

ばれいしょ「HP03」(H01043-4)

1. 来歴

系統名	交配組合せ( × )	備考
H01043-4	ユキラシャ × きたひめ	ポテトチップス加工用

2. 特性の概要

HP03：中晩生のポテトチップス加工用系統で、収量は「トヨシロ」並。ジャガイモシストセンチュウに抵抗性と中程度のそうか病抵抗性をもつ。休眠が極めて長く、芽の伸長が遅いため、6月に低コストで高品質なポテトチップスを生産可能と思われる。初期生育が遅い。

1) 主な生理的特性および調理特性

品種・系統名	休眠期間	初期生育	生理障害				水煮				塊茎		目の深さ
			BS	HH	SG	CR	肉質	黒変	煮崩れ	舌触り	肉色	形	
HP03	極長	遅	少	微	無	無	中	中	極多	-	白	偏球	やや浅
トヨシロ	長	やや早	少	微	無	無	やや粉	中	多	-	白	偏球	浅

BS: 褐色心腐れ、HH: 中心空洞、SG: 二次生長、CR: 裂開

2) 育成地における成績(平成18～22年の平均)

品種・系統名	休眠期間 (月/日)	規格内			中以上		澱粉価 (%)	中心空洞 (%)	褐色心腐 (%)
		1個重 (g)	10a重 (kg/10a)	標準比 (%)	10a重 (kg/10a)	標準比 (%)			
HP03	9/26	122	3388	89	3954	95	16.4	1	5
トヨシロ	9/14	106	3841	100	4194	100	17.1	5	7

上いも：20g以上、中以上：60g以上、規格内：60g以上、260g以下

3) ポテトチップス適性試験(平成19年度)

品種・系統	1月				3月				6月			
	8		6		8		6		8		6	
	Agt	評価	Agt	評価	Agt	評価	Agt	評価	Agt	評価	Agt	評価
HP03	46.8		42.3		47.7		41.2		59.7		57.4	
トヨシロ	47.4		32.4	×	44.5		35.0		45.3		38.6	
スノーデン	-	-	-	-	49.2		50.0		48.9		34.3	

Agt: アグトロン値(フィルターはレッドを使用)

評価は目視による (優) × (劣)



図 貯蔵中の芽の伸長(7月2日、6)

ばれいしょ「HP04」(H01043-3)

1. 来歴

系統名	交配組合せ( × )	備考
H01043-3	ユキラシャ × きたひめ	生食用

2. 特性の概要

H01043-3: 中生の生食用系統で「男爵薯」より多収で「トヨシロ」並。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性とやや強程度のそうか病抵抗性をもつ。内部異常の発生は極めて少ない。肉色は白で、形状は長円形。肉質は中で滑らかな食感。貯蔵中の糖分が増加しやすい。

1) 主な生理的特性、調理特性および形態的特性

品種・ 系統名	休眠 期間	生理障害				水煮				塊茎		目の 深淺
		BS	HH	SG	CR	肉質	黒変	煮崩れ	舌触り	形状	肉色	
HP04	やや長	微	無	微	無	中	少	極多	滑	長円	白	浅
男爵薯	やや長	少	微	微	無	粉	やや多	中	やや粗	球	白	深

BS: 褐色心腐れ、HH: 中心空洞、SG: 二次生長、CR: 裂開

2) 育成地における成績(平成18~22年の平均)

品種・ 系統名	枯凋期 (月/日)	規格内			中以上		澱粉価 (%)	中心 空洞 (%)	褐色 心腐 (%)
		1個重 (g)	10a重 (kg/10a)	標準比 (%)	10a重 (kg/10a)	標準比 (%)			
HP04	9/16	117	3579	115	4007	126	16.0	0	1
男爵薯(標)	9/9	75	3103	100	3189	100	14.7	7	5

上いも: 20g以上、中以上: 60g以上、規格内: 60g以上、260g以下

3) 官能評価試験結果(平成22年12月22日、20名)

色調	おいしさ	風味	なめらかさ	甘み
0.60	0.20	-0.35	0.70	0.30

すべて「トヨシロ」を0とした場合

	-2	0	2
色調	不良		良好
おいしさ	おいしくない		おいしい
風味	弱い		強い
なめらかさ	弱い		強い
甘み	弱い		強い

貯蔵後は甘み、滑らかさが増し、粉質感は弱まる傾向。次年度以降も継続して検証

