

アローワ（青果用）

—早生、多収で良食味の新品種—

前（株）ジャパンポテト 代表取締役社長

石崎恵一郎

1. はじめに

早生・多収および良食味かつジャガイモシストセンチュウ抵抗性を有した青果用品種の出現には、日本国内でも期待が高い。今回は、フランスのジェルミコパ社が育成したジャガイモの品種群から、北海道および西南暖地に向く品種「アローワ」を紹介する。

2. 育成の目的と経過

「アローワ」は、ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を有し、美しい表皮と煮崩れしにくい良食味の青果用品種の育成を目的として、1989年にINRA系統「81.7.75」を母に、ジェルミコパ社の社内系統である「G81TT155.1」を父に、フランスのブルターニュ地方で交配採種された品種である（図1）。1990年に上記組合せの交配種子を播種して得られた植物体から塊茎を採取し、以後G90TT022.2として8年間、生育特性、収量性、保存性、食味等を中心に選抜および形質安定性の調査を行った。その後、ヨーロッパ諸国を中心とした試作地での品種評

価を経て、2001年にEU圏内で品種登録申請を行い育成を完了した。

日本には2003年に導入され、各地で試作を行い優良な特性を示したことから、2006年に品種登録申請を行い、2009年に登録された。

3. 特性の概要

（1）栽培特性

「アローワ」の草高はやや低く、草性はやや直立～開張である。茎のアントシアニンの着色程度は弱く、茎は太く、分枝数も少ない。小葉の重なりは中間で、葉は大きく濃緑である。開花数は少なく自然結果は見られない。枯凋期は「メイクイン」と同程度で早生である（表1、図2）。

塊茎の形状は長楕円形で、表皮は光沢のある淡いページュ色で、目はやや浅く目数はやや少ない。1株当りの上いも数は「メイクイン」より少ないが、一個当りの上いも平均重は「メイクイン」より重く、10a当りの上いも収量は「メイクイン」より多く、上いも粒揃いは「メイクイン」の中に対し、

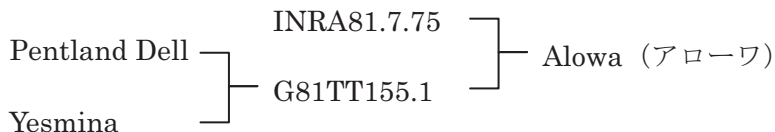


図1 「アローワ」の系譜



図2 「アローワ」の地上部

やや良である（表1、表2、図3）。

ジャガイモシストセンチュウに対して抵抗性を有し、疫病に対しても中でやや強い。中心空洞や褐色芯腐は無い（表2）。

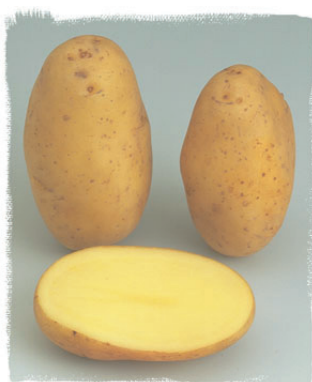


図3 「アローワ」の塊茎

(2) 品質特性

「アローワ」の目はやや浅いため剥皮が容易であり、肉色は黄で、でん粉価が低く粘質で、舌触りが極めて滑らかで煮崩れは少ない。食味は極めて良く調理後の黒変も少ない。ポテトチップスやフライなどの油加工適性については焦げがみられ適性は劣る。このため、「アローワ」はサラダやシチューをはじめ、煮物などの家庭内調理に適性のある青果用である（図4、図5）。



図4 「アローワ」の青果販売用袋

表1 「アローワ」の生育および収量特性

(試験場所：2012年北海道農業研究センター)

品種	茎高 (cm)	枯凋期	上いも数 (個/株)	上いも 平均重 (g)	上いも 収量 (kg/10a)	同左 標準比 (%)	規格内 収量 (kg/10a)	同左 標準比 (%)	でん粉価 (%)
アローワ	43.8	9月5日	9.2	121	4,930	108	4,099	103	10.2
メークイン	49.4	9月7日	10.7	95	4,557	100	3,967	100	15.1

表2 「アローワ」の塊茎特性および病害虫抵抗性

(試験場所：2012年北海道農業研究センター)

品種	形	皮色	肉色	中心空洞	褐色芯腐	二次成長	打撲黒 変耐性	シストセンチュウ	疫病	そうか病
アローワ	長形	淡ベージュ	明黄	無	無	少	強	強	中	やや弱
メークイン	長形	淡ベージュ	明黄	極微	無	少	弱	弱	弱	弱



図5 「アローワ」の青果販売用POP

4. 栽培上の留意点

「アローワ」は、北海道だけでなく西南暖地においても好適な品種である。特に西

南暖地では、休眠期間が比較的に短いため二期作が可能であり、「メークイン」よりも早生、多収を実現している。

浴光育芽を行い、斉一な発芽～初期生育を心がける。「アローワ」は塊茎が大玉になり易いため密植とし、また二次成長し易い傾向から排水良好な圃場を選定する。さらに、休眠がやや短いので収穫後は冷蔵保管し発芽防止に努める。

5. 「アローワ」の育成者他

「アローワ」はフランスのジェルミコパ社が育成し、(株)ジャパンポテトが日本国内の販売権を有している品種である。

□寄稿のお願い□

(一財)いも類振興会では、サツマイモ、ジャガイモなどいも類の振興と消費拡大を図る一助として、「いも類振興情報」(季刊)を発行しています。いも類に関する総説、調査・研究解説、産地情報、海外情報、商品情報、料理・文化などの寄稿をお願いします。原稿の執筆要領は、下記のとおりです。

1. 原稿はパソコンのワープロ・ソフトを用いて作成し、E-mailの添付ファイルで送付下さい。なお、手書き原稿でもかまいません。
2. 編集の都合上、OSはWindows、使用ソフトは次のものを使用下さい。
本文はWord(一太郎、テキストも可)。図表などはWord、Excel、PowerPoint。
3. 掲載1回分の頁数(1頁で約1,200字)は、図表・写真を含めて概ね6頁以内となります。
4. 編集の都合上、原稿の一部を割愛、修正する場合がありますので、予めご了承下さい。掲載原稿には、規定の原稿料と掲載誌を若干部お送りします。
5. 原稿の送付先

〒107-0025 東京都港区赤坂6-10-41 ヴィップ赤坂303 一般財団法人 いも類振興会
E-mail: imoshin@fancy.ocn.ne.jp TEL: 03-3588-1040 FAX: 03-3588-1225