薯原産種農場を紹介。 1987年11月 B6判 112頁 700円

ジャガイモ栽培をめぐる問題点を指摘し、その改善策を提起。

1988年10月 B6判 166頁 600円

講演での質問を基に、作付から収穫までの事項別に答えたもの。

1988年4月 B6判 150頁 700円

東京都港区赤坂6-10-41 ヴィップ赤坂303

財団法人 いも類振興会 E-mail: imoshin@fancy.ocn.ne.jp

TEL: 03-3588-1040 FAX: 03-3588-1225 郵便振替: 00130-1-110152