

1 供試系統の特性概要

(1) (独) 農業・食品産業技術総合研究機構北海道農業研究センター
ばれいしょ「北海104号」

1. 来歴

系統名	旧系統名	交配組合せ (♀×♂)	備考
北海104号	勝系26号	スノーデン×北海82号	チップ用

2. 特性の概要

中早生のチップ用系統で「トヨシロ」より熟期がやや遅く、多収。いもは短卵形で目が浅く、肉色は白。でん粉価は「トヨシロ」よりやや低い。早掘り適性を有し、長期貯蔵も可能でフライ適性も高い。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を有する。

1) 主な形態的特性

品種・ 系統名	草型	茎の 太さ	分枝 数	小葉 重なり	花		自然 結果	塊茎 形	ネット	塊茎		目	
					数	色				皮色	肉色	数	深さ
北海104号	直	中	少	中	少	白	無	短卵	少	淡ベージュ	白	少	浅
トヨシロ	中	中	少	開	やや多	白	無	卵	少	淡ベージュ	白	中	やや浅

2) 主な生理的特性および調理特性

品種・ 系統名	SG	CR	BS	HH	チップ(11月)				チップ(3月)					
					外観	褐変	乾湿	アクトロン値	外観	褐変	乾湿	アクトロン値		
北海104号	H19	無	無	微	無	◎	無	やや乾		○	微	やや乾	47	
	H20	無	無	無	無	○	無	やや乾	53.3	□	少	やや乾	44.2	
	H21	無	無	無	無	◎	無	やや乾	54.8	○□	少	やや乾	42.7	
	H22	無	微	無	微	◎○	微	乾	45.5	8℃	□	微	やや乾	36.6
										6℃	□	少	乾	37.4
	H23	無	無	微	微	◎	無	やや乾	44.5	8℃	◎○	微	乾	47
6℃										×△	やや多	乾	30.8	
H24	微	無	微	微	◎	無	やや乾	46.8						
トヨシロ	H19	無	無	無	微	○	無	やや乾		□	少	やや乾	38.1	
	H20	無	無	無	無	□△	微	乾	40.6	△×	中		31.8	
	H21	微	無	無	無	□	微	乾	50.8	△×	やや多	やや乾	32.1	
	H22	微	微	微	少	□○	少	乾	41.8	8℃	×	多	乾	26
										6℃	×	やや多	やや乾	27.73
	H23	無	無	微	微	○	微	やや乾	44.5	8℃	△□	やや多	乾	36.6
6℃										×	多	乾	25.2	
H24	微	微	微	微	○	微	やや乾	47.4						

注) SG:二次生長、BS:褐色心腐、HH:中心空洞、CR:裂開

3) 育成地における成績

品種・系統名	年次	黄変期 (月日)	枯凋期 (月日)	茎長 (cm)	上いも				規格内		でん粉価 (%)
					いも数 (個/株)	1個重 (g)	いも重 (kg/10a)	標準比 (%)	いも重 (kg/10a)	標準比 (%)	
北海104号	H19	8/25	9/10	50	7.6	101	3,429	83	3,094	79	17.1
	H20	8/26	9/10	92	7.9	134	4,716	118	4,366	128	15.9
	H21	8/22	8/28	60	7.9	116	4,081	103	3,902	112	17.7
	H22	8/31	9/12	72	6.0	142	3,755	99	3,579	108	16.0
	H23	9/08	未達	62	9.5	131	5,507	109	5,191	119	15.3
	H24	8/27	9/07	51	7.5	127	4,218	91	3,921	100	16.6
	平均	8/28	9/7	64	7.7	125	4,284	100	4,009	108	16.4
トヨシロ (標準)	H19	8/26	9/9	52	8.8	106	4,152	100	3,935	100	18.9
	H20	8/22	9/5	71	10.0	91	4,012	100	3,415	100	14.5
	H21	8/23	8/29	48	10.1	88	3,969	100	3,485	100	19.0
	H22	8/29	9/7	62	9.1	95	3,821	100	3,355	100	16.9
	H23	8/30	9/7	49	12.5	91	5,059	100	4,355	100	16.0
	H24	8/27	9/7	47	11.8	88	4,641	100	3,946	100	17.4
	平均	8/26	9/05	55	10.4	93	4,276	100	3,749	100	17.1

注) 上いも : 20g以上、規格内 : 60g~340g

早掘り試験結果 (2012年度、芽室)

品種・系統	上いも 数 (/株)	上いも 1個重 (g)	上いも 収量 (kg/10a)	標準 比 (%)	規格内 収量 (kg/10a)	標準 比 (%)	でん粉 価 (%)
北海104号	7.6	109	3674	114	3417	118	15.9
ワセシロ	7.0	104	3230	100	2891	100	16.1
トヨシロ	11.6	79	4047	125	3330	115	15.4

生産力検定チップ試験成績 (2011年度貯蔵試験結果)

品種系統名	長期貯蔵試験区										エチレン貯蔵試験区		
	11月		3月				6月				3月		6月
			6°C		8°C		6°C		8°C				
	外観	AG	外観	AG	外観	AG	外観	AG	外観	AG	AG	AG	
北海104号	◎	45.6	×	30.8	◎	47.0	□△	38.6	□	41.5	36.0	38.0	
トヨシロ	○	44.5	×	25.2	△	36.6	×	24.4	×	28.6	23.0	22.0	
きたひめ			□	34.5	○	44.4	□	40.4	○	43.7	34.0	38.0	
スノーデン	○	43.8	△	32.5	○	40.8	△	25.6	△	33.6	31.7	15.7	

4) 病害調査成績および打撲調査成績

品種・系統名	シストセンチュウ ¹	塊茎腐敗 ¹	そうか病	青枯病 ²	疫病	Yウイルス ³	打撲耐性
北海104号	抵抗性	弱	弱	強	弱	弱	弱
トヨシロ	罹病性	やや弱	弱		弱	弱	中

注) 1:北見農業試験場、2:長崎県農林技術開発センター、3:中央農業試験場

5) 地域適応性検定試験

場所	品種 系統名	試験 年次	枯凋 期 (月.日)	茎 長 (cm)	上いも 数 (/株)	上いも 1個重 (g)	上いも 収量 (kg/10a)	標準 比 (%)	規格内 収量 (kg/10a)	標準 比 (%)	黒色 心腐 (%)	褐色 心腐 (%)	二次 生長 (%)	中心 空洞 (%)
北 見 農 試	北海104号	22	9.08	90	6.8	140	4,209	107	3,812	109	0.0	0.0	0.7	11.1
		23	9.16	93	8.8	137	5,381	109	5,073	110	0.0	2.2	0.4	2.2
		24	10.04	81	8.3	144	5,282	97	4,874	108	0.0	0.0	0.3	15.6
		平均	9.19	88	8.0	140	4,957	104	4,586	109	0.0	0.7	0.5	9.6
	トヨシロ	22	9.03	77	7.4	120	3,921	100	3,504	100	0.0	0.0	1.3	8.9
		23	9.04	81	9.3	119	4,930	100	4,620	100	0.0	2.2	2.0	4.4
		24	9.22	72	8.4	147	5,457	100	4,527	100	0.0	2.2	1.2	20.0
		平均	9.10	77	8.4	129	4,769	100	4,217	100	0.0	1.5	1.5	11.1
十 勝 農 試	北海104号	22	9.13	93	7.1	141	4,423	112	4,271	123		1.7	無	10.0
		23	9.08	68	10.2	118	5,299	109	5,004	117		5.0	無	0.0
		24	9.03	56	8.4	113	4,238	96	3,931	100		10.0	無	1.7
		平均	9.08	72	8.6	124	4,653	106	4,402	113				
	トヨシロ	22	9.09	91	8.9	99	3,952	100	3,468	100		0.0	微	21.7
		23	9.01	64	11.9	92	4,848	100	4,278	100		1.7		0.0
		24	9.04	54	9.9	100	4,425	100	3,934	100		1.7	少	0.0
		平均	9.05	70	10.2	97	4,408	100	3,893	100				
上 川 農 試	北海104号	22	9.24	82	7.9	165	5,764	102	5,140	115	0.0	12.2	5.8	15.5
		23	9.05	66	9.4	96	3,985	87	3,585	92	0.0	0.0	0.7	0.0
		24	9.18	43	9.4	115	4,791	103	4,483	107	0.0	11.1	0.2	2.2
		平均	9.16	64	8.9	125	4,847	98	4,403	105				
	トヨシロ	22	9.14	76	8.9	143	5,661	100	4,463	100	0.0	0.0	10.6	42.2
		23	9.02	62	11.8	87	4,572	100	3,914	100	0.0	0.0	1.2	0.0
		24	8.31	45	10.7	98	4,666	100	4,188	100	0.0	0.0	0.6	0.0
		平均	9.05	61	10.5	109	4,966	100	4,188	100				
中 央 農 試	北海104号	23	9.01	56	9.9	125	5,428	104	5,007	112		1.7		1.7
		24	8.29	50	12.2	90	4,853	95	4,236	95		1.7		0.0
		平均	8.31	53	11.0	107	5,141	99	4,622	104				
	トヨシロ	23	9.01	56	10.4	115	5,234	100	4,477	100		0.0		3.3
		24	8.25	53	12.0	96	5,132	100	4,444	100		3.3		0.0
		平均	8.29	55	11.0	105	5,183	100	4,460	100				

6) 加工適性研究会における「北海 104 号」の評価

年度	調査日	貯蔵条件	北海104号				トヨシロ				備考	
			アグトロ ン値	外観	適性 判定	総合	アグトロ ン値	外観	適性 判定	総合		
H21	C社	11月9日	着時	47.8	○	○	△	39.0	□	○		
		2月16日	9℃	46.6	◎	◎		31.0	△	△		
		2月17日	6℃	39.2	○	○		19.4	×	×		
		4月5日	9℃	45.2	○	○		19.6	×	×		
		4月6日	6℃	41.4	○	○		21.8	×	×		
		6月16日	6℃	33.4	□	△		16.2	×	×		
	H社	11月6日	着時	54.0	◎	◎						
H22	C社	11月9日	着時	43.2	○	○	□	39.0	□	□		
		2月8日	9℃	42.2	○	○		32.4	□	□		
		2月8日	6℃	35.6	○	□		19.4	×	×		
		4月12日	9℃	43.6	○	○		28.8	△	△		
		4月12日	6℃	38.8	○	□		17.6	×	×		
		6月10日	6℃	43.6	○	○		20.8	×	×		
		H社	11月8日	着時	46.0	○	○	○				
	2月25日		9℃	48.0	○	○	○					
	4月1日		9℃		○	○	○					
	5月2日		9℃		○	○	○					
H23	C社	12月2日	着時	46.8	○	○	□	36.2	□	□		
		2月17日	9℃	45.8	◎	○		24.0	△	△		
		2月17日	6℃	39.4	○	○		15.6	×	×		
		4月16日	9℃	51.8	◎	○		21.4	×	×		
		4月16日	6℃	40.4	○	○		18.2	×	×		
		6月15日	6℃	41.4	○	△		15.4	×	×		
		H社	11月2日	着時	43.3	◎○	◎○	◎○	45.0	□	□	□
	2月3日		8.0-8.5℃	49.0	◎○	◎○	◎○	41.0	□	□	□	標準(きたひめ)
	3月9日		8.0-8.5℃	43.0	○	○	○	34.0	□	□	□	標準(きたひめ)
	7月11日			42.0	◎○	◎○	◎○	23.0	□	□	□	標準(スノーデン)

ばれいしょ「北海106号」

1. 来歴

系統名	旧系統名	系統番号	交配組合せ(♀×♂)	備考
北海106号	勝系30号	03080-6	北海96号×98015-2	加工用

2. 特性の概要

フライ加工用系統。育成場における茎長は「ホッカイコガネ」、「トヨシロ」より長く、黄変期は「ホッカイコガネ」より1週間程度早く、「トヨシロ」より1週間程度遅い。株当たりのいも数は「ホッカイコガネ」よりもやや多く「トヨシロ」並、1個重は「ホッカイコガネ」並で、上いも収量、規格内収量ともに「ホッカイコガネ」よりも多収である。でん粉価は「ホッカイコガネ」並である。

いもの形は卵で皮色は黄。目がやや浅く、数は少ない。肉色は淡黄で内部異常は認められない。フライの褐変がなく、外観品質が優れる。病害抵抗性はジャガイモシストセンチュウに抵抗性で、そうか病には弱い。打撲黒変耐性はやや弱い。

1) 主な形態的特性

品種・系統名	草型	茎の太さ	分枝数	小葉の重なり	花		塊茎			目		
					数	色	形	表皮ネット	皮色	肉色	数	深さ
北海106号	直	中	少	開	やや多	赤紫	卵	少	淡黄	淡黄	少	浅
ホッカイコガネ	やや直	中	少	開	中	赤紫	長卵	少	黄	淡黄	少	浅
こがね丸	やや直	やや太	多	開	中	赤紫	短卵	少	淡黄	淡黄	少	やや浅

2) 主な生理的特性および調理特性

品種・系統名		生理障害				フライ			チップ			アグトロ値
		B	S	HH	SG	CR	外観	褐変	乾湿	外観	褐変	
北海106号 (勝系30号)	H20	無	無	無	無	□	微	やや乾	△	中	やや乾	45.5
	H21	無	無	無	無	○	無	中	□	少	乾	51.1
	H22	無	無	微	無	○	無	やや湿	□	中	乾	41.6
	H23	無	無	無	無	○	微	中	□	微	やや乾	43.0
	H24	微	無	微	微	○	無	中	□△	少	やや乾	40.6
ホッカイコガネ	H20	無	無	無	無	○	無	中	□	少	やや乾	48.3
	H21	無	無	微	無	○	無	やや乾	△	中	乾	46.7
	H22	無	微	微	無	◎○	無	やや乾	△□	中	やや乾	41.3
	H23	微	微	少	微	○	微	やや乾	□	少	やや乾	41.3
	H24	微	微	微	微	○	無	やや乾	△	少	やや乾	41.5
こがね丸	H20	無	無	無	無	△	—	やや湿	□△	少	中	45.9
	H21	無	無	無	無	◎◎	無	中	□△	微	乾	50.6
	H22	少	多	無	微	◎	微	中	□○	中	やや乾	42.0
	H23	無	微	無	無	○	微	やや乾	△	少	やや乾	39.0
	H24	微	中	微	無	○	極微	乾	△□	少	やや乾	42.6

3) 育成地における成績

品種・系統名	枯凋期 (月日)	茎長 (cm)	上いも				生食用規格内		加工用規格内		でん粉 価 (%)	
			いも数 (個/株)	1個重 (g)	いも重 (kg/10a)	標準比 (%)	いも重 (kg/10a)	標準比 (%)	いも重 (kg/10a)	標準比 (%)		
北海106号 (勝系30号)	H20	9.18	117	10.2	159	7,232	119	5,205	106	6,960	122	15.4
	H21	未達	62	10.9	91	4,432	107	3,879	99	3,919	100	18.4
	H22	未達	85	8.2	139	5,093	121	4,014	108	4,812	123	16.0
	H23	未達	81	12.4	119	6,524	116	5,967	115	6,191	115	14.7
	H24	9.11	68	10.3	137	6,197	123	5,178	116	5,949	126	16.6
平均	(9.14)	83	10.4	129	5,896	117	4,849	109	5,566	117	16.2	
ホッカイコガネ	H20	9.29	109	10.5	132	6,099	100	4,907	100	5,690	100	15.4
	H21	9.13	63	8.5	109	4,139	100	3,907	100	3,906	100	18.3
	H22	9.24	81	8.7	110	4,223	100	3,715	100	3,924	100	16.6
	H23	9.26	69	10.5	121	5,617	100	5,207	100	5,372	100	16.1
	H24	9.17	55	9.5	119	5,025	100	4,461	100	4,729	100	17.4
平均	9.21	75	9.5	118	5,021	100	4,439	100	4,724	100	16.8	
こがね丸	H20	9.26	135	9.0	134	5,327	87	4,287	87	5,086	89	18.2
	H21	9.14	80	8.6	100	3,852	93	3,408	87	3,468	89	20.9
	H22	9.16	93	8.2	127	4,643	110	4,066	109	4,436	113	18.7
	H23	9.19	101	9.4	136	5,697	101	4,556	87	5,452	101	17.5
	H24	9.14	71	9.9	129	5,665	113	4,844	109	5,369	114	19.9
平均	9.17	96	9.0	125	5,037	98	4,232	93	4,762	98	19.0	

注) 上いも: 20g以上、生食用規格内: 60~260g、加工用(フレンチフライ)規格内: 60g以上

4) 病害調査成績および打撲調査成績

品種・系統名	シストセンチュウ ¹	塊茎腐敗 ¹	そうか病	青枯病 ²	疫病	Yウイルス ³	打撲耐性
北海106号	抵抗性	—	弱	強	弱	—	弱

注) 1: 北見農業試験場、2: 長崎県農林技術開発センター、3: 中央農業試験場

5) 地域適応性検定試験 (平成 24 年度)

品種 及び 系統名	枯凋期 (月日)	終花期 の茎長 (cm)	株当り 上いも 数(個)	一個重 (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 (%)	中心 空洞 (%)	褐色 心腐 (%)	
北 見	ホッカイコガネ	—	96.0	8.8	139.0	5,401	100.0	5,139	100.0	17.1	0.0	0.0
十 勝	北海106号	—	95.0	10.0	158.0	6,952	129.0	6,609	128.6	15.8	0.0	0.0
上 川	ホッカイコガネ	9.18	81.0	12.6	97.0	5,524	100.0	4,922	100.0	17.9	0.0	0.0
中 央	北海106号	9.14	82.0	14.0	104.0	6,436	116.5	5,904	120.0	16.8	0.0	10.0
	ホッカイコガネ	9.23	55.0	15.8	85.0	5,973	100.0	5,092	100.0	16.2	0.0	0.0
	北海106号	9.20	60.0	12.8	115.0	6,460	108.0	5,891	115.7	15.7	0.0	0.0
	ホッカイコガネ	9.6	59.1	14.6	89.0	5,752	100.0	4,950	100.0	14.8	0.0	1.7
	北海106号	8.31	59.3	13.9	104.3	6,445	112.0	5,805	117.3	15.3	0.0	0.0

注) 規格内収量: 60g以上

ばれいしょ「北海 107 号」

1. 来歴

系統名	旧系統名	系統番号	交配組合せ(♀×♂)	備考
北海 107 号	勝系 32 号	02015-2	きたひめ×らんらんチップ	生食用・加工用

2. 特性の概要

育成地における枯ちよう期は「男爵薯」より 7 日程度遅い。中早生の生食・食品加工用系統。茎長は「男爵薯」より高い。塊茎の形は卵形で皮色は淡ベージュ、肉色は白。株当たり上いも数は「男爵薯」より少なく、平均重が大きい。上いも重、規格内いも重とも「男爵薯」より多収(表 1)。でん粉価は「男爵薯」並。

水煮では肉質がやや粉質で、煮崩れが多いが、食味は「男爵薯」並、調理後黒変は「男爵薯」より少ない。蒸しいもでも同様の評価である。実需者によるサラダ加工評価では「さやか」並と評価される(表 3. 4)。

中央農業試験場の系統適応性検定試験でも上いも重、規格内重共に多収であるが(表 2)、枯ちよう期がやや遅く、褐色心腐の発生が認められたため総合評価は×となった。

多収で、曝光後の緑化が少ない特性を持ち、サラダ適性も有することから、「北海 107 号」の地方番号を付し、実用性を検討する。

主な形態的特性

品種・ 系統名	草型	草性	茎の		小葉の 重なり	花			自然 結果
			太さ	数		開花日	数	色	
北海107号	中	やや直立	中	少	開く	7.03	多	白	無
男爵薯	葉	やや直立	中	少	重なる	7.01	多	赤紫	無

品種・ 系統名	塊茎			目の		二次 成長	裂開	褐色 心腐	中心 空洞
	形	表皮	肉色	数	深さ				
北海107号	卵	微	淡ベージュ	白	少	やや浅	微	極微	極微
男爵薯	球	無	淡ベージュ	白	中	深	微	極微	微

主な調理特性

品種・ 系統名	年次	水煮						蒸し				
		肉色	煮崩れ	黒変	肉質	舌触り	食味	肉質	舌触り	甘み	黒変	食味
北海107号	H22	白	微	無	やや粉	やや粗	○□	—	—	—	—	—
	H23	白	中	微	粉	やや粗	□○	やや粘	中	微	微	□
	H24	白	甚	無	やや粉	中	○□	中	中	微	極微	□○
男爵薯	H22	白	中	微	粉	やや粗	○□	—	—	—	—	—
	H23	白	中	微	粉	やや粗	□	やや粉	やや粗	微	少	□
	H24	白	中	少	やや粉	やや粗	○□	やや粉	中	微	少	□○

品種・ 系統名	年次	フライ				チップ				
		外観	褐変	乾湿	食味	外観	褐変	乾湿	食味	アグトロ値
北海107号	H22	□	微	中	□△	○□	微	やや乾	○□	44.8
	H23	○	微	中	□	○□	微	やや乾	□	43.9
	H24	○□	極微	やや乾	□○	□	微	やや乾	□	44.2
男爵薯	H22	□	微	中	□	△	中	やや乾	△	37.8
	H23	□	微	中	□	△	少	やや乾	△	38.6
	H24	□△	少	やや乾	□	□	少	やや乾	□	44.1

注) 表中の評価は◎、○、□、△、×の順で評価が良い
反復間で評価に差がある場合は、○□など2つの評価を併記した

3. 配布予定地 北海道

4. 試験成績

表1 育成地における成績

品種・系統名	年次	萌芽期 (月日)	茎長 (cm)	枯ちよう期 (月日)	上いも			規格内		でん粉価 (%)	
					いも数 (個/株)	平均重 (g)	いも重 (kg/10a)	男爵薯比 (%)	いも重 (kg/10a)		男爵薯比 (%)
北海107号	H22	6.05	70.5	9.05	8.1	112	4,001	107	3,768	120	15.0
	H23	6.05	64.3	9.11	9.2	129	5,141	120	4,683	142	15.3
	H24	6.02	61.5	9.09	9.4	125	5,141	129	4,206	139	16.6
	平均	6.04	65.4	9.08	8.9	122	4,761	118	4,219	134	15.6
男爵薯	H22	6.02	51.4	8.31	10.2	83	3,749	100	3,141	100	15.1
	H23	6.06	40.1	9.02	12.1	80	4,284	100	3,298	100	15.5
	H24	6.03	37.4	8.31	11.4	79	3,993	100	3,016	100	16.0
	平均	6.04	43.0	9.01	11.2	81	4,009	100	3,152	100	15.5

表2 北海道立総研機構 中央農業試験場(系統適応性検定試験)

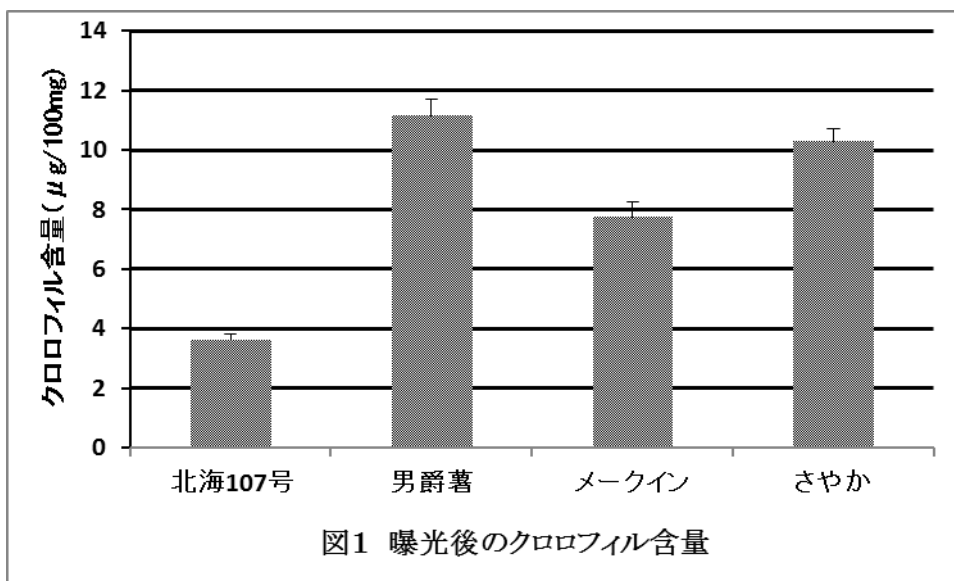
品種・系統名	年次	萌芽期 (月日)	枯凋期 (月日)	茎長 (cm)	上いも数 (個/株)	上いも1個重 (g)	上いも収量 (kg/10a)	同左標準比 (%)	規格内収量 (kg/10a)	同左標準比 (%)	でん粉価 (%)	総合評価
北海107号	H23	5.25	9.03	69.7	9.5	132	5,508	113	4,722	124	17.4	□
	H24	5.19	9.02	53.3	12.0	104	5,530	137	5,044	168	14.7	×
	平均	5.22	9.03	61.5	10.8	118	5,519	123	4,883	144	16.1	×
男爵薯	H23	5.25	8.29	44.8	10.7	103	4,892	100	3,795	100	14.1	
	H24	5.18	8.13	37.0	12.6	72	4,050	100	3,004	100	17.1	
	平均	5.22	8.21	40.9	11.7	87	4,471	100	3,400	100	15.6	

表3 実需者によるサラダ評価(加工適性研究会K社)

調査時期	品種・系統名	色調	舌ざわり	食味	後味	適性
H24.3.02	勝系32号	白	中	○	○	○
	さやか	白	中	◎	○	○
H24.7.27	勝系32号	薄黄	中	○	□	○
	さやか	白	中	□	○	□

表4 実需者によるサラダ評価(加工適性研究会C社)

品種 系統名	フレッシュサラダ				LLサラダ			
	色調	舌ざわり	食味	適性	色調	舌ざわり	食味	適性
勝系32号	白	滑	○	○	白	滑	○	○
さやか	白	滑	○	○	白	滑	○	○
トヨシロ	白	中	□	□	白	中	□	□



1. 来歴

系統名	系統番号	交配組合せ (♀×♂)	シストセンチュウ抵抗	用途等
勝系 31 号	04025-1	ユキラシャ×アイユタカ	H1	生食用

2. 特性の概要

勝系 31 号：中生の生食用系統で「男爵薯」より枯凋期は遅い。大粒で多収。そうか病にやや強の抵抗性を示す。いもは卵形で目は浅く、皮色は淡ベージュ、肉色は白。でん粉価は「男爵薯」より高く、水煮いもの肉質は粉質で煮崩れは多い。

1) 主な形態的特性

品種・系統名	草型	茎の太さ	分枝数	小葉の重なり	花			塊茎			目		
					数	色	形	表皮ネット	皮色	肉色	数	深さ	
勝系31号	平均	直	中	やや少	中	赤紫	卵	やや少	淡ベージュ		少	浅	
男爵薯	平均	やや直	中	少	重	多	赤紫	球	無	淡ベージュ	白	中	深

2) 主な生態的特性および調理特性

品種・系統名		生理障害				水煮			チップ			フライ				
		BS	HH	SG	CR	肉質	黒変	煮崩れ	舌触り	外観	褐変	乾湿	アグロン値	外観	褐変	乾湿
勝系31号 (04025-1)	H21	微	微	無	無	中	無	甚	やや粗	×△	中	乾	48.1	○	微	湿
	H22	微	少	無	微	粉	無	多	やや粗	△	中	やや乾	35.9	○	微	やや乾
	H23	微	少	無	無	やや粉	微	中	やや粗	△	少	やや乾	37.6	□	微	やや乾
	H24	微	少	微	微	中	無	甚	やや粗	△	少	やや乾	36.5	□○	微	やや乾
男爵薯	H21	微	少	微	無	やや粉	少	中	やや滑	△	中	乾	48.4	□△	微	中
	H22	少	少	少	微	粉	微	中	やや粗	△	中	やや乾	37.8	□△	微	中
	H23	微	微	微	無	粉	微	中	やや粗	△	少	やや乾	38.6	□△	微	やや湿
	H24	微	無	微	無	やや粉	少	中	やや粗	□	微	やや乾	44.1	□△	少	やや乾

3) 育成地における生育および収量

品種・系統名		枯凋期 (月日)	茎長 (cm)	上いも				生食用規格内		でん粉 価 (%)
				いも数 (個/株)	1個重 (g)	いも重 (kg/10a)	標準比 (%)	いも重 (kg/10a)	標準比 (%)	
勝系31号 (04025-1)	H21	8.31	58	7.9	119	4,078	120	3,511	122	18.3
	H22	9.13	93	6.2	154	4,225	113	3,158	101	16.6
	H23	9.10	82	8.3	160	5,888	137	4,406	134	14.9
	H24	9.10	61	6.8	169	5,032	126	3,031	100	17.5
	平均	9.08	74	7.3	151	4,806	123	3,527	119	16.8
男爵薯	H21	8.19	38	9.3	83	3,398	100	2,870	100	16.4
	H22	8.31	51	10.2	83	3,749	100	3,141	100	15.1
	H23	9.02	40	12.1	80	4,284	100	3,298	100	15.5
	H24	8.31	37	11.4	79	3,993	100	3,016	100	16.0
	平均	8.28	42	10.8	81	3,856	100	3,081	100	15.8

注) 上いも: 20g以上、生食用規格内: 60~260g、加工用規格内: 60~340g

4) 系統適応性検定試験

品種 及び 系統名	枯凋期 (月日)	終花期 の茎長 (cm)	株当り 上いも 数(個)	一個重 (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 (%)	中心空 洞 (%)	褐色心 腐 (%)	維管束 褐変 (%)
男爵薯	8.13	37.0	12.6	72.1	4050	100.0	3004	100.0	17.1	0.0	5.0	0.0
勝系31号	9.5	61.5	10.9	129.4	6260	154.6	5098	169.7	15.1	0.0	20.0	0.0

ばれいしょ「勝系33号」

1. 来歴

系統名	系統番号	交配組合せ (♀×♂)	シストセンチュウ抵抗	用途等
勝系33号	05071-8	98009-8 × 00045-4	H1	チップ用

2. 特性の概要

勝系33号：中早生のチップ用系統で、枯凋期は「トヨシロ」並かやや早い。草性はやや直立で茎は「トヨシロ」よりも太く、茎長はやや長い。花は白で花数は少ない。いもは卵形で目の数が少なく浅い、皮色は淡ベージュ、表皮のネットがわずかに見られる。肉色は白。中心空洞の発生は見られないが、褐色心腐の発生が「トヨシロ」並の微である。チップカラーは「トヨシロ」より優れる。株あたりの上いも個数は「トヨシロ」より少ない、規格内収量は「トヨシロ」並かやや少ない。でん粉価は「トヨシロ」よりやや高い。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性。

1) 主な形態的特性

品種・系統名	草型	茎の太さ	分枝数	小葉の重なり	花			塊茎			目		
					数	色	形	表皮ネット	皮色	肉色	数	深さ	
勝系33号 (05071-8)	H22	直	中	少	中	多	白	長卵	微	淡ベージュ	白	少	浅
	H23	やや直	太	少	中	少	白	卵	微	淡ベージュ	白	少	浅
	H24	やや直	太	少	中	少	白	卵	微	淡ベージュ	白	少	浅
トヨシロ	H22	やや直	中	少	開	多	白	卵	無	淡ベージュ	白	やや少	中
	H23	やや直	中	少	開	多	白	卵	無	淡ベージュ	白	やや少	やや浅
	H24	やや直	中	少	開	多	白	卵	無	淡ベージュ	白	やや少	やや浅
スノーデン	H22	直	中	少	開	中	白	球	やや多	淡ベージュ	白	中	やや深
	H23	やや直	中	少	開	やや少	白	球	多	淡ベージュ	白	中	やや深
	H24	直	中	少	開	やや少	白	球	多	淡ベージュ	白	中	やや深

2) 主な生態的特性および調理特性

品種・系統名	生理障害				チップ(11月)				貯蔵温度	チップ(3月)				
	SG	CR	BS	HH	外観	褐変	乾湿	アクトロン値		外観	褐変	乾湿	アクトロン値	
勝系33号 (05071-8)	H22	少	無	無	微	◎	無	乾	47.1	8℃	□○	少	乾	42.9
										6℃	□○	少	やや乾	40.8
	H23	無	無	微	無	◎	無	やや乾	47.9	8℃	◎○	無	乾	48.3
										6℃	○□	微	乾	44.5
トヨシロ	H22	微	微	微	中	□○	少	乾	41.8	8℃	×	多	乾	26.0
										6℃	×	多	やや乾	27.7
	H23	無	無	微	微	○	微	やや乾	44.5	8℃	△	やや多	乾	36.6
										6℃	×	多	乾	25.2
スノーデン	H22	無	無	微	微	◎○	微	やや乾	45.5	8℃	□○	少	やや乾	40.6
										6℃	△	やや多	やや乾	32.9
	H23	無	無	無	無	○	微	やや乾	43.8	8℃	○□	微	乾	40.8
										6℃	△×	やや多	やや乾	32.5
H24	無	無	微	無	□	微	やや乾	43.9	8℃					
										6℃				

生産力検定チップ試験成績 (平成23年度産貯蔵試験結果)

品種系統名	長期貯蔵試験区								エチレン貯蔵試験区			
	11月		3月				6月		3月		6月	
	外観	AG	6℃		8℃		6℃		8℃		AG	AG
			外観	AG	外観	AG	外観	AG	外観	AG		
勝系33号	◎	47.9	○	44.5	◎	48.3	□	38.9	□	43.4	44.0	44.0
トヨシロ	○	44.5	×	25.2	△	36.6	×	24.4	×	28.6	23.0	22.0
きたひめ			□	34.5	○	44.4	○	40.4	○	43.7	34.0	38.0
スノーデン	○	43.8	△	32.5	○	40.8	△	25.6	△	33.6	31.7	15.7

3) 育成地における生育および収量

品種・系統名	枯凋期 (月日)	茎長 (cm)	上いも			加工用規格内		でん粉 価 (%)		
			いも数 (個/株)	1個重 (g)	いも重 (kg/10a)	標準比 (%)	いも重 (kg/10a)		標準比 (%)	
勝系33号 (05071-8)	H22	9.02	71	8.4	96	3,596	94	3,233	96	17.4
	H23	9.07	56	10.0	106	4,682	93	4,343	100	16.6
	H24	9.09	58	10.0	94	4,158	90	3,711	94	18.6
	平均	9.06	62	9.5	99	4,145	92	3,762	97	17.5
トヨシロ	H22	9.07	62	9.1	95	3,821	100	3,355	100	16.9
	H23	9.07	49	12.5	91	5,059	100	4,355	100	16.0
	H24	9.07	47	11.8	88	4,641	100	3,946	100	16.9
	平均	9.07	53	11.1	91	4,507	100	3,885	100	16.6
スノーデン	H22	9.15	68	7.7	115	3,900	102	3,688	110	13.9
	H23	9.20	67	12.3	95	5,181	102	4,656	107	13.4
	H24	9.12	49	9.9	96	4,218	91	3,746	95	15.3
	平均	9.15	61	10.0	102	4,433	98	4,030	104	14.2
きたひめ	H22	9.05	59	9.2	102	4,062	106	3,580	107	14.7
	H23	9.16	53	9.5	116	4,884	97	4,714	108	15.1
	H24	9.07	43	8.4	114	4,229	91	3,876	98	16.1
	平均	9.09	52	9.0	111	4,392	97	4,057	104	15.3

注) 上いも: 20g以上、加工用規格内: 60~340g

4) 系統適応性検定試験 (中央農業試験場)

品種 及び 系統名	枯凋期 (月日)	終花期 の茎長 (cm)	株当り 上いも 数(個)	一個重 (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 (%)	中心 空洞 (%)	褐色 心腐 (%)	維管束 褐変 (%)
トヨシロ	8.25	53.4	12.0	96.1	5132	100.0	4444	100.0	16.7	0.0	3.3	0.0
スノーデン	9.4	61.0	18.3	63.1	5120	99.8	3345	75.3	12.6	0.0	0.0	1.7
勝系33号	8.25	56.2	13.2	78.4	4596	89.6	3732	84.0	17.5	0.0	0.0	0.0

ばれいしょ「勝系 34 号」

1. 来歴

系統名	系統番号	交配組合せ (♀×♂)	シストセンチュウ抵抗	用途等
勝系 34 号	04057-1	こがね丸 × ホッカイコガ	H1	フライ用

2. 特性の概要

勝系 34 号：中生のフライ用系統で「ホッカイコガネ」より枯凋期 4 日から 16 日が早い。草性はやや直立で、茎長は「ホッカイコガネ」よりもやや短い。花は淡赤紫で花数は中程度である。いもは長形で目の数は少なく浅い、皮色は淡ベージュ、肉色は明黄である。中心空洞の発生は見られないが、褐色心腐の発生は「ホッカイコガネ」並の微である。裂開は見られず、二次成長は「ホッカイコガネ」よりやや少ない。フライの外観は「ホッカイコガネ」並かやや劣るが、いもの形が長いので、長さがそろったフライができる。でん粉価は「ホッカイコガネ」並。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性。

1) 主な形態的特性

品種・系統名	草型	茎の太さ	分枝数	小葉の重なり	花			塊茎			目		
					数	色	形	表皮ネット	皮色	肉色	数	深さ	
勝系34号 (04057-1)	H22	やや直	中	多	開	多	赤紫	卵	微	淡ベージュ	白黄	少	浅
	H23	やや直	中	少	開	中	赤紫	長	微	淡ベージュ	明黄	少	浅
	H24	やや直	中	中	開	中	赤紫	長卵	微	淡ベージュ	明黄	少	浅
ホッカイコガネ	H22	やや直	中	少	開	多	赤紫	長	微	淡黄	黄白	少	浅
	H23	やや直	中	少	開	やや少	赤紫	長卵	少	黄	淡黄	少	浅
	H24	やや直	中	少	開	中	赤紫	長卵	少	黄	淡黄	少	浅
こがね丸	H22	やや直	中	多	開	中	赤紫	短卵	中	淡黄	黄白	少	浅
	H23	やや直	太	多	開	中	赤紫	短卵	少	淡ベージュ	淡黄	少	やや浅
	H24	やや直	太	多	開	中	赤紫	短卵	少	淡黄	淡黄	少	やや浅

2) 主な生態的特性および調理特性

品種・系統名		生理障害				フライ					
		SG	CR	BS	HH	外観	褐変	乾湿	食味	黒変	細り
勝系34号 (04057-1)	H22	無	微	無	微	○	少	中	○□	無	少
	H23	微	無	微	無	□	微	中	□	無	少
	H24	微	無	微	微	○	極微	乾	○	無	少
ホッカイコガネ	H22	少	無	無	微	◎	無	やや乾	○	無	少
	H23	少	微	微	微	○	微	やや乾	○	微	少
	H24	微	微	微	微	○	無	やや乾	○	無	微
こがね丸	H22	無	微	少	多	◎	微	中	○	無	微
	H23	無	無	無	微	○	微	やや乾	○	微	微
	H24	微	無	微	中	○	極微	乾	○	無	微

3) 育成地における生育・収量成績 (平成 22-24 年)

品種・系統名	枯凋期 (月日)	茎長 (cm)	上いも				加工用規格内		でん粉 価 (%)	
			いも数 (個/株)	1個重 (g)	いも重 (kg/10a)	標準比 (%)	いも重 (kg/10a)	標準比 (%)		
勝系34号 (04057-1)	H22	9.08	64	11.1	96	4,724	112	4,212	107	16.1
	H23	9.16	70	9.9	126	5,532	98	5,268	98	15.8
	H24	9.13	55	10.7	114	5,416	108	5,123	108	17.9
	平均	9.12	63	10.6	112	5,224	105	4,868	104	16.6
ホッカイコガネ	H22	9.24	81	8.7	110	4,223	100	3,925	100	16.6
	H23	9.26	69	10.5	121	5,617	100	5,372	100	16.1
	H24	9.17	55	9.5	119	5,025	100	4,729	100	17.4
	平均	9.22	68	9.6	117	4,955	100	4,675	100	16.7
こがね丸	H22	9.16	93	8.2	127	4,643	110	4,436	113	18.7
	H23	9.19	101	9.4	136	5,697	101	5,452	101	17.5
	H24	9.19	71	9.9	129	5,665	113	5,369	114	19.9
	平均	9.18	88	9.2	131	5,335	108	5,086	109	18.7

注) 上いも: 20g以上、加工用規格内: 60g以上

4) 系統適応性検定試験 (中央農業試験場)

品種 及び 系統名	枯凋期 (月日)	終花期 の茎長 (cm)	株当り 上いも 数(個)	一個重 (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 (%)	中心 空洞 (%)	褐色 心腐 (%)	維管束 褐変 (%)
ホッカイコガネ	9.6	59.1	14.6	89.0	5752	100.0	4899	100.0	14.8	0.0	1.7	0.0
勝系34号	9.2	57.6	13.1	99.7	5814	101.1	5233	106.8	14.9	0.0	6.7	1.7

ばれいしょ「勝系 35,36 号」

1. 来歴

系統名	系統番号	交配組合せ (♀×♂)	シストセンチュウ抵抗	用途等
勝系 35 号	06043-2	Elles × とうや	H1	生食用
勝系 36 号	04063-27	アイユタカ × 北海 82 号	H1	生食用

2. 特性の概要

勝系 35 号：中生の生食用系統。枯ちょう期は「男爵薯」より 11 日遅い。塊茎の形は短卵、皮色は淡ベージュで肉色は白。目の数は少なく、やや浅い。株当たりいも数が「男爵薯」より多く、上いも平均重も大きいため、上いも重は「男爵薯」より 40%程度多収、生食用規格では 50%程度多収となる。でん粉価は「男爵薯」並。水煮の肉質はやや粉質で食味は「男爵薯」並。フライ、チップには褐変が多く適さない。疫病にやや強から中の抵抗性を示す。

勝系 36 号：中晩生の生食用系統。枯ちょう期は「男爵薯」より 15 日遅い。塊茎の形は短卵、皮色は淡黄、肉色も淡黄。目の数はやや少で、やや浅い。株当たりのいも数が「男爵薯」より多く、上いも平均重は「男爵薯」並。上いも重は「男爵薯」より 30%程度多収、生食用規格では 40%程度多収となる。でん粉価は「男爵薯」より 1%程度高い。水煮は煮崩れが多いが、食味は「男爵薯」並かやや優れる。

3. 試験成績

表 1 主な形態的特性

品種・系統名	草型	草性	茎の太さ	分枝数	小葉の重なり	花			自然結果
						開花日	数	色	
勝系35号	中	やや直立	太	中	中間	7.08	少	白	無
勝系36号	茎	やや直立	中	中	開く	7.07	多	白	無
男爵薯	葉	やや直立	中	少	重なる	7.01	多	赤紫	無

品種・系統名	塊茎			目の		二次成長	裂開	褐色心腐	中心空洞
	形	表皮ネット	皮色	肉色	数				
勝系35号	短卵	微	淡ベージュ	白	少	やや浅	微	無	微
勝系36号	短卵	無	淡黄	淡黄	やや少	やや浅	無	無	極微
男爵薯	球	無	淡ベージュ	白	中	深	微	極微	微

表 2 育成地における生育・収量成績 (平成 23,24 年)

品種・系統名	年次	枯ちょう期 (月日)	茎長 (cm)	上いも				生食用規格内		でん粉価 (%)
				いも数 (個/株)	平均重 (g)	いも重 (kg/10a)	男爵薯比 (%)	いも重 (kg/10a)	男爵薯比 (%)	
勝系35号 (06043-2)	H23	9.14	76	14.9	90	5,980	140	5,184	157	15.1
	H24	9.09	59	13.9	90	5,508	138	4,523	150	17.6
	平均	9.12	67	14.4	90	5,744	139	4,854	154	16.4
勝系36号 (04063-27)	H23	9.19	64	15.5	82	5,632	131	4,593	139	16.4
	H24	9.13	61	13.8	82	5,027	126	4,089	136	18.1
	平均	9.16	62	14.7	82	5,330	129	4,341	138	17.3
男爵薯	H23	9.02	40	12.1	80	4,284	100	3,298	100	15.5
	H24	8.31	37	11.4	79	3,993	100	3,016	100	16.0
	平均	9.01	39	11.8	80	4,139	100	3,157	100	15.8

表3 調理特性

品種・ 系統名	年次	水煮						蒸し				
		肉色	煮崩れ	黒変	肉質	舌触り	食味	肉質	舌触り	甘み	黒変	食味
勝系35号	H23	白黄	少	微	やや粉	中	□○	中	中	微	微	○□
	H24	白黄	甚	微	やや粉	やや粗	○□	やや粘	中	微	微	□
勝系36号	H23	黄白	多	微	やや粉	中	○	粉	やや粗	微	無	□
	H24	淡黄	甚	極微	やや粘	中	○	やや粉	中	微	無	○□
男爵薯	H23	白	中	微	粉	やや粗	□	やや粉	やや粗	微	少	□
	H24	白	中	少	やや粉	やや粗	○□	やや粉	中	微	少	□○

品種・ 系統名	年次	フライ				チップ				
		外観	褐変	乾湿	食味	外観	褐変	乾湿	食味	アグトロ値
勝系35号	H23	□	少	中	□	×	中	やや乾	×	32.1
	H24	□△	少	中	□△	×△	やや多	やや乾	×	35.3
勝系36号	H23	○	無	やや湿	□	□	微	やや乾	□	44.8
	H24	○◎	無	やや乾	○	△□	少	やや乾	□△	42.8
男爵薯	H23	□	微	中	□	△	少	やや乾	△	38.6
	H24	□△	少	やや乾	□	□	少	やや乾	□	44.1

表4 耐病虫性

品種・系統名	シストセンチュウ	疫病	そうか病
	抵抗性	抵抗性	抵抗性
勝系35号	H1	やや強～中	やや弱
勝系36号	H1	弱	弱

ばれいしょ「勝系 37 号」

1. 来歴

系統名	系統番号	交配組合せ (♀×♂)	シストセンチュウ抵抗	用途等
勝系 37 号	06176-18	01086-2 × 01081-22	H1	生食用

2. 特性の概要

勝系 37 号：早生の赤肉生食用系統。枯ちよう期は「男爵薯」とほぼ同じで「ノーザンルビー」より 1 週間程度速い。塊茎の形は長卵、皮色は赤で肉色も赤。「ノーザンルビー」よりも肉色の赤色が濃い。目の数はやや少なく、浅い。株当たりいも数が「男爵薯」、「ノーザンルビー」より多いが、上いも平均重が「男爵薯」よりやや小さく、「ノーザンルビー」よりも小さい。上いも重は「男爵薯」並かやや多収で、「ノーザンルビー」よりも多収であるが、生食用規格では「男爵薯」、「ノーザンルビー」並かやや少収。でん粉価は「男爵薯」、「ノーザンルビー」よりも低い。水煮の肉色は「ノーザンルビー」よりも濃い赤で、煮崩れは微である。食味は「男爵薯」並。

3. 試験成績

表 1 主な形態的特性

品種・系統名	草型	草性	茎の太さ	分枝数	小葉の重なり	花			自然結果
						開花日	数	色	
勝系37号	葉	やや開張	中	多	中間	7.08	少	白	無
ノーザンルビー	中間	やや直立	太	中	開く	7.03	中	白	無
男爵薯	葉	やや直立	中	少	重なる	7.03	多	赤紫	無

品種・系統名	塊茎			アントシアニンの		目の		二次成長	裂開	褐色心腐	中心空洞
	形	表皮ネット	皮色	肉色	程度	数	深さ				
勝系37号	長卵	無	赤	赤	3	やや少	浅	極微	無	無	無
ノーザンルビー	長卵	少	赤	赤	5	やや少	やや浅	極微	無	極微	無
男爵薯	球	無	淡ベージュ	白	—	中	深	微	極微	微	微

表 2 育成地における生育・収量成績（平成 23,24 年）

品種・系統名	年次	枯ちよう期 (月日)	茎長 (cm)	上いも				生食用規格内			でん粉価 (%)	
				いも数 (個/株)	平均重 (g)	いも重 (kg/10a)	男爵薯比 (%)	ノーザンルビー比 (%)	いも重 (kg/10a)	男爵薯比 (%)		ノーザンルビー比 (%)
勝系37号 (06176-18)	H23	9.10	44	16.1	72	5,175	108	123	3,897	104	100	10.7
	H24	8.23	41	15.1	62	4,145	99	115	2,612	90	86	12.6
	平均	9.01	43	15.6	67	4,660	104	119	3,255	98	94	11.7
ノーザンルビー	H23	9.09	55	9.2	103	4,206	88	100	3,911	104	100	14.2
	H24	9.06	55	10.0	81	3,613	86	100	3,025	105	100	15.2
	平均	9.08	55	9.6	92	3,910	87	100	3,468	104	100	14.7
男爵薯	H23	9.05	43	13.6	79	4,775	100	114	3,759	100	96	15.1
	H24	8.29	39	14.9	63	4,205	100	116	2,890	100	96	16.3
	平均	9.02	41	14.3	71	4,490	100	115	3,325	100	96	15.7

表 3 調理特性

品種・ 系統名	年次	水煮						蒸し				
		肉色	煮崩れ	黒変	肉質	舌触り	食味	肉質	舌触り	甘み	黒変	食味
勝系37号	H23	赤	微	微	粘	やや滑	□	やや粘	中	微	微	□
	H24	赤	微	微	中	中	○□	やや粘	やや滑	微	無	○□
ノーザンルビー	H23	淡赤	微	微	中	中	□	やや粘	やや滑	微	微	□○
	H24	淡赤	微	微	やや粘	やや滑	○	中	やや滑	微	極微	○□
男爵薯	H23	白	中	微	粉	やや粗	□	やや粉	やや粗	微	少	□
	H24	白	中	少	やや粉	やや粗	○□	やや粉	中	微	少	□○

品種・ 系統名	年次	フライ				チップ				
		外観	褐変	乾湿	食味	外観	褐変	乾湿	食味	アグトロ値
勝系37号	H23	□	微	湿	△	□	微	乾湿	□	22.1
	H24	□	無	湿	□△	□△	微	乾	□	15.9
ノーザンルビー	H23	□	微	中	□	□	微	乾	□	29.8
	H24	□△	微	中	□	□○	微	やや乾	□○	23.0
男爵薯	H23	□	微	中	□	△	少	やや乾	△	38.6
	H24	□△	少	やや乾	□	□	少	やや乾	□	44.1

表 4 病虫害抵抗性

品種・系統名	シストセンチュウ 抵抗性	疫病 抵抗性	そうか病 抵抗性
勝系37号	H1	弱	弱