○ 関東１４２号

１．来歴

１）系統名　関東１４２号（旧系統名　作系４０）

２）交配組合せ　ほしこがね（母）×　作系１９（父）

３）用途　加工・青果など

２．特性の概要

1)主な特性

萌芽性はやや良。いもの皮色は赤紫、肉色は黄白である。いもの形状は紡錘～短紡錘形、大小はやや小で、形状・大小の揃いは中である。条溝・皮脈・裂開は無で、外観は中である。上いも収量は無マルチで「タマユタカ」並みであり、マルチでは「タマユタカ」よりやや少ない。蒸切干の肉色は淡黄で、肉質は粘、蒸切干の食味はやや上で、シロタ（中白）の発生は無である。でん粉の糊化開始温度が低く、「クイックスイート」並みである。病虫害抵抗性は、ネコブセンチュウに中、立枯病にやや弱、つる割れ病に強、黒斑病にやや強である。本系統は、収量が高く、蒸切干が淡黄色で食味が良好であり、シロタの発生もほとんど無い。また、いもの外観やサイズが青果用にも適しており、でん粉の低温糊化性を活かした迅速調理が可能である。これらから蒸切干加工用ならびに青果用として有望である。

２）育成地における栽培試験成績（平成２５年度）

① 無マルチ標準栽培の収量品質調査成績

品種・系統名	上いも重 (kg/a)	対標準比 (%)	上いも率 (%)	上いも１個重 (g)	１株上いも数	切干歩合 (%)	いも			蒸切干				
							外観	皮色	形状	中白	肉色	肉質	繊維	食味
関東 142 号	310	95	90	146	4.5	30.4	中	赤紫	紡～短紡	無	淡黄	やや粘	中	やや上
標）タマユタカ	325	100	98	305	2.2	34.8	やや下	帯紅/淡黄白	短紡	やや少	灰白	中	中	中～ﾔﾔ上
比）泉 13 号	140	43	86	112	2.7	37.3	中	淡黄白	紡～短紡	微	淡黄	中	中	上

② マルチ標準栽培の収量品質調査成績

品種・系統名	上いも重 (kg/a)	対標準比 (%)	上いも率 (%)	上いも１個重 (g)	１株上いも数	切干歩合 (%)	いも			蒸切干				
							外観	皮色	形状	中白	肉色	肉質	繊維	食味
関東 142 号	344	91	97	185	4.7	31.2	やや上	赤紫	紡	無～微	淡黄	粘	中	やや上
標）タマユタカ	377	100	98	323	2.9	34.1	やや下	帯紅/淡黄白	紡～短紡	中	灰白	中	中	中～ﾔﾔ上
比）泉 13 号	128	34	91	154	2.6	38.7	中	淡黄白	紡	無	黄白	中	やや多	や上～上

③萌芽性、貯蔵性および病虫害抵抗性

品種・系統名	育成地		病虫害抵抗性（育成地）				
	萌芽性	貯蔵性 (H24)	ネコブセンチュウ 場内 (谷和原)	ネコブセンチュウ 現地 (香取)	立枯病 (香取)	つる割れ病	黒斑病
関東１４２号	やや良	難	やや弱	やや強	やや弱	強	やや強
タマユタカ	やや良	やや難	中	中	やや弱	やや強	やや強
泉 13 号	やや良	中	やや弱	やや強	中	中	やや弱