

あかね風（青果用） —赤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
畑作基盤研究領域 上席研究員

田宮 誠司

1. はじめに

近年、産直販売所などにおいて販売される青果用ばれいしょは、品種の多様さに対する消費者の志向を反映して、旧来の「男爵薯」や「メイクイン」を主力品種として販売するスーパー等の量販店にはない品揃えが特徴となっており、皮色や肉色など既存品種と異なる特徴の品種が人気アイテムとなっている。

これらの品種は近隣の小規模生産により供給されており、ジャガイモシストセンチュウ抵抗性やジャガイモYモザイク病抵抗性をもっていない品種があり、抵抗性をもっていない品種を栽培することはこれら病害の汚染源となるリスクがあることから、病害抵抗性の品種が求められている。

2. 育成の目的と経過

「あかね風」はジャガイモシストセンチュウ抵抗性で赤皮・黄肉色と外観に特徴があり、良食味の生食用品種の育成を目的として、平成12年（2000）（独）農研機構北海道農業研究センターにおいて赤皮・黄肉の「レッドムーン」を母、ジャガイモシストセンチュウ抵抗性の赤皮品種「スタールビー」を父として交配採取していた実生を、平成13年に播種し選抜された品種である（図1）。

平成14年に圃場で第2次個体選抜試験を行い、平成16年には「00024-13」の系統名で生産力検定予備試験に供試し、検討を行った。「00024-13」は多収で良食味であったため、平成20年から生産力検定試験を開

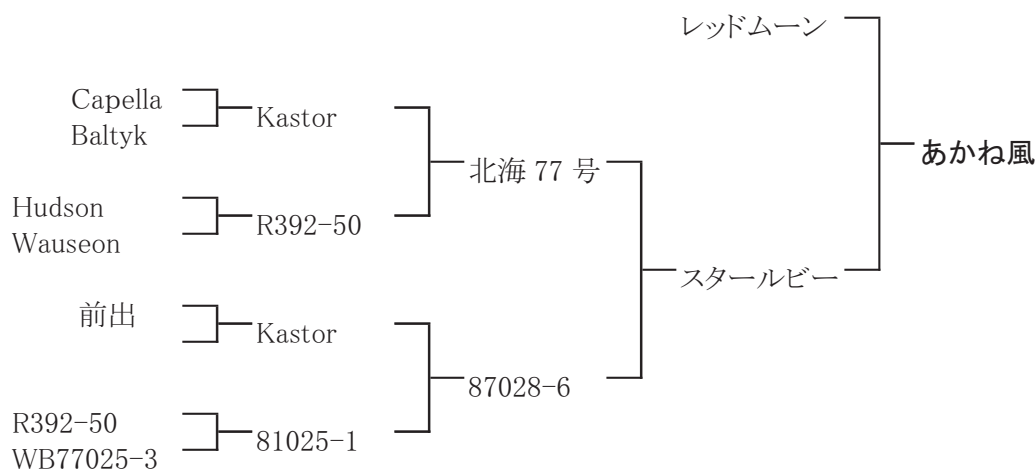


図1 「あかね風」の系譜

始すると共に、キリンホールディングス（株）フロンティア技術研究所において本州での生育特性評価をおこなった。また、平成25年には長崎県農林技術開発センターおよび作物研究所で栽培試験を行った。この結果、「あかね風」は北海道の夏作栽培、長崎県の春作栽培で「男爵薯」より多収であり、水煮の適性も「男爵薯」並からやや優れ、ジャガイモシストセンチュウおよびジャガイモYモザイク病抵抗性で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

「あかね風」は終花期の茎長が「男爵薯」よりやや長く、茎に紫色の着色が見られ、太さは「男爵薯」並、分枝も「男爵薯」並みである。葉の色は濃い緑で表面に紫色の着色が見られる。花は紫で「男爵薯」より色が濃い、開花数が多く、第1花房だけでなく、第2、第3花房でも開花が見られる（写真1）。枯ちよう期は「男爵薯」より遅く晩性である。北海道農業研究センター芽室研究拠点で栽培した場合、上いも数は「男爵薯」並みであるが、上いも平均重は「男爵薯」より重く、上いも重も「男爵薯」より多い。規格内いも重も「男爵薯」より多



写真1 「あかね風」の開花（手前）



写真2 右は「あかね風」、左は「男爵薯」の塊茎

い。でん粉価は「男爵薯」よりやや低い（表1）。

いもの形状は卵形で、皮色が赤で肉色が明黄の特徴的な外観をしている（写真2）。目の数は「男爵薯」より少なく、目の深さも浅い。塊茎の生理障害は中心空洞、褐色心腐は「男爵薯」より少ない。二次成長、裂開ともに「男爵薯」より少ない。病虫害

表1 「あかね風」の栽培特性（北海道農業研究センター芽室研究拠点 H21-25の平均値）

品種名	萌芽 期 (月日)	開花 期 (月日)	開花 期間 (日)	枯ちよう 期 (月日)	終花期における 茎長 (cm)	上いも 茎数 (本/株)	上いも 平均重 (g)	上いも 重 (kg/10a)	標準 比 (%)	規格内 いも重 (kg/10a)	標準 比 (%)	でん粉 価 (%)
あかね風	6.08	7.12	38	9.21	66.8	3.6	97	4,751	124	4,046	135	15.1
男爵薯	6.04	7.02	23	8.28	42.5	4.5	78	3,826	100	2,997	100	15.8
スタールビー	6.05	7.10	19	9.09	49.4	3.7	83	4,035	105	3,485	116	17.6

注) 上いも：20g以上、規格内：60-259g

表2 「あかね風」の形態特性、調理適性、病虫害抵抗性

品種名	茎の 着色	花		塊茎				調理適性（水煮）			病虫害抵抗性		
		数	色	形	表皮の 色	肉色	目		煮崩れ	肉質	食味	ジャガイモ	ジャガイモ
							数	深さ				シストセン チュウ	Yウイルス
あかね風	中	多	紫	卵形	赤	明黄	少	やや浅	微	やや粘	中上	強（H1）	強
男爵薯	弱	多	赤紫	球形	淡ベージュ	白	中	深	中	やや粉	中～中上	弱（h）	弱
スタールビー	やや弱	少	赤紫	短卵形	赤	明黄	中	やや浅	少	やや粉	中上	強（H1）	弱

抵抗性では、ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を有し、ジャガイモYモザイク病抵抗性を有する（表2）。

長崎県の春作栽培では、「男爵薯」より多収となった。茨城県の作物研究所谷和原畑圃場における栽培では、「男爵薯」、「あかね風」とも黄変期になる前の収穫となり、上いも重は「男爵薯」より低収となった。

(2) 品質特性および加工適性

「あかね風」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（表2）。ポテトチップ

については「トヨシロ」よりもチップカラーは劣るが「男爵薯」よりも優れた。フライドポテトでは外観はやや黄色みがありやや良であったが、食感のホクホク感が少なく、食味は「ホッカイコガネ」よりも劣った。「あかね風」は、煮物などの調理に向く青果用とした。

4. 栽培上の留意点

塊茎肥大が「男爵薯」より遅く、早掘りすると低収となる場合があるため、生育期間を確保する必要がある。

「あかね風」の育成者

森元幸、津田昌吾、小林晃、高田明子、向島信洋、田宮誠司、西中未央、浅野賢治