

令和7年度 ばれいしょ加工適性研究会 評価結果報告

令和8年2月12日
 榑湖池屋

対象製品 ポテトチップス

1. 試験実施方法

1) 貯蔵適性評価

長崎産は到着時と約2ヶ月後に評価を行った。
 北海道産はサンプル到着時と貯蔵後にサンプルを分けた。
 調査項目として比重値、還元糖、カラー値とした。
 チップのカラー値はアグトロカラーメーター（レッド）により測定した。

2) 食味評価

20Lミニフライヤーにてフライして味付けは行なわなかった。
 サンプルを評価者（約10名）に配布し、官能検査を行い、既存品種と比較した。

3) 総合評価

1) および2)の結果から総合的にチップ適性の判断を行なった。

系統名	1) 貯蔵性評価							2) 食味評価			総合評価	コメント	
	調査日	貯蔵	比重	カラー	還元糖	芽長	mm	評価	外観	食感			食味
トヨシロ	7月10日	着時	1.087	52.7	0.051	0	-		□	□	□	-	
	9月5日	18°C	1.090	53.8	0.055	0	-		□	-	-		
長系172号	7月10日	着時	1.080	56.6	0.041	0	△		○	□	□	△	トヨシロと比べて、芽伸びの早さ、比重の低さが気になる。
	9月5日	18°C	1.083	56.8	0.044	15	△		○	-	-		
トヨシロ	10月31日	着時	1.091	53.4	0.039	0	-		-	-	-	-	
	1月14日	12°C	1.100	50.7	0.049	101	-		□	○	○		
きたひめ	10月31日	着時	1.079	54.0	0.039	0	-		-	-	-	-	
	1月14日	12°C	1.090	59.6	0.056	22	-		○	○	○		
		9°C											
北系86号	10月31日	着時	1.086	51.9	0.038	0	○		-	-	-	○	比重も割と高く、カラーや官能試験も評価は良い。継続して見ていきたい。芽も取れにくくはない。
	1月14日	12°C	1.092	61.4	0.050	43	◎		○	◎	□		
		9°C											
北系88号	10月31日	着時	1.077	52.9	0.040	0	△		-	-	-	□	長期貯蔵向けのため、エチレン貯蔵後に期待。きたひめより比重が低いことは気になる。
	1月14日	12°C	1.080	60.8	0.049	72	□		○	○	□		
		9°C											
北育34号	10月31日	着時	1.083	56.0	0.039	0	□		-	-	-	○	現時点では欠点のない系統。長期貯蔵性にも期待。過去の生育条件が悪い年の結果が気にはなるところ。
	1月14日	12°C	1.088	64.1	0.047	75	○		◎	○	○		
		9°C											
北育37号	10月31日	着時	1.078	53.4	0.039	0	△		-	-	-	□	比重の数値にばらつきがあることが気になる。比重と収量が良ければ定温貯蔵のチップ用原料としては特に気になる点はない。
	1月14日	12°C	1.093	54.8	0.049	60	◎		○	○	□		
		9°C											
勝系62号	10月31日	着時	1.084	54.3	0.039	0	□		-	-	-	□	長期貯蔵向けのため、エチレン貯蔵後に期待。長期貯蔵時の水分の抜けが心配。
	1月14日	12°C	1.090	56.7	0.049	49	○		○	○	□		
		9°C											

※評価記号について ・・・・ ◎非常に良い ○良い □普通 △あまり良くない ×良くない

2. 課題

年度によって生育が大きく異なるため、特出して良い系統よりも安定感が求められる。
 トヨシロの減産が進み、府県にもトヨシロの代替となる品種が欲しいが流通が進んでいる品種では適したものが見つからない。
 新品种の府県への流通を確保したい。

3. 品種への要望

・全体

- 1) 既存品種に勝る収量性と比重。
- 2) 環境ストレスへの耐性。（高温、干ばつなど）

・府県産

- 1) 早生であり、早期の収穫でも収量・ライマン価が確保できること。
- 2) 疫病・そうか病に抵抗性があること。
- 3) 収穫後腐敗が広がりにくいこと。

・道産

- 1) エチレン処理による長期貯蔵に適性があること。
- 2) 発芽が遅い、または芽が取れやすいこと。

調査年月日	2025/7/10	用途	ポテトチップ	調査年月日	2025/9/5	用途	ポテトチップ
標準品種	トヨシロ	担当	榎湖池屋	標準品種	トヨシロ	担当	榎湖池屋
			第1回調査				第2回調査
調理方法	様々なサイズの6~8塊茎を選出し、スライス後水分を取った時の重量で450g分をフライした(ブランチングなし)。糖分測定には別の4塊茎を選出し、試験した。						

長崎産馬鈴薯評価シート

評価項目	標準品種 トヨシロ	系統名 長系172号
試験段階	対照	ラボ予備試験
貯蔵開始日	-	-
貯蔵日数	-	-
貯蔵温度	-	-
貯蔵湿度	-	-
芽の長さ	0mm	0mm
水分	-	-
比重	1.087	1.080
糖分(ブドウ糖換算)	0.051	0.041
試験条件	カット厚	約 1.5mm
	揚げ時間	約 2分
	揚げ温度・初温	185℃
	揚げ温度・終温	176℃
ポテトチップ	アグロン値(レッド)	52.7
	外観	<input type="checkbox"/>
	焦げ方	-
	食感	<input type="checkbox"/>
	食味	<input type="checkbox"/>
	適正判定	-
	総合評価	-
コメント	-	カラーは良いが比重の低さが気になる。

評価項目	標準品種 トヨシロ	系統名 長系172号
試験段階	対照	ラボ予備試験
貯蔵開始日	7月22日	7月22日
貯蔵日数	57日目	57日目
貯蔵温度	18℃	18℃
貯蔵湿度	90%	90%
芽の長さ	0mm	15mm
水分	-	-
比重	1.090	1.083
糖分(ブドウ糖換算)	0.055	0.044
試験条件	カット厚	約 1.5mm
	揚げ時間	約 2分
	揚げ温度・初温	185℃
	揚げ温度・終温	177℃
ポテトチップ	アグロン値(レッド)	53.8
	外観	<input type="checkbox"/>
	焦げ方	-
	食感	-
	食味	-
	適正判定	-
	総合評価	-
コメント	-	トヨシロと比べて、芽伸びの早さ、比重の低さが気になる。

※評価記号について…◎非常に良い、○良い、□普通、△あまり良くない、×良くない

調査年月日	2025/10/31	用途	ポテトチップ
標準品種	トヨシロ・きたひめ	担当	榎湖池屋
調理方法	様々なサイズの6~8塊茎を選出し、スライス後水分を取った時の重量で450g分をフライした(ブランチングなし)。糖分測定には別の4塊茎を選出し、試験した。		
			第1回調査

北海道産馬鈴薯評価シート

評価項目	標準品種 トヨシロ	標準品種 きたひめ	系統名 北系86号	系統名 北系88号	系統名 北育34号	系統名 北育37号	系統名 勝系62号	
試験段階	対照	対照	予備試験	予備試験	本試験	本試験	予備試験	
貯蔵開始日	10月30日	10月30日	10月30日	10月30日	10月30日	10月30日	10月30日	
貯蔵日数	-	-	-	-	-	-	-	
貯蔵温度	12°C	12°C	12°C	12°C	12°C	12°C	12°C	
貯蔵湿度	90%	90%	90%	90%	90%	90%	90%	
芽の長さ	0mm	0mm	0mm	0mm	0mm	0mm	0mm	
水分	-	-	-	-	-	-	-	
比重	1.091	1.079	1.086	1.077	1.083	1.078	1.084	
糖分(ブドウ糖換算)	0.039	0.039	0.038	0.040	0.039	0.039	0.039	
試験条件	カット厚	約 1.5mm	約 1.5mm	約 1.5mm	約 1.5mm	約 1.5mm	約 1.5mm	
	揚げ時間	約 2分	約 2分	約 2分	約 2分	約 2分	約 2分	
	揚げ温度・初温	185°C	185°C	187°C	185°C	187°C	186°C	186°C
	揚げ温度・終温	176°C	177°C	178°C	180°C	177°C	176°C	180°C
ポテトチップ	アグロン値(レッド)	53.4	54.0	51.9	52.9	56.0	53.4	54.3
	外観	○	○	□	○	○	○	○
	揚げ方	基部・維管束	基部	基部	維管束・臍部	-	基部	維管束
	食感	-	-	-	-	-	-	-
	食味	-	-	-	-	-	-	-
	適正判定	-	-	-	-	-	-	-
総合評価	-	-	□	□	□	□	□	
コメント	本年度にしては高比重品を対照に選んでしまった。	比重もカラーも本年度の一般的なきたひめ。	油じみがあり、カラーがやや低く出ている。比重はきたひめを越えている。	12塊茎中1塊茎で中心空洞あり。中心空洞の影響でややカラーが低めに出ている。比重が低い。	形が丸く、カラーもムラなく綺麗。比重も低くない。	比重はやや低めだがカラーは良い。基部の焦げがあるものがいくつか見られた。	丸い形でカラーは良い。維管束にやや焦げがある。	

※評価記号について…◎非常に良い、○良い、□普通、△あまり良くない、×良くない

調査年月日 2026/1/14

標準品種 トヨシロ・きたひめ

調理方法 様々なサイズの6~8塊茎を選出し、スライス後水分を取った時の重量で450g分をフライした(ブランシングなし)。糖分測定には別の4塊茎を選出し、試験した。

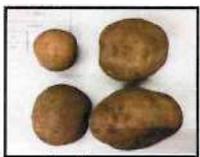
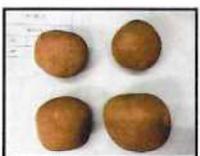
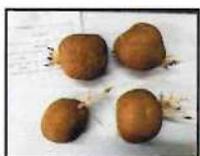
用途 ポテトチップ
 担当 株湖池屋
 第2回調査

北海道産馬鈴薯評価シート

評価項目	標準品種 トヨシロ	標準品種 きたひめ	系統名 北系86号	系統名 北系88号	系統名 北育34号	系統名 北育37号	系統名 勝系62号
試験段階	対照	対照	予備試験	予備試験	本試験	本試験	予備試験
貯蔵開始日	10月30日	10月30日	10月30日	10月30日	10月30日	10月30日	10月30日
貯蔵日数	76日間	76日間	76日間	76日間	76日間	76日間	76日間
貯蔵温度	12℃	12℃	12℃	12℃	12℃	12℃	12℃
貯蔵湿度	90%	90%	90%	90%	90%	90%	90%
芽の長さ	101mm	22mm	43mm	72mm	75mm	60mm	49mm
水分	-	-	-	-	-	-	-
比重	1.100	1.090	1.092	1.080	1.088	1.093	1.090
糖分(ブドウ糖換算)	0.049	0.056	0.05	0.049	0.047	0.049	0.049
試験条件	カット厚	約 1.5mm	約 1.5mm	約 1.5mm	約 1.5mm	約 1.5mm	約 1.5mm
	揚げ時間	約 2分	約 2分	約 2分	約 2分	約 2分	約 2分
	揚げ温度・初温	185℃	185℃	185℃	185℃	185℃	185℃
	揚げ温度・終温	176℃	178℃	178℃	178℃	178℃	178℃
ポテトチップ	アグトロ値(レッド)	50.7	59.6	61.4	60.8	64.1	54.8
	外観	□	○	○	○	◎	○
	揚げ方	基部・維管束	基部	基部	維管束・髓部	-	維管束
	食感	○	○	◎	○	○	○
	歩留	-	-	-	-	-	-
	適正判定	-	-	○	□	○	□
総合評価	-	-	○	□	○	□	
コメント	この時期のトヨシロの標準的なカラー。芽伸びも標準的。比重はややより本年度産にしては高め。	この時期のきたひめにしては芽が短い。比重が高め。カラーも高め。	カラーも比重も良い。食味はかなり薄いが悪い味はしない。パリッとくちどけも良く高評価。	カラーの割には揚げ味を感じるという意見もある。薄味。	ムラのない揚げり綺麗。食味は薄いのが芋らしく好感の持てる味。	一部全体的に緑化した塊茎があったため食味に影響している。前回と比較して比重の上がり幅が大きいため、次回以降で比重の評価を決める。	水分が抜けて皮むけが非常に悪くなった。芋自体のカラーは良いが皮の分やや低く出ている。食味でも後味の悪さを感じる人もいた。

※評価記号について…◎非常に良い、○良い、□普通、△あまり良くない、×良くない

加工適性 外観及びフライ状況推移 (2025年北海道産)

	10/30 チップ	10/30 外観	1/14 チップ	1/14 外観	エチレン貯蔵チップ	エチレン貯蔵外観
トヨシロ	 カラー値 53.4	 芽の長さ 0 mm	 カラー値 50.7	 芽の長さ 101 mm	対象外 カラー値	対象外 芽の長さ mm
きたひめ	 カラー値 54.0	 芽の長さ 0 mm	 カラー値 59.6	 芽の長さ 22 mm	カラー値	芽の長さ mm
北系86号	 カラー値 51.9	 芽の長さ 0 mm	 カラー値 61.4	 芽の長さ 43 mm	カラー値	芽の長さ mm
北系88号	 カラー値 52.9	 芽の長さ 0 mm	 カラー値 60.8	 芽の長さ 72 mm	カラー値	芽の長さ mm
北育34号	 カラー値 56.0	 芽の長さ 0 mm	 カラー値 64.1	 芽の長さ 75 mm	カラー値	芽の長さ mm
北育37号	 カラー値 53.4	 芽の長さ 0 mm	 カラー値 54.8	 芽の長さ 60 mm	カラー値	芽の長さ mm
勝系62号	 カラー値 54.3	 芽の長さ 0 mm	 カラー値 56.7	 芽の長さ 49 mm	 ピーラー後も皮が残っている	芽の長さ mm

加工適性 外観及びフライ状況推移 (2025年長崎県産)

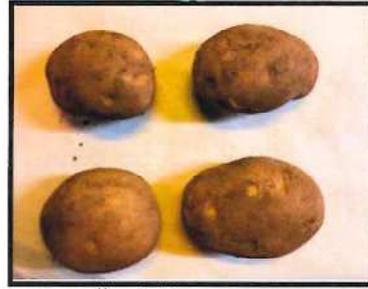
9/5 チップ



トヨシロ

カラー値 53.8

9/5 外観

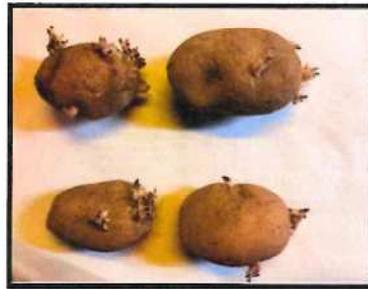


芽の長さ 0 mm

長系172号



カラー値 56.8



芽の長さ 15 mm

令和7年度ばれいしょ加工適性研究会評価調査報告書

2026年1月28日
 北海道フーズ

■プレんチフライ試験対象系統

予備試験	本試験
長系172号、K18002H-H29	西海44号、勝系61号、勝系64号

■評価結果

系統	評価	
西海44号 (春作)	<p>品質面 ナチュラルカット: 食感に水っぽさを多少感じる者、ホクホク感を感じる者の両方の意見が出ており、品質にバラツキが出ている印象を受けた。 風味が若干弱い評価になっているが、癖のない食味と言える。 表皮が綺麗で外観は良好。 シューストリングカット: 外側食感のカリツとした食感が弱く、内側食感も水っぽさを感じる。例年と比べて食感が弱い印象。</p> <p>加工面 芽が浅く加工しやすい。 シューストにおいては長さがほしいため、長卵型に肥大するとなお良い。 今年度においては加工中の褐変(くすみ)が多く出ている。</p>	<p>西海44号</p>
長系172号 (春作)	<p>品質面 ナチュラルカット: 水っぽさを感じるが粘質さは感じないことから、ホクホク感とを感じる者もいた。 風味が若干弱い評価になっているが、癖のない食味と言える。 表皮が綺麗で外観も良好。 シューストリングカット: 外側食感が若干柔らかく、内側食感が水っぽい評価。 ナチュラル同様に風味は若干弱い評価になっているが、癖のない食味と言える。</p> <p>加工面 芽が浅く加工しやすい。 シューストにおいては長さがほしいため、長卵型に肥大するとなお良い。 今年度においては加工中の褐変(くすみ)が見られた。</p>	<p>長系172号</p>
勝系61号	<p>品質面 ナチュラルカット: 粘質で食感が硬い(重い)評価。 褐変(くすみ)が見られているところが気になる。 表皮は綺麗で良好。 シュースト: 外側食感の良いが、内側食感は粘質でしっかりとしている(ホクホクではない)評価。 褐変(くすみ)が見られているところが気になる。</p> <p>加工面 芽の深さはホッカイコガネ並で加工に問題はない。 昨年は卵型で長さをとることができたが、今年度は大きく肥大したものが少なく長さが取れなかった。シューストでは長さがほしいため、長卵型に肥大してほしい。 中心空洞が見られた。(加工した重量換算で10%程度発生)</p>	<p>勝系61号</p>
勝系64号	<p>品質面 ナチュラル: 食感として、ホクホク感が弱くすこし粘質さを感じる。 表皮がザラザラしている。 ホッカイコガネに比べ芽が深いため、ナチュラルのへこみも大きい。 シュースト: 外側食感、内側食感はコガネに近い評価。 形状が丸形で芽が小さいためシューストとしては長さが短い。</p> <p>加工面 コガネに比べ芽が深い印象。加工歩留りダウンが懸念される。 形状が丸形で長さが取れないことから、シュースト加工には不向きといえる。 長卵型が望ましい。 褐変(くすみ)が多く見られた。</p>	<p>勝系64号</p>
K180002H-H29	<p>品質面 ナチュラル: ホッカイコガネ同等のホクホク感がある。 風味が低い評価となっているが、あっさりしていて食べやすいという意見が多い。 皮が硬く口に残るものがあった。 シュースト: 外側食感、内側食感どちらもホッカイコガネ同等かそれ以上の評価となった。 風味が低い評価となっているが、あっさりしていて食べやすいという意見が多い。 シューストとしては長さがほしい。</p> <p>加工面 芽の深さは加工に問題ない。 シューストにおいては長さがほしいため、長卵型に肥大するとなお良い。</p>	<p>K180002H-H29</p>

外観写真は別紙参照。

■新品種への要望

- ・長卵型で肥大しやすい。(シューストリングでは歩留りの向上や長いサイズの安定品質が期待できる)
- ・冷蔵貯蔵時の還元糖上昇がゆるい。(焦げの抑制、加工時期の制約が緩和される)
- ・生理障害・打撲に強い。(安定品質、歩留りの向上)
- ・基本は表面がカリカリ、内部がホクホク系の食感が好ましい。

加工適性評価

調理方法	原料受入 → 洗浄 → カット → ブランチング → フライ → 凍結
検査方法	油ちよう：シューストリングカット 180℃×2分30秒 ナチュラルカット 180℃×3分
評価方法	ホックイコガネをベース("0")とし評価した。

用途 フレンチフライポテト
担当 ㈱北海道フーズ

原料子ータ	ホックイコガネ (基準)		西海44号		長系172号		勝系61号		勝系64号		K18002H+H29																																												
	水分	ライマン価	水分	ライマン価	水分	ライマン価	水分	ライマン価	水分	ライマン価	水分	ライマン価																																											
	77.5 %	14.6 %	76.3 %	14.7 %	78.2 %	14.8 %	76.4 %	15.7 %	79.5 %	13.2 %	77.8 %	13.9 %																																											
	6.99 mg/g		1.51 mg/g		1.92 mg/g		1.38 mg/g		1.66 mg/g		1.43 mg/g																																												
	2025年11月11日		2025年6月10日		2025年11月11日		2025年11月11日		2025年11月11日		2025年11月11日																																												
シューストリング カット	肉色	0	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	白	やや白	同じ	やや黄	黄																																	
	長さ	0	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	短い	やや短い	同じ	やや長い	長い																																	
	褐変 (くすみ)	0	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	多い	やや多い	同じ	やや少ない	少ない																																	
	焦げ (割合)	0	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	多い	やや多い	同じ	やや少ない	少ない																																	
	外側食感 (カリツと感)	0	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	柔い	やや柔い	同じ	やや硬い	硬い																																	
	内側食感 (ホクホク感)	0	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	弱い	やや弱い	同じ	やや強い	強い																																	
	風味	0	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	弱い	やや弱い	同じ	やや強い	強い																																	
	適正判定	0	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	悪い	やや悪い	同じ	やや良い	良い																																	
	肉色	0	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	白	やや白	同じ	やや黄	黄																																	
	表皮	0	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	悪い	やや悪い	同じ	やや良い	良い																																	
褐変 (くすみ)	0	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	多い	やや多い	同じ	やや少ない	少ない																																		
焦げ (割合)	0	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	多い	やや多い	同じ	やや少ない	少ない																																		
内側食感 (ホクホク感)	0	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	弱い	やや弱い	同じ	やや強い	強い																																		
風味	0	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	弱い	やや弱い	同じ	やや強い	強い																																		
適正判定	0	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	悪い	やや悪い	同じ	やや良い	良い																																		
ナチュラルカット	肉色	0	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	白	やや白	同じ	やや黄	黄																																	
	表皮	0	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	-2	-1	0	+1	+2	悪い	やや悪い	同じ	やや良い	良い																																	
コメント	<ul style="list-style-type: none"> ・褐変(くすみ)が多い。 ・肉色は褐変(くすみ)のためあまり良くないが、表皮はきれい。 ・シューストの褐変が多く、食感(外側、内側ともに)水っぽく感じる。 ・ナチュラルではホクホク感と感ずる。 ・表皮はきれい。 											<ul style="list-style-type: none"> ・褐変(くすみ)が多い。 ・表皮が最もきれい。 ・シューストのカリツと感が弱いため食感と感ずる。一方、ナチュラルではホクホク感と感ずる。 ・長さはきれい。 ・食感が水っぽく感じる(シュースト・ナチュラルともに)。 ・表皮は一番きれい。 ・シューストとナチュラル両方で内側食感に水っぽさを感じる。 ・褐変(くすみ)が見られている。 											<ul style="list-style-type: none"> ・褐変(くすみ)が多い。 ・表皮がやや深(ナチュラルで芽が深い)。 ・シューストのべこみが多い。 ・長さが短く、シュースト加工向きとしては良い。 ・ナチュラルではコガネに比べホクホク感が弱く、少し粘質。 ・シューストの食感(コガネに近い)。 											<ul style="list-style-type: none"> ・褐変(くすみ)が多い。 ・表皮が最もきれい。 ・シューストのべこみが多い。 ・長さはきれい。 ・食感が水っぽく感じる(シュースト・ナチュラルともに)。 ・表皮は一番きれい。 ・シューストとナチュラル両方で内側食感に水っぽさを感じる。 ・褐変(くすみ)が見られている。 											<ul style="list-style-type: none"> ・褐変(くすみ)が多い。 ・表皮が最もきれい。 ・シューストのカリツと感が弱いため食感と感ずる。一方、ナチュラルではホクホク感と感ずる。 ・長さはきれい。 ・食感が水っぽく感じる(シュースト・ナチュラルともに)。 ・表皮は一番きれい。 ・シューストとナチュラル両方で内側食感に水っぽさを感じる。 ・褐変(くすみ)が見られている。 										
	<ul style="list-style-type: none"> ・ナチュラルの食感が硬いものが多(ナチュラル)。 ・シューストは最も硬い。 ・シューストは最も硬いように感じる。 ・長さがほしい。 ・風味がコガネと同等レベル。 ・風味が弱(コガネ)。 ・長さが欲しい。 											<ul style="list-style-type: none"> ・ナチュラルの食感が硬いものが多(ナチュラル)。 ・シューストは最も硬い。 ・シューストは最も硬いように感じる。 ・長さがほしい。 ・風味がコガネと同等レベル。 ・風味が弱(コガネ)。 ・長さが欲しい。 											<ul style="list-style-type: none"> ・ナチュラルの食感が硬いものが多(ナチュラル)。 ・シューストは最も硬い。 ・シューストは最も硬いように感じる。 ・長さがほしい。 ・風味がコガネと同等レベル。 ・風味が弱(コガネ)。 ・長さが欲しい。 											<ul style="list-style-type: none"> ・ナチュラルの食感が硬いものが多(ナチュラル)。 ・シューストは最も硬い。 ・シューストは最も硬いように感じる。 ・長さがほしい。 ・風味がコガネと同等レベル。 ・風味が弱(コガネ)。 ・長さが欲しい。 																					

加工適性評価(外觀)

外観	西海44号	長系172号	勝系61号	勝系64号	K18002H-H29
					

製品

フライ後の色調	
	
	
	
	
	
	

不良部分
勝系61号 (中心空洞)



令和7年度馬鈴薯加工適正研究会報告書

コロッセ加工適正評価総括

2026年1月26日
サンマルコ食品(株)

1、評価結果

本年度はいずれの品種も極端に「べちゃつく」、「粘りが強すぎる」、「ざらつく」、などのマイナス要因はなくコロッセ製造の適正があると感じた。
但し、男爵をベンチマークとするといずれもエグミ、渋みを感じ甘味が弱く感じるが、コロッセにすると調味料や具材の味に隠れるので基本的には問題無いと感じた。

北系86号 食味は男爵に近いものを感じるが旨み、甘味、ホクホクは男爵に及ばず。
食べやすい味わい。

勝系64号 蒸し芋では酸味、苦み、エグミを感じるがコロッセではさほど感じない。
水っぽさも少しあった。色味は淡い黄色が良い。

長系172号 水っぽく、甘味があまりない。但し、個体差があるのか甘さを感じるものもあった。
色味は淡い黄色が良い。形の関係から皮分離の際、高い歩留になると予想される。

2、品種への要望

- 干ばつ、高温など厳しい気候条件に強いこと
- シストセンチュウ抵抗性でほくほく系
- 貯蔵性の高さ、品質の安定(緩やかな糖化)
- 芽が浅い、黒変、空洞が少ないこと

以 上

R7年度産加工適性評価・調査報告

5) 加工適性試験評価項目
 調査年月日 2026年1月26日
 標準品種 男爵
 調理法 別紙添付

試験段階 ラボ試験
 用途 冷凍食品(コロッケ)
 担当 サンマルコ食品(株)

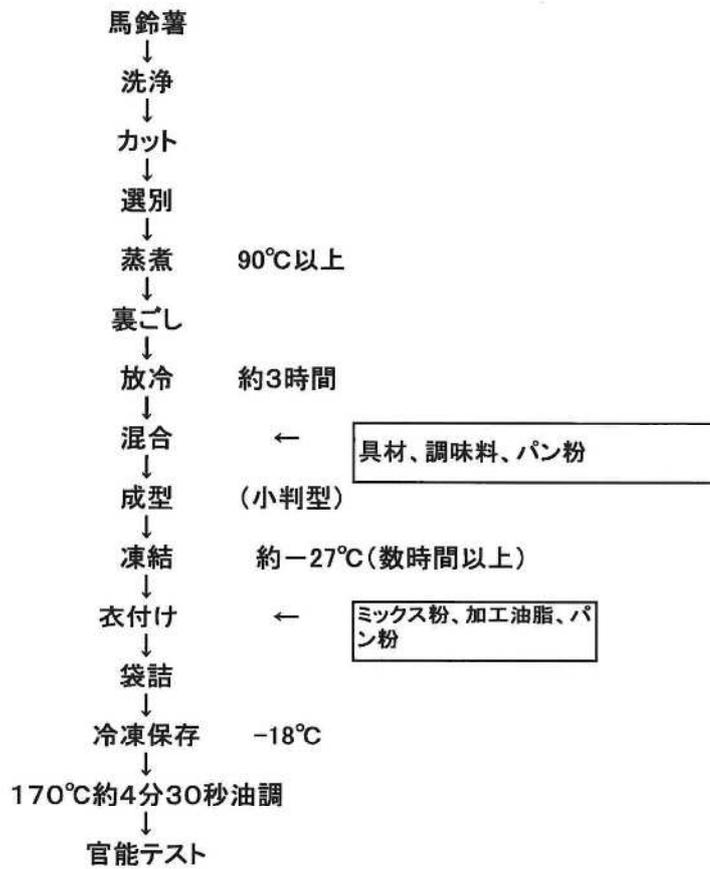
5) 加工適性試験評価項目		ラボ試験			
評価項目	男爵(コントロール)	北系86号	勝系64号	長系172号	
調査年月日	1月26日	1月26日	1月26日	1月26日	
外観	芽深い・丸	芽浅い・丸	芽浅い・丸	芽浅い・長	
水分	78.4 %	79.3 %	76.0 %	79.1 %	%
ライマン価	- %	- %	- %	- %	%
糖分	6.9 %	5.6 %	5.4 %	4.7 %	%
試験条件	70*61 mm	67*56 mm	55*52 mm	77*58 mm	mm
蒸煮時間	40 分	35 分	35 分	35 分	分
蒸煮温度	98 °C	98 °C	98 °C	98 °C	°C
冷却時間	- 分	- 分	- 分	- 分	分
フリーザー温度	-27 °C	-27 °C	-27 °C	-27 °C	°C
揚げ温度	170 °C	170 °C	170 °C	170 °C	°C
揚げ時間	4分 30秒	4分 30秒	4分 30秒	4分 30秒	30秒
蒸し	ごく薄い黄色	白色	薄い黄色	薄い黄色	
(テストキッチンのみ)	良 <input checked="" type="radio"/> 普 <input type="radio"/> 悪 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 普 <input type="radio"/> 悪 <input type="radio"/>	良 <input type="radio"/> 普 <input checked="" type="radio"/> 悪 <input type="radio"/>	良 <input type="radio"/> 普 <input checked="" type="radio"/> 悪 <input type="radio"/>	良 <input type="radio"/> 普 <input type="radio"/> 悪 <input type="radio"/>
香り	粘 <input checked="" type="radio"/> 中 <input type="radio"/> 粉 <input type="radio"/>	粘 <input checked="" type="radio"/> 中 <input type="radio"/> 粉 <input type="radio"/>	粘 <input type="radio"/> 中 <input checked="" type="radio"/> 粉 <input type="radio"/>	粘 <input type="radio"/> 中 <input checked="" type="radio"/> 粉 <input type="radio"/>	粘 <input type="radio"/> 中 <input type="radio"/> 粉 <input type="radio"/>
肉質	甘 <input checked="" type="radio"/> やや甘 <input type="radio"/> 無 <input type="radio"/>	甘 <input checked="" type="radio"/> やや甘 <input type="radio"/> 無 <input type="radio"/>	甘 <input type="radio"/> やや甘 <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/>	甘 <input type="radio"/> やや甘 <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/>	甘 <input type="radio"/> やや甘 <input type="radio"/> 無 <input type="radio"/>
甘み	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ○ <input type="radio"/> × <input type="radio"/>	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ○ <input type="radio"/> × <input type="radio"/>	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ○ <input type="radio"/> × <input type="radio"/>	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ○ <input type="radio"/> × <input type="radio"/>	◎ <input type="radio"/> ○ <input type="radio"/> × <input type="radio"/>
食味	ごく薄い黄色	黄色	ごく薄い黄色	白色	
肉色	良 <input checked="" type="radio"/> 普 <input type="radio"/> 悪 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 普 <input type="radio"/> 悪 <input type="radio"/>	良 <input type="radio"/> 普 <input checked="" type="radio"/> 悪 <input type="radio"/>	良 <input type="radio"/> 普 <input checked="" type="radio"/> 悪 <input type="radio"/>	良 <input type="radio"/> 普 <input type="radio"/> 悪 <input type="radio"/>
香り	甘 <input checked="" type="radio"/> やや甘 <input type="radio"/> 無 <input type="radio"/>	甘 <input checked="" type="radio"/> やや甘 <input type="radio"/> 無 <input type="radio"/>	甘 <input type="radio"/> やや甘 <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/>	甘 <input type="radio"/> やや甘 <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/>	甘 <input type="radio"/> やや甘 <input type="radio"/> 無 <input type="radio"/>
甘味	粘 <input checked="" type="radio"/> 中 <input type="radio"/> 粉 <input type="radio"/>	粘 <input checked="" type="radio"/> 中 <input type="radio"/> 粉 <input type="radio"/>	粘 <input type="radio"/> 中 <input checked="" type="radio"/> 粉 <input type="radio"/>	粘 <input type="radio"/> 中 <input checked="" type="radio"/> 粉 <input type="radio"/>	粘 <input type="radio"/> 中 <input type="radio"/> 粉 <input type="radio"/>
ホクホクorしっとり	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ○ <input type="radio"/> × <input type="radio"/>	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ○ <input type="radio"/> × <input type="radio"/>	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ○ <input type="radio"/> × <input type="radio"/>	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ○ <input type="radio"/> × <input type="radio"/>	◎ <input type="radio"/> ○ <input type="radio"/> × <input type="radio"/>
食味(総合)	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ○ <input type="radio"/> × <input type="radio"/>	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ○ <input type="radio"/> × <input type="radio"/>	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ○ <input type="radio"/> × <input type="radio"/>	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ○ <input type="radio"/> × <input type="radio"/>	◎ <input type="radio"/> ○ <input type="radio"/> × <input type="radio"/>
適性判定	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ○ <input type="radio"/> × <input type="radio"/>	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ○ <input type="radio"/> × <input type="radio"/>	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ○ <input type="radio"/> × <input type="radio"/>	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ○ <input type="radio"/> × <input type="radio"/>	◎ <input type="radio"/> ○ <input type="radio"/> × <input type="radio"/>
総合評価	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ○ <input type="radio"/> × <input type="radio"/>	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ○ <input type="radio"/> × <input type="radio"/>	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ○ <input type="radio"/> × <input type="radio"/>	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ○ <input type="radio"/> × <input type="radio"/>	◎ <input type="radio"/> ○ <input type="radio"/> × <input type="radio"/>
コメント	甘味があり、程よくホクホクしている	甘味は少ないが食べやすい。比較的男爵に近い印象。	少し水っぽい。洗みを感じるがコロッケはさほど感ぜない。	水っぽい。個体差があるのか甘味があるものと無いものがあった。形から皮分離の歩留が高いと予想でき	

【コロッケ原料配合表(%)】

裏ごし馬鈴薯	89.50
たまねぎ	6.68
パン粉	1.91
砂糖	0.95
加工油脂	0.67
食塩	0.29
計	100.00
衣率	約39%

4品種共通

【コロッケ製造工程(ラボ)】



サンマルコ食品(株)

加工適正評価(外観)

2025年産



令和6年度ばれいしょ加工適性研究会 試験評価結果

○サラダ適性調査系統

ケンコーマヨネーズ株式会社

良←評価基準→悪
◎ ○ □ △ ×

育成機関	長崎
系統名	長系172号
総合評価	○
日配	◎

育成機関	北海道農業研究センター			北見農業試験場			ホクレン
系統名	北海115号	勝系61号	勝系64号	北育34号	北育37号	北系86号	HP08
	勝系55号			北系79号	北系83号		H14058-5
12月総合	○	○	○	△	○	□	□
2月総合							
6月総合							
日配							

長崎：長崎県農林技術開発センター

ホクレン：ホクレン農業協同組合連合会

○総合評価

長崎県農林技術開発センターの「長系172号」は、例年よりでん粉価が低くしまった感じがある。適度なイモ風味があり、サラダでは、日配の評価が高く貯蔵すると評価が向上する可能性がある。ロングライフサラダ（以下LLサラダ）では、2025年のトヨシロが非常に良かったのに対し例年より良くなかった。

農研機構北海道農業研究センターでは、「北海115号」は、イモが粘性で締まる感じであるが、LLサラダで評価され嗜好の差がでている感じがする。

「勝系61号」は、イモの形状がよく、舌触りは、粗いが昨年よりLLサラダの評価が高かった。

「勝系64号」は、黄色と柔らかい食感に引きずられたのか甘く感じるようで粘性のサツマイモを思わせる評価だった。

北見農業試験場の「北育34号」は、男爵薯に似たような風味を感じ、好みがわかれている。形状が相対的に全品種低下しているので、極端に悪い感じはしなかった。

「北育37号」は、LLサラダでは、硬めであるが、イモの風味を感じ、評価が高かった。

「北系86号」は、崩れやすい品種で評価が分かれた。形状は良い。

ホクレンの「HP08」は、初年度に比べてでん粉価が低下しているが昨年度に比べ高く、イモの品質も良かった。独特の風味の評価は分かれた。

標準の「トヨシロ」が例年になくイモの品質が良かったが、「さやか」は、2次成長が著しく、単純に加工適性を評価すると混み玉の「さやか」は非常に低く、干ばつと高温に対する対策が必要である。

○課題

植付直後からの干ばつと猛暑により過去の実績が役に立たないほど異常なイモが多かった。産地による対応情報を可能な機関からは公開していただきたい。

食味に関しては、粘性への嗜好が強まっているような感じがする。

イモの煮崩れやすさや剥きやすさに関しても「男爵薯」と「メークイン」だけで議論されても差が小さい。

昨年度で中止になった北海113号は、高でん粉価でも煮崩れしにくい。現在の品種の特性を、調理面と科学面の両面での検討が進み情報を公開していくことが必要である。

2次成長しひょうたん型になった馬鈴薯の前後でのでん粉価は、あまり差が無いことは昨年確認していたが、本年度では96%のでん粉価だった。（12.3、11.9）

新品種の浸透のため例年行っている「ポテトインダストリーの研究機関と実需機関」のポストを持参した。協働しこのような活動を継続していきたい。

○品種への要望

①気候変動に対する品種と収穫システムに対する総合的な対策。

暑さに弱い「さやか」のリスクヘッジになる北海道で安定して生産できるイモをあげていたが、昨年の暑さで早生には、成長だけでなく、収穫後の貯蔵や病気による傷害や芽が出るなど暑さに起因すると思われる劣化がみられた。品種だけでなく予冷庫など総合的な対策が必要と感じた。

②2年連続でよかったが「トヨシロ」の代替で、そうか耐性などがあり府県で安定して生産できるイモ。

③リレーでも周年使える黄色イモチェーン（食感、色が同タイプ）。

「とうや」より貯蔵性が高いイモ黄色系品種。

④新しい品種普及のための現物を持ち頒布できる組織

⑤品種生産過程での問題点の共有（病虫害が顕在化、収量が低いなどなぜ普及しなかった事情）

⑥現在の馬鈴薯と異なるタイプの維持（加工適性だけみると同じような品種ばかりになる。）

⑦品種化後に栽培に問題があった場合の情報共有。

以上

加工適性評価・調査報告

試験段階 予備試験 本試験 工場ライン試験
 用途 サラダ
 担当 ケンコーマヨネーズ(株)

第 1 回調査

試験対象系統 長系172号、トヨシロ

調査年月日 2025年6月25日

標準品種 トヨシロ(長崎産)

略工程 剥皮・芽取り→ダイスカット→蒸煮→冷却→混合

加工適性試験評価項目

評価項目		試験対象系統	長系 172号	トヨシロ						
貯蔵条件	貯蔵開始日	2025年	6/25	6/25						
	貯蔵日数	日								
	貯蔵温度	℃								
	貯蔵湿度	%								
試験条件	ダイスサイズ	mm	20	20						
	蒸煮時間	分	17	17						
	蒸煮温度	℃	100	100						
	冷却時間	分	20	20						
	冷却温度	℃	30~40	30~40						
	配合比率	%	80	80						
水分		%	77.9	77.7						
でん粉価			14.3	15.0						
糖分	ショ糖(任意)	%	-	-						
	還元糖	%	0.08	0.10						
剥皮後褐変		無 微 少 中 多	-	-						
蒸し	肉色	見た目	黄	白						
	肉質	粘 中 粉	中	粉						
	煮くずれ	無 微 少 中 多	少	中						
	舌ざわり	粗 中 滑	中	中						
	黒変	無 微 少 中 多	無	少						
	ホクホク感	無 微 少 中 多	少	中						
	食味	◎ ○ □ △ ×	○	○						
フ サ レ ッ ダ シ ュ	色調		黄	白						
	舌ざわり	粗 中 滑	滑	中						
	食味	◎ ○ □ △ ×	◎	○						
し ら さ ら だ	色調		黄	白						
	舌ざわり	粗 中 滑	中	中						
	食味	◎ ○ □ △ ×	□	○						
	適性判定	◎ ○ □ △ ×	□	○						
総合評価		◎ ○ □ △ ×	○	○						

コメント

<p>長系 172号</p>	<p>【いも】ねっとりとした滑らかな食感。色は鮮やかな黄色で好ましい。甘みが強い。いもの風味は強い。土っぽさを感じる。えぐみを感じる。</p> <p>【LLサラダ】水っぽい。舌触りの粗い。滑らかな食感で、食べやすい。老化感。ソースとのなじみが悪い。</p> <p>【日配サラダ】黄色の色味がよい。しっとりとなめらかな舌触り。ポソポソ感がなく食べやすい。</p>
<p>トヨシロ</p>	<p>【いも】強いいも芋の風味。しっとりとした食感。クセのなさ。</p> <p>【LLサラダ】クセがない。調味料となじみが良い。硬めの食感だが滑らか。</p> <p>【日配サラダ】ジャガイモらしさを感じる。滑らか。調味料となじみが良い。</p>

以上

加工適性評価・調査報告

試験段階 予備試験 本試験 工場ライン試験
 用途 サラダ
 担当 ケンコーマヨネーズ(株)

第 1 回調査

試験対象系統 北海113号、北海115号、勝系60号、北育33号、北育34号、北系83号、HP08、HP09、さやか

調査年月日 2024年11月18日

標準品種 さやか

略工程 剥皮・芽取り・ダイスカット・蒸煮・冷却・混合

加工適性試験評価項目

評価項目	試験対象系統	北海115号	勝系61号	勝系64号	北育34号	北育37号	北系86号	HP08	さやか
貯蔵条件	貯蔵開始日	2025/10/30	11/18	11/18	11/18	11/18	11/18	11/18	12/18
	貯蔵日数	日	19	19	19	19	19	19	49
	貯蔵温度	℃	2~3	2~3	2~3	2~3	2~3	2~3	2~3
	貯蔵湿度	%	90	90	90	90	90	90	90
試験条件	ダイスサイズ	mm	20	20	20	20	20	20	20
	蒸煮時間	分	17	17	17	17	17	17	17
	蒸煮温度	℃	100	100	100	100	100	100	100
	冷却時間	分	20	20	20	20	20	20	20
	冷却温度	℃	30~40	30~40	30~40	30~40	30~40	30~40	30~40
	配合比率	%	80	80	80	80	80	80	80
水分	%	77.9	76.1	79.2	77.5	78.4	78.4	78.2	81.0
でん粉価		12.3	14.9	12.6	13.3	13.8	14.8	14.0	12.8
糖分	ショ糖(任意)	%	-	-	-	-	-	-	-
	還元糖	%	0.16	0.08	0.09	0.04	0.06	0.06	0.10
剥皮後褐変	無 微 少 中 多	-	-	-	-	-	-	-	-
蒸し	肉色	見た目	淡黄	黄	黄	白	白	白	白
	肉質	粘 中 粉	粘	中	粘	粉	中	粉	粘
	煮くずれ	無 微 少 中 多	無	無	無	微	無	微	中
	舌ざわり	粗 中 滑	滑	中	滑	粗	中	粗	中
	黒変	無 微 少 中 多	無	無	無	微	微	無	微
	ホクホク感	無 微 少 中 多	無	微	微	微	微	中	中
	食味	◎ ○ □ △ ×	○	○	○	△	□	△	□
ロングライフ サラダ	色調	見た目	淡黄	黄	淡黄	白	白	白	白
	舌ざわり	粗 中 滑	滑	中	滑	粗	中	中	中
	食味	◎ ○ □ △ ×	□	○	○	□	○	○	○
	適性判定	◎ ○ □ △ ×	○	○	○	□	○	○	○
総合評価	◎ ○ □ △ ×	○	○	○	△	○	□	□	

コメント

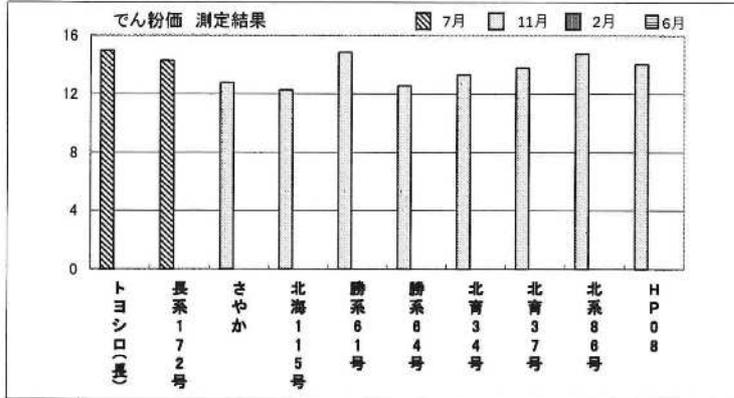
北海 1 1 5号	<p>【いも】非常にねっとりしており、強い粘り気となめらかさがある。しっとりとして口どけが良く、食べやすい。甘味とうまみがあり、酸味は少ない。くせがなく、個性はあまり感じられない。わずかに渋みがある。固くつまった感じがある。食感はしっとりめである。</p> <p>【LLサラダ】苦みが強く感じられる。固くしまった感じ。イモ感が少ない。酸っぱさが感じられる場合がある。芋の土臭さが感じられる。</p>
勝系 6 1号	<p>【いも】ホクホクとした食感。口どけが重さを感じる場合がある。イモの味を強く感じられる。苦みや土っぽさが感じられる。やや酸味を感じる。後味がよくない。</p> <p>【LLサラダ】イモの風味は感じられる。後味にエグみが残る。酸味と旨味のバランスが良い。やや硬い。ザラザラ感を感じる。</p>
勝系 6 4号	<p>【いも】ねっとりしており、強い粘り気と、なめらかな口当たりが感じられる。粘性のさつまいものような食感を持つ。軽い食感。甘みが強く感じられる。苦みが強く土っぽい風味や香りが感じられる。</p> <p>【LLサラダ】エグみが感じられる。いもの風味が強い。苦味が強い。クリーミーな食感。</p>
北育 3 4号	<p>【いも】やわらかく水っぽい。パサパサしており、ザラつきや粉っぽさを感じる。甘みが少ない。苦みを感じる。土臭い。イモ臭い。</p> <p>【LLサラダ】ややねっとり感が残る。老化しているような食感。味が薄い。水っぽい。オーソドックスで食べやすい。さっぱりとしたイモの味が特徴で、良くも悪くもくせがない。後味にエグ味を感じる。土くさい香りがする。</p>
北育 3 7号	<p>【いも】舌触りが良くなく、ザラつきが感じられる。ねっとりとした食感。甘みが少ない。苦みやエグみが感じ、後味が良くない。土くささや酸味を感じる。</p> <p>【LLサラダ】ねっとり感がある。モチモチとした食感である。しっとりしている。酸っぱさが感じられる。酸化臭のような味がする。甘めの味である。土くさい風味やえぐみが感じられる。</p>
北系 8 6号	<p>【いも】最もボソボソとした見た目である。かなり崩れている状態。土くさい。エグ味を感じる。水っぽく、あっさりとした味である。比較的イモの風味が強いが不快な臭いではない。</p> <p>【サラダ】味がしっかりしている。くずれが多い。舌ざわりがザラザラとしてしていると感じる。土くさい香りがする。</p>
HP 0 8	<p>【いも】イモの風味が強く感じられる。適度な甘さがある。あっさりとした味が特徴である。かなりエグみを感じ後味が独特。</p> <p>【LLサラダ】いもがさっぱりとしている。えぐ味が強い。独特の後味を感じる。食感はよい。イモくさい後味が強く感じられる。</p>
さ や か	<p>【いも】形状が悪く加工適性が例年より低下した。例年より粘度が少し強い。甘味があり食べやすい。</p> <p>【LLサラダ】都合で1カ月貯蔵後に調製したので甘味が強く滑らか。2025年度産の形状では、加工適性のみ見ると△</p>

〈令和7年度産 加工適性試験 成分分析結果報告書〉

2026年1月22日

ケンコーマヨネーズ(株)
事業開発本部

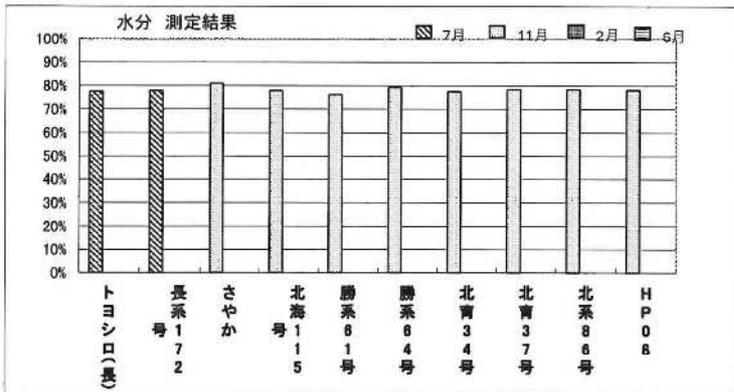
でん粉価



品種	7月	11月	2月	6月
トヨシロ(長)	15.0	—	—	—
長系172号	14.3	—	—	—
さやか	—	12.8	—	—
北海115号	—	12.3	—	—
勝系61号	—	14.9	—	—
勝系64号	—	12.6	—	—
北育34号	—	13.3	—	—
北育37号	—	13.8	—	—
北系86号	—	14.8	—	—
HP08	—	14.0	—	—

〈長〉は長崎県 〈北〉は北海道

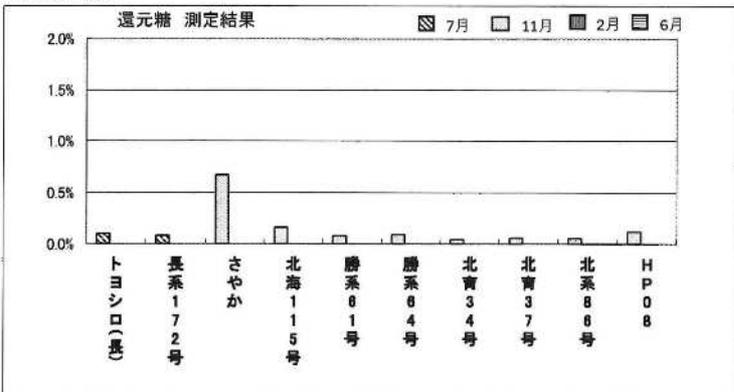
水分 (%)



品種	7月	11月	2月	6月
トヨシロ(長)	77.7%	—	—	—
長系172号	77.9%	—	—	—
さやか	—	81.0%	—	—
北海115号	—	77.9%	—	—
勝系61号	—	76.1%	—	—
勝系64号	—	79.2%	—	—
北育34号	—	77.5%	—	—
北育37号	—	78.4%	—	—
北系86号	—	78.4%	—	—
HP08	—	78.2%	—	—

〈長〉は長崎県 〈北〉は北海道

還元糖 (%)



品種	7月	11月	2月	6月
トヨシロ(長)	0.10%	—	—	—
長系172号	0.08%	—	—	—
さやか	—	0.67%	—	—
北海115号	—	0.16%	—	—
勝系61号	—	0.08%	—	—
勝系64号	—	0.09%	—	—
北育34号	—	0.04%	—	—
北育37号	—	0.06%	—	—
北系86号	—	0.06%	—	—
HP08	—	0.1%	—	—

〈長〉は長崎県 〈北〉は北海道

さやかは、12月に測定

以上

加工適性評価・調査報告

試験段階 予備試験 本試験 工場ライン試験
 用途 サラダ
 担当 ケンコーマヨネーズ(株)

第 3 回調査

試験対象系統 北海113号、北海115号、勝系60号、北育33号、北育34号、北系83号、HP08、HP09、さやか

調査年月日 2025年7月18日

標準品種 さやか

略工程 剥皮・芽取りーダイスカットー蒸煮ー冷却ー混合

加工適性試験評価項目

評価項目		試験対象系統	北海113号	北海115号	勝系61号	北育33号	北育34号	北系83号	HP08	HP09	さやか
貯蔵条件	貯蔵開始日	2024	11/8	11/8	11/8	11/8	11/8	11/8	—	11/8	11/8
	貯蔵日数	日	252	252	252	252	252	252	—	252	252
	貯蔵温度	℃	2~3	2~3	2~3	2~3	2~3	2~3	—	2~3	2~3
	貯蔵湿度	%	90	90	90	90	90	90	—	90	90
試験条件	ダイスサイズ	mm	20	20	20	20	20	20	—	20	20
	蒸煮時間	分	17	17	17	17	17	17	—	17	17
	蒸煮温度	℃	100	100	100	100	100	100	—	100	100
	冷却時間	分	20	20	20	20	20	20	—	20	20
	冷却温度	℃	30~40	30~40	30~40	30~40	30~40	30~40	—	30~40	30~40
	配合比率	%	80	80	80	80	80	80	—	80	80
水分		%	73.8	77.7	77.7	77.1	78.2	78.2	—	75.9	81.3
でん粉価			21.1	15.0	15.7	17.1	14.7	16.1	—	17.6	13.0
糖分	ショ糖(任意)	%	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	還元糖	%	1.10	2.80	1.36	1.26	0.81	2.1901	—	1.9804	1.63
剥皮後褐変		無 微 少 中 多	—	—	—	—	—	—	—	—	—
蒸し	肉色	見た目	濃黄	淡黄	黄	淡黄	白	白	—	白	白
	肉質	粘 中 粉	中	粘	中	粘	粘	粘	—	粉	粘
	煮くずれ	無 微 少 中 多	微	無	無	無	微	微	—	中	微
	舌ざわり	粗 中 滑	中	滑	中	中	中	中	—	粗	滑
	黒変	無 微 少 中 多	無	無	少	無	無	少	—	微	微
	ホクホク感	無 微 少 中 多	微	無	微	微	微	微	—	中	微
	食味	◎ ○ □ △ ×	◎	○	□	□	△	□	—	□	○
ロングライフ サラダ	色調		—	淡黄	黄	白	白	白	—	白	白
	舌ざわり	粗 中 滑	—	滑	中	中	中	中	—	中	滑
	食味	◎ ○ □ △ ×	—	◎	□	○	○	○	—	□	○
	適性判定	◎ ○ □ △ ×	—	○	□	○	△	○	—	□	○
総合評価		◎ ○ □ △ ×	—	○	□	□	△	□	—	□	○

コメント

北海 1 1 3号	さつまいもや栗のような強い甘みとほっくりした風味があり、黄色がきれいな見た目。
北海 1 1 5号	ねっとりとしていて甘みが強く、イモの香りや風味も感じられる。 色がきれいで水分はほどよく、ときどきえぐみや金属味も感じられる。 イモは黄色く、しっかりとした固形で食感があり、煮崩れも少なく、粗めの舌触り。 甘みや旨みが非常に強く、後味に酸味も感じられる。一方で調味液との一体感に欠ける。
勝系 6 1号	色味が悪く黒っぽいものが多い。甘みは少なく、強い苦味やえぐみ、わずかなカビ臭を感じる。 食感はほどよくモチモチしている。 イモは黄色みが強く、かたく水分が少ないため食感が良いがややモソモソしている。 独特の風味やえぐみ、栗のような風味とうまみがあり、デンプンのザラザラ感も感じられる。
北育 3 3号	ねっとりしていてやや水っぽく、全体的にえぐみや苦味を感じる。 甘みは少なめで、色は白くきれいだいが、くすんでいるものもある。 イモはかたく食感が良く、独特で強い風味がある。 色はくすんだ白で、煮崩れ感も見られる。 甘み・旨み・酸味のバランスや食感が良いが、ややクセのある風味が感じられる。
北育 3 4号	苦味やえぐみがやや強く、甘みは少ない。 味に特徴がなく薄味で、水っぽさや固形感があり、イモの食感はしっかりしている。 イモはかたくボソボソした食感で、甘みが少なくあっさりしている。 水分が少なめでデンプンのザラザラ感や酸味が感じられ、煮崩れもやや多い。 食感は滑らかさもあるが、少しモソモソしている。
北系 8 3号	イモの風味や香りが強く、色は黒っぽい。 甘みは少ないが、独特な甘さや青臭さ、苦味を感じる。 イモはかたく、ほくほくとした食感ながら滑らかさやクリーミーさもある。 独特で強いイモの風味が感じられ、味や風味、程良い甘さのバランスが良いが、舌触りはあまり良くない。
H P O 8	
H P O 9	ほくほく・ホロホロとした粉質の食感で、舌触りはややザラザラ。 イモらしい風味でくせが少なく食べやすいが、甘みは少なめ。 形崩れが多く、えぐみを感じることもある。 イモはかためで旨味が強く、クセのない味。 やわらかさと弾力がある不思議な食感で、ボソボソ感やザラザラした舌触りがあり、ややカビくさい印象もある。
さ や か	白くてつるつとした見た目で、やや水っぽく、少しえぐみや苦味がある。 滑らかな食感で甘みがあり、白い見た目。水っぽさや煮崩れが見られ、風味はやや弱め。

北海113号評価

2025年1月実施

	硬さの適性	食味	色
さやか	○	○	△
インカのめざめ	□	△	○
北海113号	□	○	◎



以前の調査で
マヨネーズで和える場合
2次殺菌しない場合はよいが
ロングライフサラダでは、
ソースの吸い込みが多く必ずしも評価が高くない。

色を活かしたカクテルサラダタイプが評価対象にした。
ただし具材は加えず
フレンチベースドレッシングを加え
イモのみで評価を行った。(D+1)



カクテルサラダ

ガレット



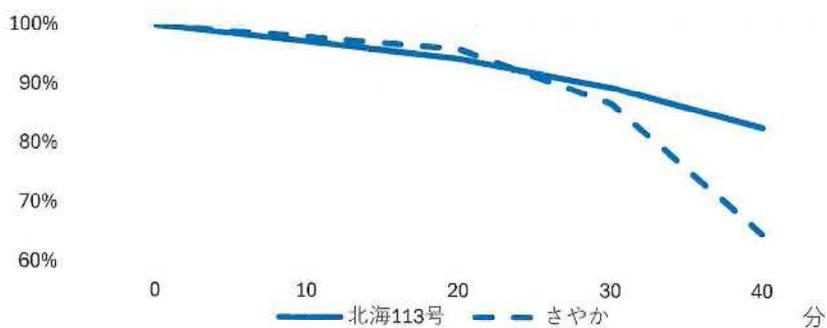
ポテトグラッセ

スープ

煮崩れについて

煮崩れのしやすさは、品種によるが、北海113号は、長時間水煮しても崩壊しにくい。

10mmダイスブランディング歩留



令和6年度ばれいしょ加工適性研究会評価結果まとめ（6月）

キューピー(株) 研究開発本部 食創造研究所 野菜価値創造部

●サラダ適性調査系統：

北海道産 勝系 55 号、61 号（北海道農業研究センター）

北育 83 号（北見農業試験場）

H14058-5、H17218-3（ホクレン）※H14058-5 は栽培条件が異なるため、結果を省略する

長系 172 号（長崎農技）

さやか、トヨシロ（対照品種）

●評価項目：

蒸し芋、ロングライフポテトサラダ、フレッシュポテトサラダ

●評価結果：

- ・今回の総合評価より、勝系 55 号が優良品種であった
- ・フレッシュポテトサラダとしてはどの品種も適性があったが、特に勝系 55 号が高評価であった
- ・ロングライフポテトサラダ向き品種としては、勝系 55 号、北育 83 号、長系 172 号が高評価であった

●各育成品種評価結果概要：

系統	総合評価	特徴
勝系 55 号	○	<ul style="list-style-type: none"> ・肉色は濃黄でくすみはなく、粘質系 ・食感はなめらかとの評価だった ・目立った外傷や内部障害等は見られなかった
勝系 61 号	△	<ul style="list-style-type: none"> ・肉色は黄でややくすみが見られた ・芋の風味が強いとの評価だった ・中心空洞の個体があった
北育 83 号	□	<ul style="list-style-type: none"> ・肉色は白色でくすみが見られた ・食感はややなめらかとの評価が見られた ・目立った外傷や内部障害等は見られなかった
H17218-3	□	<ul style="list-style-type: none"> ・肉色は白色でくすみはなく、粘質系 ・食感はややなめらかとの評価だった ・ラセットが見られた
長系 172 号	□	<ul style="list-style-type: none"> ・肉色は濃黄色でくすみはなく、粘質系 ・食感はややなめらかで、芋の風味が強いとの評価だった ・目立った外傷や内部障害等は見られなかった

●課題・品種への要望（歩留まり等加工適性が高いことは大前提）：

【ロングライフポテトサラダ】

- ・直近の気候でも安定した収量があり、通年使用が可能な長期貯蔵性が高いなめらかな食感の品種

【フレッシュポテトサラダ】

- ・北海道産で貯蔵しても、貯蔵後期でも食感が水っぽくならない長期貯蔵性が高い品種

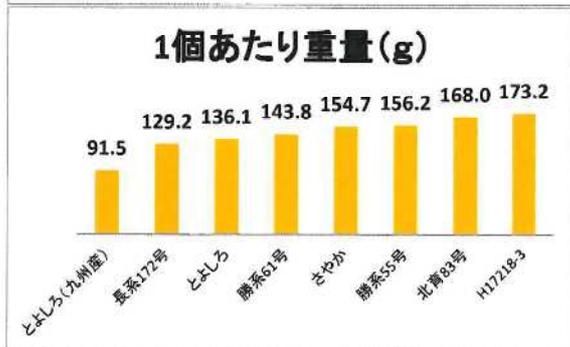
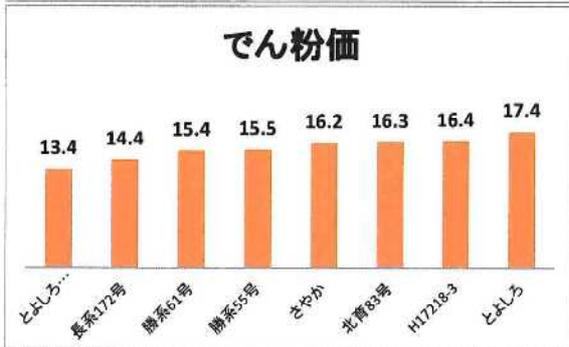
令和7年8月 加工適性評価結果
 【別紙①】令和6年度産 加工適性評価結果
 用途: サラダ
 調理法: 別紙参照
 貯蔵入荷: 12月上旬

レベル3
 キュービ一瞬研究開発本部
 野菜価値創造部

品種	1. さやか	2. とよしろ	3. 勝系65号	4. 勝系61号	5. 北育83号	7. H17218-3	8. とよしろ(九州産)	9. 長系172号
産地	東神楽	東神楽	北農研	北農研	北農研	ホクレン農経研	長崎農試	長崎農試
貯蔵年月日	7月9日	7月9日	7月9日	7月9日	7月9日	7月9日	7月9日	7月9日
貯蔵温度	3~5°C	3~5°C	3~5°C	3~5°C	3~5°C	3~5°C	3~5°C	3~7°C
貯蔵中の湿度	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	71%以上	72%以上
貯蔵日数	約240日	約240日	約240日	約240日	約240日	約240日	約60日	約60日
水分値 (%)	75.8	73.0	72.6	74.5	76.7	75.5	80.9	78.9
でん粉値 (%)	16.2	17.4	15.5	15.4	16.3	16.4	13.4	14.4
糖度 (%)	8.3	6.9	8.6	8.7	6.4	6.8	5.5	5.5
剥皮歩留まり(手剥き)%	80.0%	82.3%	84.5%	86.1%	83.1%	78.7%	79.8%	83.1%
皮付き重量(g)	2011.0	2041.0	2031.0	2013.0	2016.0	2078.0	2012.0	2067.0
皮剥き後重量(g)	1623.3	1686.1	1734.5	1741.2	1684.5	1648.7	1615.1	1727.3
1個あたり重量(g)	154.7	136.1	156.2	143.8	168	173.2	91.5	129.2
剥皮後褐変	無	無	無	無	無	無	無	無
蒸し	肉色	白	白	濃黄	黄	白	濃黄	濃黄
	芋の風味	多	中	多	多	中	多	多
	肉質	中	中	粘	中	中	粘	粘
	舌触り	中	粗	滑滑	中	滑	滑	滑
	食味	○	△	○	□	□	□	□
	食味	○	△	○	□	□	□	□
	黒変	無	無	無	無	無	無	無
コメント	ほどよい硬さ○、青臭さ×	くすみ×、水っぽさ×、えぐみ×、青臭さ×	しっとり○、甘味○、甘味×、くすみ×、水っぽい×、苦味×	水っぽさ△、甘味△、青臭さ×、くすみ×、硬さ×	しっとり○、硬さ○、ほどよい甘味○、甘味なし×、部位によるばらつき×、くすみ×、青臭い×	後味に芋の風味○、くすみ×、青臭さ×、水っぽい×、えぐみ×	苦味×、えぐみ×、くすみ×	軟らかい×、苦味×、えぐみ×
フレッシュサラダ	水っぽさ	多	中	中	中	中	中	中
	舌触り	滑	中	滑	中	滑	滑	滑
	食味	○	○	○	□	□	□	□
適性判定	○	○	○	□	□	□	□	
コメント	ほどよい甘味○、マヨと芋の馴染み○	固形感○、硬さ○、水っぽさ○、酸味△	固形感○、黄色○、甘味○、芋の風味が強い○、コクがある○、味が飽きる△、甘味×	硬さ△、酸味△、芋の風味が弱い×	硬さ○、ホクホク○、硬さ×、芋の風味が弱い×	芋の味が弱い×	硬さ×、テクスチャが重い×、味が濃い×、酸味×、青臭さ×	黄色○、テクスチャが重い△、味が濃い×、固形感なし×
ロングライフサラダ	水っぽさ	少	少	少	少	中	中	少
	舌触り	中	粗	滑	中	滑	滑	滑
	食味	□	□	□	△	□	□	□
適性判定	□	□	○	△	□	△	□	
コメント	玉ねぎの味が強い△、酸味×	硬さ×、酸味×、味が強い×、えぐみ×	旨味○、甘味○、芋の風味○	芋の風味○、硬さ×、芋の風味が弱い×、酸味×、青臭さ×	固形感○、硬さ○、硬さ×、芋の風味が弱い×、酸味×	味のバランスがよい○、芋の風味が弱い△、酸味×	味のバランスがよい○、酸味×、芋の風味が弱い×、えぐみ×	芋の風味○、調味料とのバランスが悪い×、酸味×、えぐみ×
総合評価	○	□	○	△	□	□	□	□
その他補足事項	外傷5、緑化1、打損2	打損2		中心空洞2	中心空洞1	緑化1	ラセット、中心空洞1	中心空洞1

令和7年6月 加工適性評価
 【別紙②】令和6年度産 加工適性評価結果
 用途: サラダ
 調理法: 別紙参照
 貯蔵入荷: 6月上旬

レベル3
 キューピー株式会社研究開発本部
 野菜価値創造部



① 蒸煮処理方法

皮むき
↓
カット 25~50g
↓
蒸煮 98°C55分
↓
真空冷却 15°C

② フレッシュサラダ配合

じゃがいも	65
野菜類	15
マヨネーズ	20
合計	100

③ LLサラダ配合

じゃがいも	65
野菜類	10
マヨネーズ	25
合計	100

④ フレッシュサラダ製造方法

じゃがいも
↓
カット 25~50g
↓
蒸煮 98°C55分
↓
真空冷却 15°C
↓
攪拌 マヨネーズその他
↓
充填

⑤ LLサラダ製造方法

じゃがいも
↓
カット 15mmダイス
↓
蒸煮 98°C55分
↓
真空冷却 15°C
↓
攪拌 マヨネーズその他
↓
充填
↓
殺菌
↓
冷却

名称	肉色	蒸し芋	フレッシュ	ロングライフ	打撲・障害等
1. さやか					
2. とよしろ					
3. 勝系55号					
4. 勝系61号					
5. 北育83号					
6. H14058-5					
7. H17218-3					
8. とよしろ(九州産)					
9. 長系172号					

令和7年度ばれいしょ加工適性研究会評価結果まとめ（12月）

キュービー(株) 研究開発本部 食創造研究所 野菜価値創造部

●サラダ適性調査系統：

北海道産 勝系64号（北海道農業研究センター）

北育34号（北見農業試験場）

K18002H-H29（ホクレン農業総合研究所）

さやか、とうや（対照品種）

●評価項目：

蒸し芋、フレッシュポテトサラダ

●評価結果（12月評価時）：

- ・今回の総合評価より、対照品種以上に評価が高い品種はなかった
- ・勝系64号は、小玉傾向だったため、評価を下げた
- ・北育34号、K18002H-H29は、芋が固く、貯蔵後期での使用のほうに適している可能性が考えられた
- ・ポテトサラダ向き品種としては、勝系64号、北育34号が評価された

●各育成品種評価結果概要：

系統	適性判定	特徴
勝系64号	□	<ul style="list-style-type: none"> ・肉色は濃黄で中間質の食感で、ややくすみがみられた ・蒸し芋として栗のような風味は評価が良かった ・サラダに加工する際、芋が固くつぶれにくく固形残りが多かった点は評価が悪かった ・目立った外傷や内部障害等は見られなかったが、サイズが小玉傾向だった
北育34号	□	<ul style="list-style-type: none"> ・肉色は白色で粉質の食感、くすみはなかった ・蒸し芋としては、食感にざらつきがあった点、芋の風味にえぐみがあった点は評価が悪かった ・サラダとしては、食感にざらつきはあるが、適度な固形残りや、ソースとの一体感がある点は評価が良かった ・目立った外傷や内部障害等は見られなかった
K18002H-H29	△	<ul style="list-style-type: none"> ・肉色は黄色で粉質の食感、くすみはなかった ・蒸し芋としては、食感が固く、ざらつきがあった点は評価が悪かった ・サラダとしても、食感にざらつきがあり、芋が固くつぶれにくく固形残りが多かった点は評価が悪かった ・目立った外傷や内部障害等は見られなかった

●課題・品種への要望（歩留まり等加工適性が高いことは大前提）：

- ・直近の気候で、かつ収穫時期は早まったとしても、安定的に適度なでんぷん含有が可能な粘質系品種（類似品種：とうや）
- ・北海道産で貯蔵しても、貯蔵後期でも食感が水っぽくならない長期貯蔵性が高い品種（類似品種：ゆめいころ）

令和7年12月 加工適性評価結果
 【別紙①】令和7年度産 加工適性評価結果
 用途: サラダ
 調理法: 別紙参照
 貯蔵入荷: 12月上旬

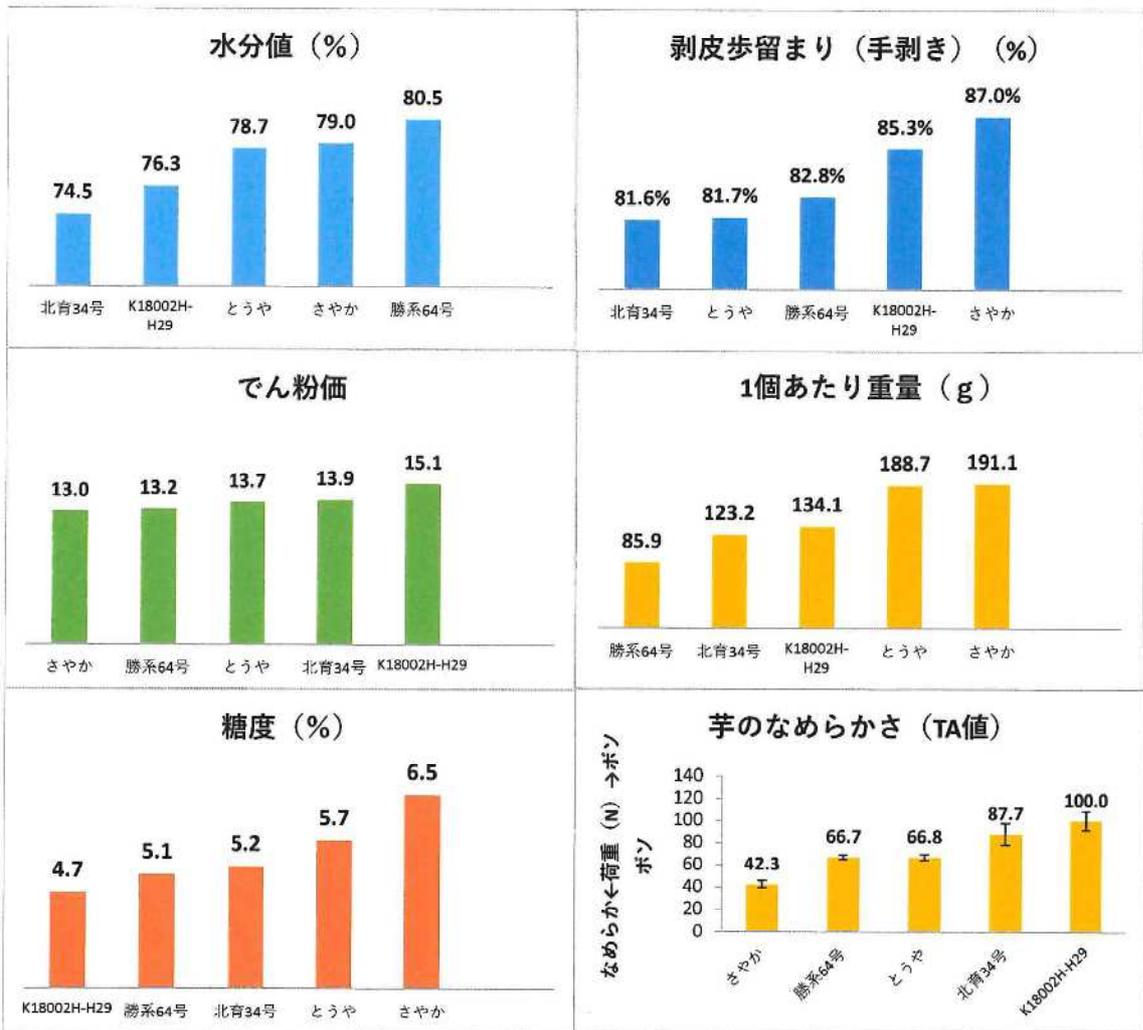
レベル3

キュービー 勝研究開発本部
 野菜価値創造部

品種	1. さやか	2. どうや	3. 勝系64号	4. 北育34号	5. K18002H-H29	
産地	東神楽	東神楽	北農研	北見農試	ホクレン農総研	
調査年月日	12月19日	12月19日	12月19日	12月19日	12月19日	
貯蔵温度	3~5℃	3~5℃	3~5℃	3~5℃	3~5℃	
貯蔵中の湿度	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	
貯蔵日数	約90日	約90日	約90日	約90日	約90日	
水分値 (%)	79.0	78.7	80.5	74.5	76.3	
でん粉価 (%)	13.0	13.7	13.2	13.9	15.1	
でん粉価 標準偏差 (%)	1.5	1.0	1.0	1.1	1.4	
糖度 (%)	6.5	5.7	5.1	5.2	4.7	
剥皮歩留まり(手剥き)%	87.0%	81.7%	82.8%	81.6%	85.3%	
皮付き重量(g)	1790	1561	1592	1663	1676	
皮剥き後重量(g)	1557	1276	1318	1357	1430	
1個あたり重量(g)	191	189	86	123	134	
剥皮後褐変	少	微	無	無	無	
蒸し芋	肉色	白	濃黄	濃黄	白	
	芋の風味	多	多	多	多	
	肉質	中	中	中	粉	
	舌触り	中	中	中	粗	
	食味	□	○	○	△	
	黒変	少	微	少	無	
	コメント	なめらかな食感○、 ポテトサラダに合いそう○ えぐみ×、 少し水っぽい食感×、 やや酸味がある×	適度な芋の風味○、 しっとり○、 なめらかな食感○、 青臭い×	栗のような風味○、 固形残りが良い○、 しっとりとした食感○ くすみ×、 パサついた食感×	適度な芋の風味○ えぐみがある×、 青臭い風味×、 ざらついた食感×、 ポソポソな食感×	適度な芋の風味○ 固い×、 パサついた食感×、 芋の風味が弱い×
	固形残り	少	中	多	中	
	舌触り	滑	滑	中	粗	
	食味	◎	○	○	○	
適性判定	○	○	□	□		
フレッシュ サラダ	コメント	芋の甘み○、 適度な甘味、酸味○、 食感のバランス○ 芋がやや水っぽい×、 サラダの色が白い×	おいしい○、 芋がホクホクしている○、 芋がなめらか○、 芋の甘みあり○、 サラダの食感がふんわりしている○ 芋の固形が少ない×	芋とマヨの味の一体感が弱い× 芋の固形感が多い×	サラダの食感がふんわりしている○、 芋とマヨの味に適度な一体感がある○ 芋の固形感が多い×、 芋がポソポソな食感×	適度な芋の風味○、 芋の固形感が多い×、 芋が固い×、 芋とマヨの味の一体感が弱い×、 サラダの状態が吸水している×、 芋がポソポソな食感×
	総合評価	○	○	□	□	
その他補足事項			芋の1個あたり重量は小さい			

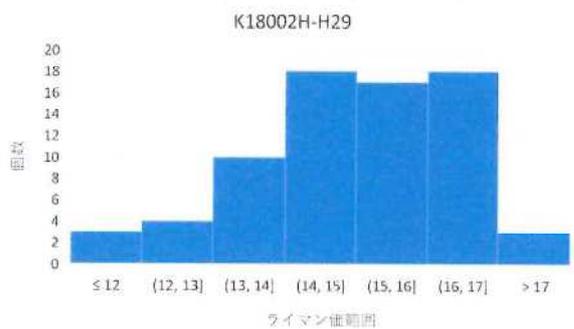
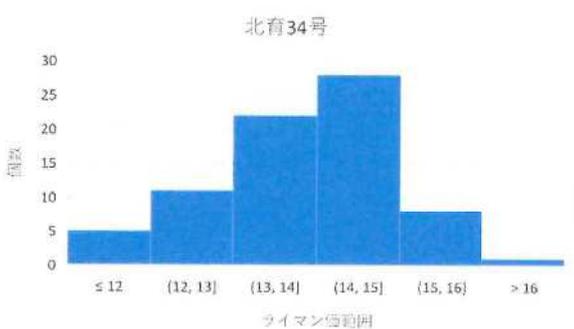
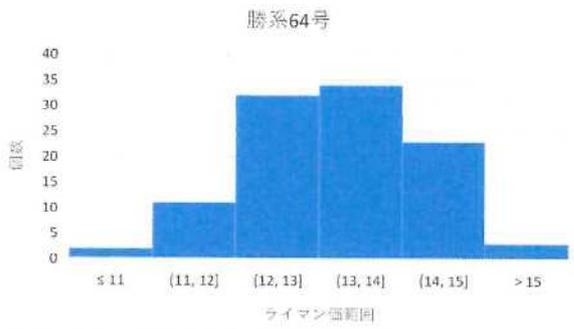
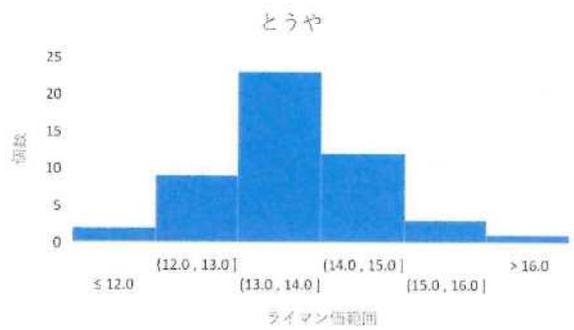
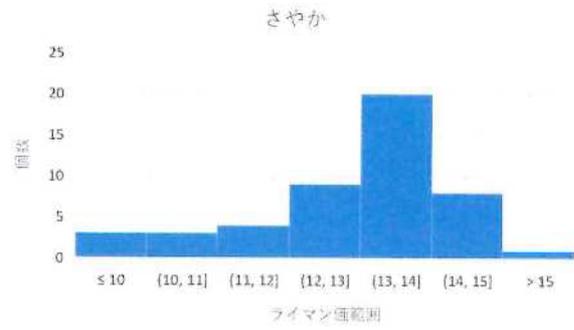
令和7年12月 加工適性評価
 【別紙②】令和7年度産 加工適性評価結果
 用途: サラダ
 調理法: 別紙参照
 貯蔵入荷: 12月上旬

レベル3
 キューピー(株)研究開発本部
 野菜価値創造部



令和7年12月 加工適性評価
 【別紙③】令和7年度産 ライマン値分布結果
 用途: サラダ
 調理法: 別紙参照
 貯蔵入荷: 12月上旬

レベル3
 キューピー株式会社 研究開発本部
 野菜価値創造部



① 蒸煮処理方法

皮むき
↓
カット 25～50g
↓
蒸煮 98℃55分
↓
真空冷却 15℃

② フレッシュサラダ[※]配合

じゃがいも	65
野菜類	15
マヨネーズ	20
合計	100

③ LLサラダ配合

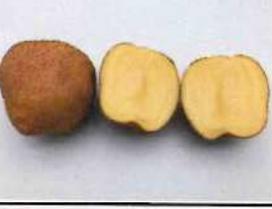
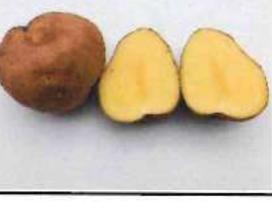
じゃがいも	65
野菜類	10
マヨネーズ	25
合計	100

④ フレッシュサラダ製造方法

じゃがいも
↓
カット 25～50g
↓
蒸煮 98℃55分
↓
真空冷却 15℃
↓
攪拌 マヨネーズその他
↓
充填

⑤ LLサラダ製造方法

じゃがいも
↓
カット 15mmダイス
↓
蒸煮 98℃55分
↓
真空冷却 15℃
↓
攪拌 マヨネーズその他
↓
充填
↓
殺菌
↓
冷却

名称	肉色	蒸し芋	フレッシュ
1. さやか			
2. とうや			
3. 勝系64号			
4. 北育34号			
5. K18002H -H29			

【 総 括 】

1. 全体的な評価

歩留、作業性の良いものが多いですが、離水が多い傾向となっています。
ただ、勝系61号は内部異常が多く、作業性が悪くなっています。

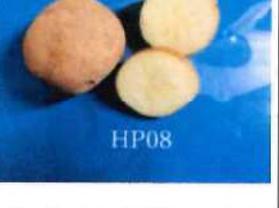
品種名	総合評価	コメント
北海115号	○	歩留はやや悪いが、作業性は良好、食味評価にも問題はありませんでした。
勝系61号	△	歩留はやや良好。トリミング箇所は少ないですが、内部異常は多く作業性はやや悪いです。食味評価は若干味を好まない(土臭い)人がいましたが、嗜好差の誤差範囲だと考えます。
勝系64号	△	歩留、作業性ともに良好でしたが、離水が多いです。食味評価には問題はありませんでした。
北育37号	△	歩留はやや良好、トリミング箇所は少ないですが、少し硬いので作業性がやや悪くなっています。また、食味評価は問題ありませんでした。
北系86号	△	歩留は良好だが、少し硬いので若干作業性が悪くなっています。食味評価は味を好まない(えぐみを感じる)人が多いです。
長系172号	△	作業性は良好でしたが、歩留まりはやや悪く、また離水も多いです。食味評価では酸味を感じる人が多いです。
HPO8	○	歩留、作業性ともに良好、食味評価は問題ありませんでした。

総合評価 (◎とても良い、○良い、△やや悪い、×悪い)

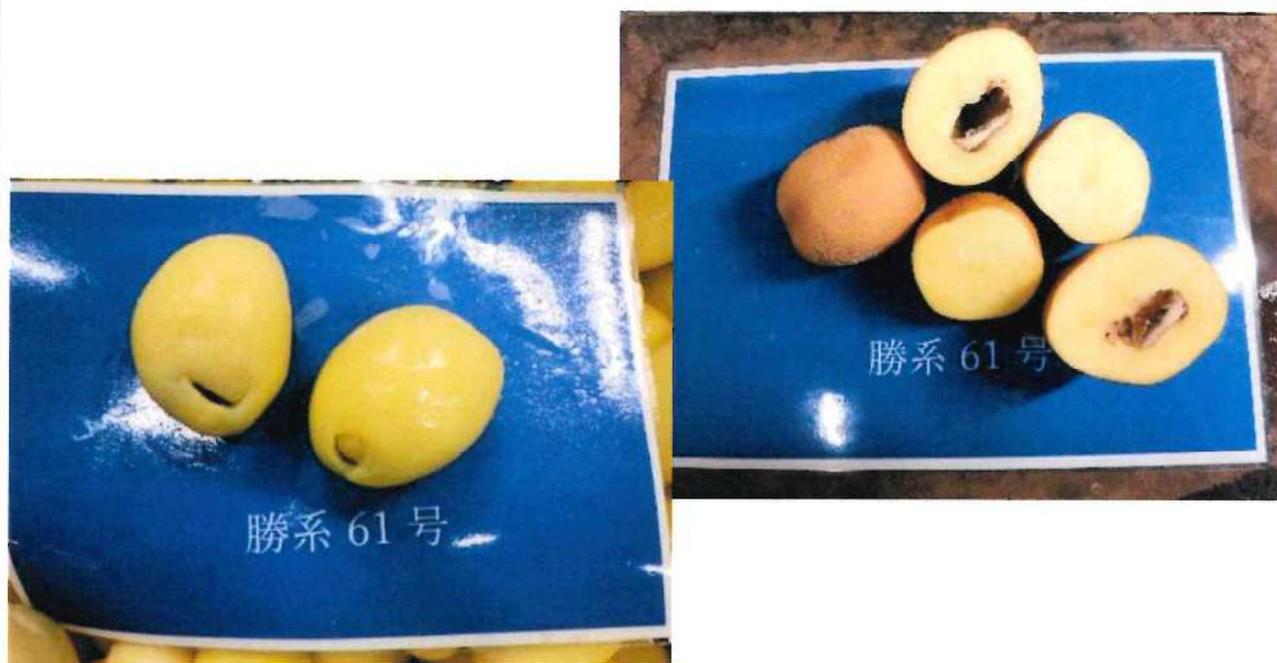
2. 課題・品種の要望

弊社のチルドポテトは調理繁用が非常に多いため、酸味が少なく甘味がある品種が望まれる傾向にあります。

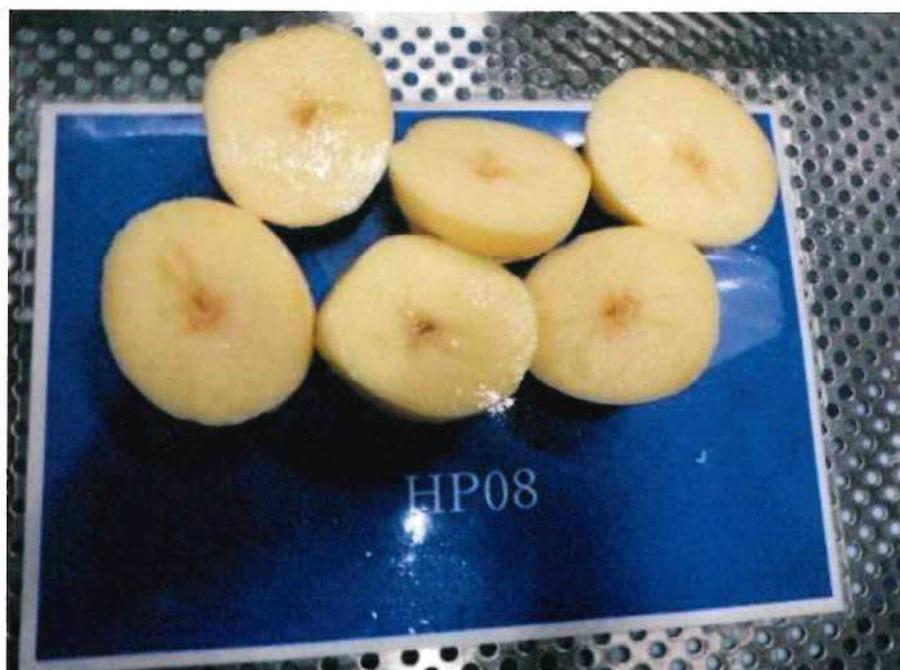
- ・内部異常(中心空洞、褐色心腐れ)が少ない
- ・芽が浅く、窪みが殆どない
- ・長期保存に於いて劣化や変化が少ない
- ・打撲痕の広がりが少ない(深くならない)
- ・肉質がしっかりし、煮崩れしにくい(軟化・離水が少ない)
- ・酸味が少なく甘味があるもの

	カット	ピーリング後	真空冷却後
北海115号			
勝系61号			
勝系64号			
北育37号			
北系86号			
長系172号			
HP08			

勝系61号



HP08



加工適性2025年度

品名	北海115号		勝系61号		勝系64号		北育37号		北系86号		長系172号		HPO8	
	新穀時	旧穀時												
ライマン価	12.2		13.9		11.1		12.4		14.4		12.2		12.6	
原料	10.00kg													
ピーリング重量	8.16kg		8.87kg		8.18kg		8.28kg		8.18kg		7.46kg		8.14kg	
ピーリング歩留	81.60%		88.70%		81.80%		82.80%		81.80%		74.60%		81.40%	
トリミング重量	7.94kg		7.86kg		7.96kg		7.90kg		7.84kg		7.40kg		8.12kg	
トリミング歩留	79.40%		78.60%		79.60%		79.00%		78.40%		74.00%		81.20%	
トリミング時間※	05分30秒		06分17秒		04分55秒		04分28秒		06分32秒		03分46秒		03分57秒	
真空冷却後重量	6.05kg		6.99kg		7.00kg		6.91kg		7.25kg		6.19kg		7.40kg	
最終歩留	60.50%		69.90%		70.00%		69.10%		72.50%		61.90%		74.00%	
加工評価														
トリミング	○		○		○		△(硬い)		△(硬い)		○		△(硬い)	
内部異常(有無)	無		有(12)		無		無		無		無		有(3)	
打撲(多少)	無		無		無		無		無		無		無	
離水評価														
初発	3.90g		4.20g		37.80g		14.00g		4.90g		2.60g		1.60g	
30日後	22.30g		19.50g		59.10g		20.40g		20.90g		37.80g		8.40g	
60日後	27.60g		65.60g		64.80g		18.10g		24.60g				11.30g	
90日後														
一般生菌数/大腸菌群 衛生検査(90日後)														
食味評価														
色調	△		○		○		△		△		○		△	
肉質	普通		普通		普通		普通		やや粉質		やや粘質		普通	
匂い	△		△		△		△		△		△		△	
食味	△		△		△		△		△		△		△	
総合	○		△		△		△		△		△		○	

最終歩留：良好(70%以上)、やや良好(65~69%)、やや悪い(60~64%)、悪い(59%以下)

色調：○ 鮮やか △ ややくすみ × くすみ

匂い・食味：○ 良い △ 普通 × 悪い

総合評価：◎ とても良い ○ 良い △ やや悪い × 悪い

新穀作製時期：2025年11月下旬(長系172号：2025年12月中旬)

旧穀作製時期：2026年5月中旬

※トリミング時間は、2人あたりで算出しています。

50

令和7年供試および令和8年提案系統の特性概要

1) 農研機構 北海道農業研究センター

早生で黄肉色の生食用系統「北海115号（勝系55号）」

1. 来歴

系統名	系統番号	交配組合せ (♀×♂)	シストセンチュウ 抵抗性	用途等
勝系55号	15161-15	こがね丸 WB114405-17	III	生食

2. 特性の概要

早生で黄肉の生食用系統。枯ちよう期は「男爵薯」と同程度。塊茎の形は“短卵形”、皮色は“黄”で肉色は“淡黄”。目の数は“中”で目の深さは“中”。生理障害は「男爵薯」より少ない。上いも数は「男爵薯」より少ないが、上いも平均重は「男爵薯」より重い。上いも重と生食用規格内いも重は「男爵薯」より多収。でん粉価は「男爵薯」よりやや高い。水煮いもの煮崩れは“無”で、肉質は中、食味は「男爵薯」並みがやや優る。蒸しいもの肉質は“やや粘”で、食味は「男爵薯」並かやや優る。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を有する。配布先試験場における成績では、規格内いも重は「男爵薯」よりやや多収、でん粉価もやや高い。加工適性研究会における評価では、サラダ、コロケ、チルドの加工適性を有する。

3. 試験成績

表1 主な形態的特性

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				
北海115号	円形	かなり少	黄	淡黄	中	中	無	無	少
男爵薯	円形	無	淡ベージュ	白	中	深	少	無	多
とうや	円形	無	黄	明黄	中	中	微	無	多

表2 育成地における生育・収量成績

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 (%)	いも重 (kg/10a)	男爵薯 比 (%)	
北海115号	R1	8/31	-	8.7	143	5,531	144	4,018	145	13.6
	R3	9/12	57	10.8	104	5,005	113	4,490	129	14.1
	R4	8/27	87	10.7	94	4,444	102	3,779	116	16.4
	R5	9/2	59	15.1	83	5,618	110	4,765	125	14.9
	R6	9/3	61	6.9	162	4,929	114	3,947	120	13.9
	R7	8/21	53	7.9	87	3,034	82	2,550	92	13.7
	平均	8/31	63	10.0	112	4,760	111	3,925	122	14.4
男爵薯	R1	9/3	55	12.6	69	3,839	100	2,762	100	11.7
	R3	未達	48	11.9	83	4,417	100	3,483	100	14.0
	R4	9/1	69	14.1	70	4,376	100	3,261	100	13.4
	R5	9/1	50	16.1	72	5,092	100	3,800	100	13.7
	R6	9/2	45	10.7	91	4,330	100	3,281	100	13.4
	R7	8/20	42	11.0	76	3,716	100	2,781	100	13.3
	平均	8/30	52	12.7	77	4,295	100	3,228	100	13.3
とうや	R1	8/23	63	10.1	109	4,866	127	4,388	159	11.4
	R3	9/9	58	10.9	130	4,500	102	3,665	105	12.8
	R4	8/24	74	9.9	88	3,860	88	3,193	98	12.3
	R5	8/26	52	10.6	103	4,854	95	4,444	117	12.3
	R6	8/27	57	6.2	167	4,581	106	3,598	110	12.6
	R7	8/18	55	8.8	113	4,411	119	3,939	142	12.4
	平均	8/26	60	9.4	118	4,512	105	3,871	120	12.3

上いもは20g以上、生食用規格内いもは60-260g

表3 育成地における調理特性

品種・系統名	年次	水煮					蒸し				
		肉色	煮崩れ	黒変	肉質	食味	肉質	舌触り	甘み	黒変	食味
北海115号	R1	淡黄	無	少	やや粉	□	中	やや粗	無	無	□
	R3	淡黄	無	無	やや粉	□	やや粘	やや滑	微	微	□
	R4	淡黄	無	無	やや粘	○	やや粘	やや滑	微	無	○
	R5	淡黄	無	無	やや粘	○	やや粘	やや滑	中	微	○
	R6	黄	無	無	中	○	やや粘	やや滑	少	無	○
	R7	淡黄	無	無	やや粘	□	やや粘	やや滑	微	微	○
	平均	淡黄	無	無	中	○□	やや粘	やや滑	微	微	○□
男爵薯	R1	白	微	中	中	○	やや粉	やや粗	微	少	□
	R3	白	少	微	やや粉	□	中	やや粗	無	微	□
	R4	白	少	微	やや粉	□	やや粉	中	微	微	□
	R5	白	やや少	微	やや粉	□	やや粉	やや粗	微	微	□
	R6	白	中	微	やや粉	□	やや粉	やや粗	無	無	□
	R7	白	多	微	やや粉	□	やや粉	やや粗	無	微	□
	平均	白	少	微	やや粉	□	やや粉	やや粗	微	微	□
とうや	R1	明黄	微	微	やや粘	○	やや粘	滑	微	微	○
	R3	淡黄	微	微	やや粘	○	中	中	微	無	○
	R4	淡黄	少	微	中	○	やや粘	やや滑	微	微	○
	R5	淡黄	少	無	中	□	やや粘	やや滑	微	無	○
	R6	淡黄	中	無	中	○	やや粘	やや滑	少	無	○
	R7	淡黄	微	微	やや粘	○	やや粘	やや滑	微	無	○
	平均	淡黄	少	微	中-やや粘	○	やや粘	やや滑	微	無	○

評価は4-5名で実施し、反復の平均値

◎：良、○：やや良、□：中、△：やや不良、×：不良

表 4 病虫害抵抗性等 (R3~R7 年)

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	打撲黒変 耐性	休眠 期間
北海115号	有(HI)	弱	やや弱	中-やや弱	長
男爵薯	無	弱	弱	やや弱	やや長
とうや	有(HI)	弱	弱	やや強	やや長

表 5 配布先試験場における試験成績

試験 場所	品種・ 系統名	枯ちよ う期 (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 (%)	有望 度	備考
北見 農試	北海115号	9.04	67	10.8	127	5,987	108	5,100	109	15.2	□ R4-R7年	
	男爵薯	8.30	54	12.5	102	5,527	100	4,679	100	14.1		
	とうや	8.27	60	8.6	145	5,445	99	3,874	83	13.1		
中央 農試	北海115号	9.10	48	12.0	105	5,608	125	4,794	144	13.3	□△ R6-R7年	
	男爵薯	9.01	35	13.1	78	4,476	100	3,322	100	13.5		
	とうや	8.28	41	11.8	92	4,781	107	3,908	118	13.2		
上川 農試	北海115号	8.20	67	10.1	105	4,606	92	4,044	100	16.4	□△ R6-R7年	
	男爵薯	8.25	51	11.2	101	4,999	100	4,042	100	14.0		
	とうや	8.20	58	9.3	111	4,584	92	3,689	91	13.2		
十勝 農試	北海115号	8.19	59	11.2	88	4,245	117	3,571	159	13.3	□ R6-R7年	
	男爵薯	8.12	47	13.4	61	3,686	100	2,426	100	12.8		
	とうや	8.15	56	9.6	100	4,112	115	3,601	163	11.8		

上いもは20g以上、規格内いもは60-260g

表 6 配布先現地における試験成績 (R7年)

試験 場所	品種・ 系統名	枯ちよ う期 (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 (%)	中以上 いも収量 (kg/10a)	同左 標準比 (%)	でん 粉価 (%)	有望 度	備考
倶知安	北海115号	8.06	70	11.1	65	3,286	97	2,169	114	17.0	□	
	男爵薯	8.01	59	13.1	57	3,373	100	1,909	100	15.2		
	とうや	8.01	66	8.3	85	3,243	96	2,779	146	14.9		
富良野	北海115号	8.10	62	9.3	67	2,775	94	2,007	86	17.0	□	
	男爵薯	8.15	45	8.5	90	2,942	100	2,326	100	14.2		
	とうや	8.10	50	6.6	99	2,759	94	2,457	106	13.7		
更別	北海115号	8.25	59	8.6	82	2,576	103	2,069	119	12.7	□	
	男爵薯	8.21	44	9.1	66	2,499	100	1,745	100	12.5		
	とうや	8.22	54	6.0	106	2,316	93	2,042	117	12.2		
士幌	北海115号	8.18	57	10.9	95	4,761	108	4,167	121	14.2	□	
	男爵薯	8.16	53	12.6	75	4,399	100	3,447	100	13.2		
	とうや	8.16	55	8.4	122	4,720	107	4,386	127	12.2		
北見	北海115号	8.19	77	12.6	91	5,271	86	4,413	88	14.0	△	
	男爵薯	8.15	57	13.7	97	6,129	100	5,027	100	12.5		
	とうや	8.15	67	10.8	107	5,323	87	4,513	90	12.0		

上いもは20g以上、中以上いもは60g以上

表 7 加工適性研究会における評価成績

製品	評価者	年度	評価結果	コメント
ポテト サラダ	ケンコー マヨネーズ	R4	総合評価：△	12月：肉質がしっかりしており、蒸し芋では粘るような食感。ロングライフサラダにした際はソース部とのなじみが悪く、評価が低かった。 2月：甘味が強く感じられ、やや酸味を感じるが蒸し芋では評価が良かった。フレッシュサラダにした際は、酸味を強く感じた。固形はやわらかく、滑らかさもあるが、やや水っぽいと評価された。ロングライフサラダにした際は固形がしっかりしており、ねっとり感があつた。
		R5	総合評価：□	12月：粘りが強く少し水っぽい。いもの風味は薄い。ロングライフサラダにすると、しっとりして滑らかな食感が良いが、固形が崩れずサラダとしての絡みが悪い。2月：ねっとりした食感で、人によっては好まれなかったが全体としては好まれていた。甘味が他の品種に比べて最も強い。サラダにした際にもしっかりと甘味がある。固形の食感がしっかりしているが、全体的にはしっとりして滑らかさを感じる。
		R6	総合評価：○	イモの風味が薄い。粘りがあり甘味の感じ方が弱くえぐみを感じる。特にロングライフサラダで若手に評価が高く、年代によって評価が分かれた。
	キュービー	R4	総合評価：○	肉色は濃い黄色でくすみはない。食感はやや柔らかめで芋の風味も良く、高評価だった。外傷等はみられなかった。
		R5	総合評価：□	肉色は濃黄でくすみはない。食感はやや柔らかめで芋の風味が強い。外傷等はみられなかった。
		R6	総合評価：○	肉色は濃黄でくすみはなく、粘質系。食感はやや柔らかめで、外傷や内部障害等は見られなかった。
コロッケ	サンマルコ	R4	食味：□ 適性判定：□	蒸しいもでは粘り、加工後ではしっとり感が気になるとの評価。 物性の調整を踏まえて、全体的な加工適正はあるとの評価。
		R5	総合評価：□	蒸し芋の状態では粘り気が多いが男爵薯に近い。コロッケにすると、粘り気や水っぽさが気になる。
		R6	総合評価：□	蒸し後、男爵薯より風味はやや強く感じ評価は良かった。
チルド	北海道新進 アグリフーズ	R4	総合評価：○	作業性が良く、食味評価も若干良い評価。
		R5	総合評価：○	作業性が良く、食味評価も若干良い傾向。
		R6	総合評価：○	歩留が良く作業性も良好、食味評価に問題はなかった。
フレンチ フライ	北海道フーズ	R4	シューストリング適性：△ ナチュラル適性：△	ナチュラルカットの場合、粘質感が強く、身の詰まったようなずっしりした食感となった。丸形で小玉傾向なため、長さが取れないこともあり、シュースト向きではない。シューストでもナチュラル同様に食感は重い。表皮はコガネよりもやや綺麗で、芽はやや深い。丸型で長さが取れないことからフレンチ加工向きとは言えない。
		R5	シューストリング適性：△ ナチュラル適性：△	ナチュラルカットでは、粘質感が強く、身の詰まったような重い食感となった。表皮がきれいだが、丸形で長さが取れないこともあり、シューストには向かない。シューストもナチュラル同様に食感は重い。

複合病害虫抵抗性で多収の業務加工・フレンチフライ用系統「北海116号(勝系61号)」

1. 来歴

系統名	系統番号	交配組み合わせ (♀×♂)	用途等
北海116号 (勝系61号)	18030-20	13077-7 × Innovator	業務加工・フレンチフライ

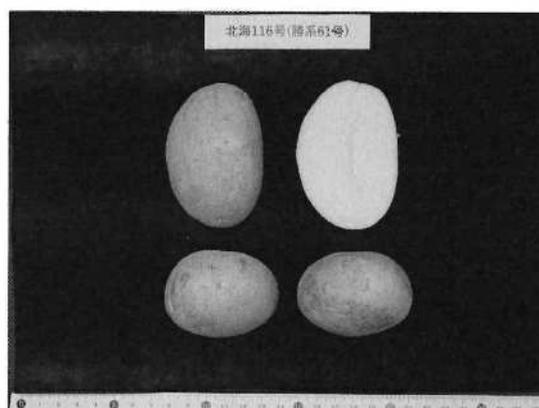
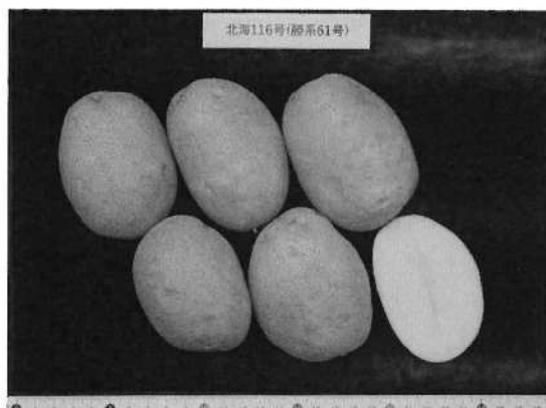
2. 特性の概要

中生で黄肉の業務加工・フレンチフライ向け系統。枯ちよう期は「さやか」並の中生。塊茎の形は“卵形”、皮色は“淡ベージュ”で肉色は“明黄”。目の数は“少”で目の深さは“浅”(表 1)。ジャガイモシストセンチュウ(Gr)抵抗性を有することに加え、ジャガイモシロシストセンチュウ(Gp)抵抗性が“強”、疫病抵抗性が“強”で、Yモザイク病(PVY)抵抗性遺伝子 R_{Ychc} を有する。打撲黒変耐性は“強”である(表 2)。

育成場での生産力検定試験では、上イモ数は「さやか」「ホッカイコガネ」より多く、イモ平均重は軽い。上いも重は「さやか」並で、「ホッカイコガネ」よりも軽い。でん粉価は「さやか」より高く、「ホッカイコガネ」よりも低い(表 3)。生理障害は「さやか」並かやや多い(表 4)。

水煮での肉質は“中”、舌触りは“中”、煮崩れは“少”、調理後黒変は“微”、食味は「さやか」より優り、「ホッカイコガネ」並。蒸しでの肉質は“中”、舌触りは“やや滑”、食味は「さやか」より優り、「ホッカイコガネ」並(表 5)。

加工適性研究会での評価では、フレンチフライ、コロッケ、サラダ、チルドの加工適性を有するが、食味は評価が分かれる(表 6)。



3. 試験成績

表 1 主な形態的特性

	塊茎				目の	
	形	表皮ネット	皮色	肉色	数	深さ
北海116号	卵形	少	淡ベージュ	明黄	少	浅
さやか	短卵形	無	淡ベージュ	白	少	浅
ホッカイコガネ	長卵形	かなり少	黄	黄	中	浅

表 2 主な生態的特性

	病虫害抵抗性					打撲黒変	
	Gr	Gp	疫病	PVY	そうか病	耐性	休眠期間(日)
北海116号	有(HI)	強	強	強	弱	強	やや長 (106)
さやか	有(HI)	-	弱	弱	弱	やや強	やや長 (106)
ホッカイコガネ	無	-	弱	弱	弱	強	中 (82)

表 3 育成地における生育・収量成績

品種・系統名	年次	枯ちよう期 (月/日)	上イモ					でん粉価 (%)
			数 (個/株)	平均重 (g)	重 (kg/10a)	さやか比 (%)	コガネ比 (%)	
北海116号	R5	9月13日	14.1	93	5825	107	93	13.6
	R6	9月15日	11.3	118	5897	94	93	13.5
	R7	9月4日	12.4	89	4938	118	118	14.3
	平均	9月10日	12.6	100	5553	102	100	13.8
さやか	R5	9月15日	10.5	116	5420	100	87	12.7
	R6	9月12日	9.3	152	6305	100	100	12.9
	R7	9月7日	7.8	134	4625	100	111	12.7
	平均	9月11日	9.2	134	5450	100	98	12.8
ホッカイコガネ	R5	未達*1	15.3	92	6237	115	100	14.1
	R6	未達*1	11.3	126	6317	100	100	14.4
	R7	9月11日	10.4	90	4169	90	100	14.5
	平均	(9月11日)	12.3	103	5574	102	100	14.3

*1) 未達は収穫時に枯ちように至っていないことを表す。

表 4 育成地における生理障害等の発生状況

品種・系統名	年次	二次生長*2	裂開	褐色心腐れ	中心空洞
北海116号	R5	微	-	33.3%	16.7%
	R6	微	-	15.6%	13.3%
	R7	20.3%	無	48.9%	13.3%
さやか	R5	微	-	33.3%	8.9%
	R6	微	-	8.9%	0.0%
	R7	15.5%	無	24.4%	0.0%
ホッカイコガネ	R5	少	-	8.9%	2.2%
	R6	中	-	11.1%	0.0%
	R7	27.6%	微	0.0%	2.2%

*1) 畦頭の株から27個、畦内部の株から18個を大きいイモから調査。

*2) 二次生長は、土中萌芽、鎖型、こぶ型を区別していない

表 5-1 育成地における調理特性

品種・系統名	年次	水煮						蒸し				
		肉色	肉質	舌触り	煮崩れ	黒変	食味	肉質	舌触り	甘み	黒変	食味
北海116号	R5	淡黄	やや粘	やや滑	微	微	○	中	やや滑	微	微	○
	R6	淡黄	中	やや滑	少	微	○	中	中	微	無	○
	R7	淡黄	中	中	少	微	○	中	やや滑	微	微	○
	平均	淡黄	中	中	少	微	○	中	やや滑	微	微	○
さやか	R5	白	中	中	少	微	□	やや粘	やや滑	無	微	□
	R6	白	やや粘	やや滑	少	無	○	やや粘	やや滑	微	微	□
	R7	白	やや粘	やや滑	微	微	□	やや粘	やや滑	無	微	□
	平均	白	中	やや滑	少	微	□	やや年	やや滑	無	微	□
ホッカイコガネ	R5	淡黄	中	やや滑	少	無	○	中	中	微	微	○
	R6	淡黄	中	中	微	微	○	中	中	微	無	○
	R7	淡黄	中	中	微	微	○	やや粉	中	微	微	○
	平均	淡黄	中	中	微	微	○	中	中	微	微	○

表 5-2 育成地における調理特性

品種・系統名	年次	フレンチフライ					
		外観	褐変*1	乾湿	食味	黒変*1	細り
北海116号	R5	◎	微	やや乾	○	無	微
	R6	○	微	やや乾	○	少	少
	R7	○	少	やや乾	○	微	微
	平均	○	少	やや乾	○	微	微
さやか	R5	□	少	中	□	微	微
	R6	□	少	やや湿	△	微	中
	R7	□	微	やや湿	△	微	微
	平均	□	少	やや湿	□	微	少
ホッカイコガネ	R5	○	少	中	○	微	微
	R6	○	少	やや乾	◎	微	少
	R7	□	少	やや乾	○	無	微
	平均	○	少	やや乾	○	無	少

表 6 加工適性研究会での評価一覧

製品	評価者	年次	評価結果	コメント
フレンチフライ	北海道フーズ	R6	シュースト：□	<p>ナチュラルカット：ホッカイコガネのような粉質のホクホク感はないが、ホッカイコガネに近い食味を得られた。表皮もコガネ並。くすみが見られているところが気になる。</p> <p>シュースト：ナチュラル同様にホッカイコガネに近い食味を得られているが、食感はやや柔らかい評価となった。くすみが見られているところが気になる。卵形で長さが取れるところはフレンチ向きで好印象を持っている。</p> <p>加工面：目の深さもホッカイコガネ並で加工に問題はない。今年度は気候の関係もあり中心空洞が見られていたが、形状が卵形で長さを得ることからフレンチ加工向きの品種として期待したい。</p>
			ナチュラル：□	
コロッケ	サンマルコ食品	R6	□	薄い黄色の肉質で、男爵より若干甘みを感じた。
ポテトサラダ	ケンコーマヨネーズ	R6	12月総合：△	<p>水分が取られるような感じでロングライフサラダのなじみが悪い。イモの形状が良い。フレッシュは評価実施なし。</p> <p>肉色は濃黄でくすみはなかった。食感はややぼそつきがあり、芋の風味が弱いとの評価が見られた。蒸し芋評価時、中心に芯腐れの個体があった。内部障害の個体がみられたため、評価を下げた。</p>
	キュービー	R6	12月フレッシュ：○	
		R6	12月ロング：△	
チルド	新進アグリフーズ	R6	○	歩留まりはやや良好で、食味評価は味を好まない人が多いです。中心空洞の個体あり。

中生で長期貯蔵適性を有するチップ加工用系統「勝系 62 号」

1. 来歴

系統名	系統番号	交配組合せ (♀×♂)		シストセンチュウ 抵抗性	用途等
勝系62号	16078-11	きたひめ	G38-21	HI	チップ

2. 特性の概要

中生で長期貯蔵適性を有するチップ加工用系統。枯ちよう期は「きたひめ」より遅く、「スノーデン」より早い。塊茎の形は“短卵形”、皮色は“淡ベージュ”で肉色は“白”。目の数は“中”で目の深さは“やや浅”。上いも数は「スノーデン」「きたひめ」よりやや少なく、上いも平均重は「スノーデン」「きたひめ」より重い。上いも重とチップ用規格内いも重は「スノーデン」よりやや多収で「きたひめ」並み。でん粉価は「スノーデン」より高く、「きたひめ」並み。貯蔵前のチップの外観とアグトロン値は「スノーデン」「きたひめ」並み、翌年3月まで貯蔵したチップの外観とアグトロン値は「スノーデン」「きたひめ」より優れる。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を有し、打撲黒変耐性は“やや強”である。

3. 試験成績

表 1 主な形態的特性

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	深さ				
勝系62号	短卵形	かなり少	淡ベージュ	白	中	やや浅	微	無	中	微
スノーデン	円形	やや少	淡ベージュ	白	中	中	無	無	中	微
きたひめ	円形	かなり少	淡ベージュ	白	中	やや浅	微	無	中	無

表 2 育成地における生育・収量成績

品種・ 系統名	年次	枯ちよう 期 (月日)	茎長 (cm)	上いも				チップ用規格内		でん粉 価 (%)
				いも数 (個/株)	平均重 (g)	いも重 (kg/10a)	スノーデ ン比 (%)	いも重 (kg/10a)	スノーデ ン比 (%)	
勝系62号	R4	9/9	87	10.0	119	5,289	156	4,845	176	14.6
	R5	9/15	64	9.8	125	5,438	94	5,031	98	13.1
	R6	9/14	65	9.0	135	5,389	97	4,991	96	12.3
	R7	9/2	58	8.6	115	4,381	106	3,979	113	12.3
	平均	9/10	68	9.3	123	5,124	109	4,712	113	13.1
スノーデン	R4	9/21	88	9.6	81	3,395	100	2,748	100	12.7
	R5	未達	69	14.0	92	5,757	100	5,126	100	11.8
	R6	9/23	59	11.2	113	5,584	100	5,224	100	11.7
	R7	9/7	50	10.8	86	4,126	100	3,527	100	11.4
	平均	9/17	66	11.4	93	4,716	100	4,156	100	11.9
きたひめ	R4	9/4	67	10.4	91	4,201	124	3,557	129	14.7
	R5	9/11	53	11.6	99	5,109	89	4,690	91	13.3
	R6	9/11	53	8.0	167	5,910	106	5,392	103	12.7
	R7	8/29	47	9.2	108	4,429	107	4,171	118	12.9
	平均	9/6	55	9.8	116	4,912	104	4,453	107	13.4

上いもは20g以上、チップ用規格内いもは60-340g

表 3 育成地における調理特性

品種・ 系統名	年次	チップ								
		収穫後			3月 6℃			6月 6℃		
		外観	アグト ロン値	食味	外観	アグト ロン値	食味	外観	アグト ロン値	食味
勝系62号	R4	○	52.3	○	○	48.7	○	□△	38.3	□
	R5	○	51.9	○	○	47.7	○	△×	31.6	△
	R6	○	46.7	○	○	49.4	□	△	39.3	△
	R7	○	48.1	○	—	—	—	—	—	—
	平均	○	49.8	○	○	48.6	○□	△	36.4	△□
スノーデン	R4	○	52.8	□	○	44.3	□	□	45.5	□
	R5	○	45.8	□	△×	33.5	×	×	21.0	×
	R6	□	45.0	□	×	40.1	×	×	21.5	×
	R7	○	48.4	□	—	—	—	—	—	—
	平均	○	48.0	□	△×	39.3	×	×△	29.3	×△
きたひめ	R4	○	54.9	○	△×	42.7	□△	□	49.0	□
	R5	□	50.8	○	□	41.4	△×	△	33.4	△
	R6	○	51.8	○	△	48.1	△	×	37.6	×
	R7	○	50.6	○	—	—	—	—	—	—
	平均	○	52.0	○	△	44.1	△	△	40.0	△

評価は4-5名で実施し、反復の平均値

◎：良、○：やや良、□：中、△：やや不良、×：不良

表 4 病虫害抵抗性等 (R4~7年の平均)

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	打撲黒変 耐性	休眠 期間
勝系62号	有(HI)	中-やや弱	中	やや強	中-やや長
スノーデン	無	やや弱	中	やや強	やや長
きたひめ	有(HI)	弱	やや弱	やや強	やや長

表 5 系統適応性検定試験成績（北見農試：R6・7年の平均）

品種・系統名	枯ちよ う期 (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)	スノー デン比 (%)	規格内 収量 (kg/10a)	スノー デン比 (%)	でん 粉価 (%)
勝系62号	9.20	65	9.4	146	5,992	105	5,012	97	14.1
スノーデン	9.24	80	12.2	107	5,726	100	5,149	100	13.8
きたひめ	9.15	63	8.9	154	6,022	105	5,398	105	13.9

上いもは20g以上、チップ用規格内いもは60-340gの塊茎

表 6 加工適性研究会における評価成績

製品	評価者	年度	評価結果	コメント
ポテトチップ	カルビー	R6	総合評価：×	カラーは良いが少しくすんで見える。パリッと感は概ね良い。噛み切りにくく、ほぐれにくい。菌に付く。渋み、異味を感じる。
	湖池屋	R6	総合評価：△	きたひめと比べて比重が軽い点、また揚がり芳しくない点が気になる。

複合病害虫抵抗性で多収の生食・業務加工用系統「勝系 64 号」

1. 来歴

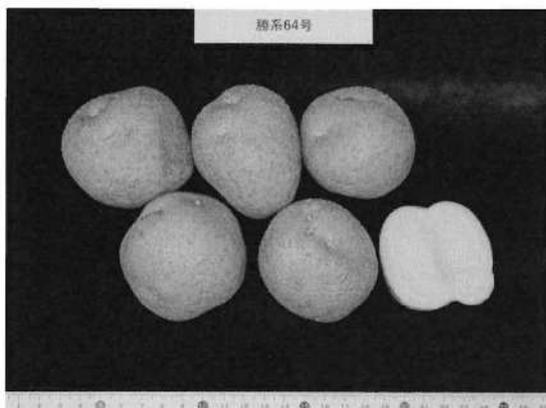
系統名	系統番号	交配組み合わせ		用途等
		(♀ × ♂)		
勝系64号	18001-13	08055-34 × 13082-3		生食・業務加工用

2. 特性の概要 標準品種「男爵薯」、対照品種「とうや」

黄肉の生食・業務加工用系統。塊茎は“卵形”であり、肉色は“黄色”で、目の深さは“やや浅”である(表 1)。Gr 抵抗性遺伝子 *H1*、PVY 抵抗性遺伝子 *Ry^{chc}* を有するほか、「キタムサシ」に由来する疫病抵抗性を有する(主働遺伝子不明)。打撲黒変耐性は“強”である(表 2)。

枯ちょう期は「とうや」よりも遅く、「男爵薯」並である。生食規格収量は「男爵薯」「とうや」より重い。でん粉価は「とうや」よりも高く、「男爵薯」並である(表 3)。内部障害の発生は、「男爵薯」「とうや」よりも少ない(表 4)。

水煮調理時の肉質は“中”、舌触りは“やや滑”、煮崩れは“無”、食味は「男爵薯」よりも優れ、「とうや」並である。蒸し調理時の肉質は“中”、舌触りは“中”、食味は「男爵薯」並である(表 5)。



3. 試験成績

表1 主な形態的特性 (北農研 R5 年～R6 年 生産力検定)

	塊茎				目の	
	形	表皮ネット	皮色	肉色	数	深さ
勝系64号	卵形	かなり少	黄	黄	少	やや浅
男爵薯	円形	無	淡ベージュ	白	中	深
とうや	円形	無	黄	明黄	少	中

表 2 主な形態的特性

	病虫害抵抗性					打撲黒変	
	Gr	Gp	疫病	PVY	そうか病	耐性	休眠期間(日)
勝系64号	有(HI)	-	(強)	強	弱	強	中(91)
男爵薯	弱	-	弱	弱	弱	やや弱	中(99)
とうや	有(HI)	-	弱	弱	弱	やや強	やや長(108)

表 3 育成地における生育・収量成績

品種・系統名	年次	枯ちよう期 (月/日)	上イモ					生食規格内イモ				でん粉価 (%)
			数 (個/株)	平均重 (g)	重 (kg/10a)	男爵比 (%)	とうや比 (%)	重 (kg/10a)	歩留 (%)	男爵比 (%)	とうや比 (%)	
勝系64号	R5	9月4日	14.4	96	6121	120	126	5482	90	144	123	13.9
	R6	9月5日	11.4	107	5413	125	118	4953	92	151	138	13.2
	R7	8月28日	11.7	87	4506	121	102	3736	83	134	93	12.9
	平均	9月2日	12.5	97	5347	122	116	4724	88	144	118	13.3
男爵薯	R5	9月1日	16.1	72	5092	100	105	3800	75	100	86	13.7
	R6	9月2日	10.7	91	4330	100	95	3281	76	100	96	13.4
	R7	8月20日	11.0	76	3716	100	84	2781	75	100	84	12.4
	平均	8月28日	12.6	80	4379	100	95	3287	75	100	82	13.2
とうや	R5	8月26日	10.6	103	4854	95	100	4444	92	117	100	12.3
	R6	8月27日	6.2	167	4581	106	100	3598	79	110	100	12.6
	R7	8月18日	8.8	113	4411	119	100	3939	89	142	100	12.4
	平均	8月23日	8.5	128	4615	105	100	3994	87	121	100	12.4

表 4 生理障害等の発生状況

品種・系統名	年次	二次生長*2	裂開	褐色心腐れ	中心空洞
勝系64号	R5	微	-	10.0%	0.0%
	R6	微	-	23.3%	0.0%
	R7	20.5%	少	6.7%	0.0%
男爵薯	R5	少	-	26.7%	0.0%
	R6	少	-	37.8%	2.2%
	R7	10.9%	微	17.8%	0.0%
とうや	R5	微	-	2.2%	2.2%
	R6	無	-	48.9%	4.4%
	R7	0.8%	無	13.3%	0.0%

*1) 畦頭の株から27個、畦内部の株から18個を大きいイモから調査。

*2) 二次生長は、土中萌芽、鎖型、こぶ型を区別していない

表 5 食味試験成績

品種・系統名	年次	水煮					蒸し					
		肉色	肉質	舌触り	煮崩れ	黒変	食味	肉質	舌触り	甘み	黒変	食味
勝系64号	R5	黄	やや粘	やや滑	無	無	○	中	やや滑	微	微	□
	R6	黄	中	やや滑	無	微	○	中	中	微	無	□
	R7	黄	中	やや滑	無	微	○	中	中	微	微	□
	平均	黄	中	やや滑	無	微	○	中	中	微	微	□
男爵薯	R5	白	やや粉	やや粗	中	微	□	やや粉	やや粗	微	微	□
	R6	白	粉	やや粗	少	微	□	やや粉	やや粗	無	無	□
	R7	白	やや粉	やや粗	中	微	□	粉	やや粗	無	微	□
	平均	白	やや粉	やや粗	中	微	□	やや粉	やや粗	無	微	□
とうや	R5	淡黄	中	やや滑	少	無	○	やや粘	やや滑	微	無	○
	R6	淡黄	中	やや滑	中	無	○	やや粘	やや滑	少	無	○
	R7	淡黄	中	やや滑	微	無	○	やや粘	やや滑	微	無	○
	平均	淡黄	中	やや滑	少	無	○	やや粘	やや滑	微	無	○

(R8 年新供試)

複合病害虫抵抗性で早生・白肉の生食用系統「勝系 65 号」

1. 来歴

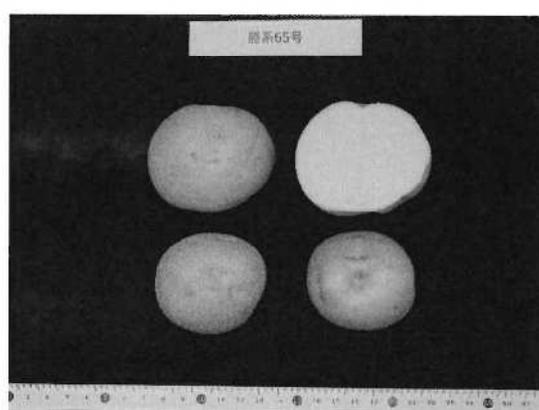
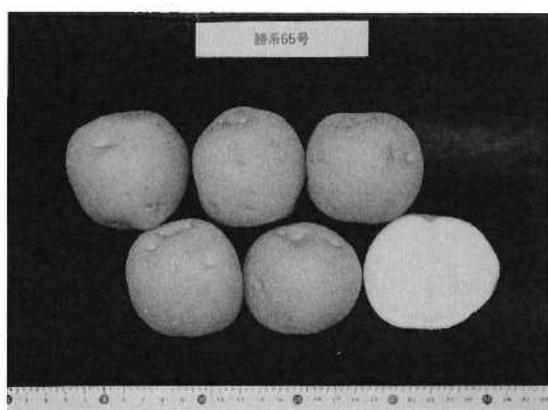
系統名	系統番号	交配組み合わせ		用途等
		(♀ × ♂)		
勝系65号	20152-31	男爵薯	× さらゆき	生食用

2. 特性の概要 標準品種:男爵薯、対照品種:男爵薯

白肉の生食用系統。枯ちよう期は「男爵薯」並の早生。塊茎の形は“円形”、皮色は“淡ベージュ”、肉色は“白”。目の数は中で、目の深さは“やや浅”（表 1）。ジャガイモシストセンチュウ(Gr)抵抗性を有することに加え、Yモザイク病(PVY)抵抗性遺伝子 Ry_{che} を有する。打撲黒変耐性は“強”（表 2）。

育成場の生産力検定試験では、上イモ数は「男爵薯」よりも少なく、上イモ平均重は「男爵薯」よりも重く、上イモ重は「男爵薯」よりも軽い。しかしイモが大きいので、生食規格内収量は「男爵薯」よりも重い。でん粉価は「男爵薯」よりも高い（表 3）。生理障害は「男爵薯」よりも少ない（表 4）。

水煮調理時の肉質は“やや粉”、舌触りは“中”、煮崩れは“微”、食味は「男爵薯」並である。蒸し調理時の肉質は“中”、舌触りは“やや滑”、食味は「男爵薯」並である（表 5）。



3. 試験成績

表 1 主な形態的特性

	塊茎				目の	
	形	表皮ネット	皮色	肉色	数	深さ
勝系65号	卵形	少	淡ベージュ	白	中	やや浅
男爵薯	円形	無	淡ベージュ	白	中	深

表 2 主な生態的特性

	病虫害抵抗性				打撲黒変		休眠期間(日)
	Gr	Gp	疫病	PVY	そうか病	耐性	
勝系65号	有(HI)	-	-	強	やや弱	強	やや長 (102)
男爵薯	弱	-	弱	弱	弱	やや弱	中 (96)

表 3 育成場での生育・収量成績

品種・系統名	年次	枯ちよう期 (月/日)	上イモ				生食規格内イモ			でん粉価 (%)
			数 (個/株)	平均重 (g)	重 (kg/10a)	男爵比 (%)	重 (kg/10a)	歩留 (%)	男爵比 (%)	
勝系65号	R7	8月20日	8.2	94	3418	92	2917	85	105	14.3
男爵薯	R7	8月20日	11.0	76	3716	100	2781	75	100	12.4

表 4 育成地における生理障害の発生状況

品種・系統名	年次	二次生長*2	裂開	褐色心腐れ	中心空洞
勝系65号	R7	4.7%	無	3.3%	0.0%
男爵薯	R7	10.9%	微	17.8%	0.0%

*1) 畦頭の株から27個、畦内部の株から18個を大きいイモから調査。

*2) 二次生長は、土中萌芽、鎖型、こぶ型を区別していない

表 5 育成地における調理適性

品種・系統名	年次	水煮						蒸し				
		肉色	肉質	舌触り	煮崩れ	黒変	食味	肉質	舌触り	甘み	黒変	食味
勝系65号	R7	白	やや粉	中	微	無	□	中	やや滑	微	微	□
男爵薯	R7	白	やや粉	やや粗	中	微	□	粉	やや粗	無	微	□

試験中止系統（北育）

研究課題：ばれいしょ系統「北育37号」

担当部署：北見農試・研究部・馬鈴しょ牧草グループ
ホクレン農総研・作物生産研究部・畑作物水稻開発課

1. 来歴

系統名	旧系統名	系統番号	交配組合せ			病害虫抵抗性				用途等
			母	×	父	PCN	LB	CS	PVY	
北育37号	北系83号	K17023-19	北系65号	×	K06043-3	有	弱	強	強	加工(チップ)用 平成29年交配

注1) PCN: ジャガイモシストセンチュウ、LB: 疫病、CS: そうか、PVY: ジャガイモYウイルス。

2) 病害虫抵抗性は、特性検定試験および特性検定試験の結果による。

2. 特性の概要

“中生”でPVY・そうか病抵抗性が優れる普通使用向け加工(チップ)用系統

塊茎の形は“短卵”で、目の深さは“浅”、皮色は“淡ベージュ”、肉色は“白”である(表1)。育成地において、枯ちよう期は、「トヨシロ」より遅い“中生”(表2)。上いも数は「トヨシロ」より多く、上いもの平均重は軽い。規格内いも重は「トヨシロ」より多収である。でん粉価は、「トヨシロ」より低い。

チップカラーは、貯蔵前は「トヨシロ」並で、低温貯蔵後は「トヨシロ」より優れる(表4)。

特性検定試験の結果、ジャガイモシストセンチュウ抵抗性は有、そうか病抵抗性は強である。DNAマーカー検定によりジャガイモシストセンチュウ抵抗性遺伝子(HI)およびジャガイモYモザイク病抵抗性遺伝子(Rycho)を持つことが確認されている。

同様な特性を持つ「北育33号」が本年度優良品種認定される見込みが高いこと。また低でん粉価の短所があることから、試験中止をお願いしたい。

3. 試験成績

表1 塊茎の形態および生態的特性（北見農試、4カ年平均 令和4～7年）

系統 または 品種名	塊茎					褐色 心腐	中心 空洞	二次 成長	休眠
	形	深さ	皮色	目の基部 の色	肉色				
北育37号	短卵	浅	淡ベージュ	白	白	微	微	少	中
トヨシロ	卵	浅	淡ベージュ	白	白	少	少	少	長
ぼろしり	卵	浅	淡ベージュ	白	白	無	微	少	中
きたひめ	短卵	やや浅	淡ベージュ	白	白	微	微	少	中

表2 育成地における生育および収量成績（北見農試、3ヵ年平均 令和5～7年）

系統 または 品種名	枯ちよ う期 (月.日)	茎長 (cm)	上いも 数 (個/株)	上いも の平均 重(g)	上いも 重 (kg/10a)	標準 比 (%)	規格内いも		標準 比 (%)	でん 粉価 (%)
							重 (kg/10a)	率 (%)		
北育37号	9.14	83	13.2	106	6,241	119	5,650	91	120	13.3
トヨシロ	9.04	61	8.5	144	5,249	100	4,691	89	100	15.5
ぼろしり	9.11	58	11.1	128	6,318	120	5,896	93	126	12.7
きたひめ	9.13	62	9.4	145	5,968	114	5,485	92	117	13.8

注1)上いもは20g以上、規格内は60g以上340g未満のいも。表3でも同様。

表3 育成地以外の試験研究機関成績

農試	系統 または 品種名	枯ちよ う期 (月.日)	茎長 (cm)	上いも 数 (個/株)	上いも の平均 重(g)	上いも 重 (kg/10a)	標準 比 (%)	規格内いも		標準 比 (%)	でん 粉価 (%)
								重 (kg/10a)	率 (%)		
中央	北育37号	9.19	57	14.8	90	5,873	102	5,124	87	105	12.6
	トヨシロ	9.05	45	14.4	90	5,744	100	4,879	85	100	15.2
上川	北育37号	8.27	87	10.9	99	4,772	111	3,712	78	98	13.6
	トヨシロ	8.24	65	8.4	115	4,285	100	3,797	89	100	15.2
十勝	北育37号	8.23	76	13.0	94.7	5,418	108	4,776	88	112	12.5
	トヨシロ	8.24	51	12.3	91.9	5,022	100	4,264	85	100	14.8
北農 研	北育37号	9.04	72	11.8	96	4,960	112	4,402	89	110	12.8
	トヨシロ	8.31	52	8.5	118	4,414	100	4,015	91	100	15.7

注1)中央農試はR5成績。上川農試はR7成績。十勝農試および北農研はR5-7年の3ヵ年平均。

表4. チップカラー（北見農試 令和5～7年平均）

系統 または 品種名	貯蔵前											
	貯蔵前				1月(9°C貯蔵)				3月(9°C貯蔵)			
	外観	アグト ロン値	グルコース (mg/g)	減耗	外観	アグト ロン値	グルコース (mg/g)	減耗	外観	アグト ロン値	グルコース (mg/g)	減耗
北育37号	□	54.5	0.20	△	無	44.4	0.56	△	少	34.5	1.37	
トヨシロ	□	53.3	0.39	×	無	35.4	1.45	×	少	26.8	3.26	
ぼろしり	□	51.0	0.37	×	無	24.3	2.56	×	微	22.8	3.78	
きたひめ	○	54.7	0.19	□	微	42.6	0.60	△	少	36.2	1.31	

表5 加工適性研究会での評価

年産	チップ		コロケ		サラダ		チルド
	カルビー	湖池屋	サンマルコ	ケンコー	キュービー	新進	
R5	□	□	□	□	○	○	
	カラー良。パリッと感は概ね良く、食味は問題無し	いもの味が薄いという評価があるが外観高評価。	サラッとした食感で味もあっさりした甘み				
R6	□	□		□	○	○	
	カラー良。パリッと感は概ね良く、食味は問題無し	比重の低さ、芽伸びが懸念。		ロングライ フサラダで やや固め	ロングライ フサラダ高 評価。	食味評価に 問題なし	

注1)北見農試産サンプル。 2)□で利用可能レベル

新配布系統（北育）

研究課題：加工用ばれいしょ新北育系統「北育38号」
 担当部署：北見農試・研究部・馬鈴しょ牧草グループ
 ホクレン農総研・作物生産研究部・畑作物水稻開発課

1. 来歴

系統名	旧系統名	系統番号	交配組合せ			病虫害抵抗性				用途等
			母	×	父	PCN	LB	CS	PVY	
北育38号	北系86号	H17007H-K7	北育19号	×	H00086-24	有	弱	やや弱	弱	加工(チップ)用 平成29年交配

注1) PCN：ジャガイモシストセンチュウ，LB：疫病，CS：そうか，PVY：ジャガイモYウイルス。

2) 病虫害抵抗性は，DNAマーカー検定および特性検定試験の結果による。

2. 特性の概要

「北育38号」（対照品種「トヨシロ」）*ホクレン農総研との共同研究により育成
 ：中生の加工用系統

塊茎の形は“卵形”で，目の深さは“浅”，皮色は“淡ページュ”，肉色は“白”である（表1）。褐色心腐および中心空洞の発生が「トヨシロ」より少ない（表1）。

枯ちよう期は「トヨシロ」より遅く，「きたひめ」並の“中生”である（表2）。上いもの平均重は「トヨシロ」より軽い，株あたり上いもの数は「トヨシロ」よりかなり多い。上いもの重および規格内いもの重いずれも「トヨシロ」より重く，でん粉価は「トヨシロ」並～やや低い（表2）。また，疎植栽培により，上いもの平均重が増加する。

蒸煮イモは「トヨシロ」より煮崩れしやすく，肉質は中～やや粉。チップカラーは，収穫翌年の3月調査（9℃貯蔵）において「トヨシロ」より優れ，「トヨシロ」より長期間の使用が可能である（表5）。

DNAマーカー検定により，ジャガイモシストセンチュウ抵抗性（HI）を持つことが確認されている。

3. 試験成績

表1 主な形態および生態的特性（北見農試、令和4～7年平均）

系統・ 品種名	塊茎の ¹⁾					褐色 心腐	中心 空洞	二次 成長	休 眠
	形	目の深さ	皮色	肉色	目の基部の色				
北育38号	卵	浅	淡ページュ	白	白	無	無	微	やや長
トヨシロ	卵	浅	淡ページュ	白	白	少	少	少	長
きたひめ	短卵	やや浅	淡ページュ	白	白	微	微	少	中

1)塊茎の“形”～“目の基部の色”は令和5～7年の平均。

表2 試験研究機関における生育および収量成績

試験実施場所	系統 または 品種名	枯ちよ う期 (月・日)	茎 長 (cm)	上いも ¹⁾		標準 比 (%)	規格内 いも重 ²⁾ (kg/10a)	標準 比 (%)	でん 粉価 (%)	総合 評価	備考
				数 (個/株)	平均重 重 (g)						
北見農試	北育38号	9.13	57	14.2	106	6,614	121	5,996	125	○	4ヵ年平均 (R4-7)
	トヨシロ	9.04	67	8.5	153	5,477	100	4,801	100		
	きたひめ	9.12	63	9.0	148	5,863	107	5,391	112		
	北育38号(疎植) ³⁾	9.25	64	14.4	125	6,580	112	5,933	106		
	北育38号(標植) ³⁾	9.25	49	15.5	98	6,713	114	6,008	108		
	トヨシロ(標植) ³⁾	9.15	63	10.9	121	5,898	100	5,581	100		R7 栽植密度 試験
十勝農試	北育38号	8.28	48	14.9	76	5,004	100	3,939	120	○	2ヵ年平均 (R6-7)
	トヨシロ	8.25	53	10.0	94	4,056	100	3,293	100		
	きたひめ	8.26	53	9.8	115	4,947	122	4,627	141		
中央農試	北育38号	9.08	35	16.3	87	6,203	128	5,176	124	△	2ヵ年平均 (R6-7)
	トヨシロ	9.01	43	12.5	87	4,854	100	4,160	100		
北農研	北育38号	9.12	46	16.8	85	6,335	130	5,352	118	□	R6
	トヨシロ	9.05	54	8.3	134	4,891	100	4,528	100		
	きたひめ	9.11	53	8.0	167	5,910	100	5,392	100		
全道平均 ⁴⁾	北育38号	9.08	49	15.1	93	6,134	124	5,285	123		4場
	トヨシロ	9.01	57	9.7	123	4,958	100	4,293	100		9事例平均
	北育38号	9.08	53	14.8	95	6,114	123	5,316	123		3場
	トヨシロ	9.01	61	8.9	133	4,987	100	4,331	100		7事例平均
	きたひめ	9.07	59	9.1	141	5,608	112	5,173	119		

1) 上いもは20g以上のいも、2)規格内いもは60g以上340g未満のいも、3)標植：4444株/10a、疎植：3704株/10a、4) 北見の栽植密度試験結果は除く、

表3 調理検定(蒸しイモ)試験成績(ホクレン農総研)

系統 または 品種名	剥皮 ¹⁾		肉色 ²⁾	煮崩れ ²⁾		黒変 ³⁾		粘粉性 ⁴⁾		グルコース ⁵⁾			
	褐変			11月	2月	11月	2月	11月	2月	11月	2月	11月	1月
	11月	2月											
北系86号	微	微	クリーム色	多	多	少	中	中	やや粉	0.05	0.33	0.48	
トヨシロ	微	微	クリーム色	中	中	微	少	やや粉	やや粉	0.05	0.55	0.69	

注1) 切断した塊茎の60分後の褐変程度を評価、2) 肉色、煮崩れは30分間蒸煮後の評価、3) 10分間蒸煮後、24時間経過後の黒変程度を評価、4) パネル10人による9段階評価の平均値、5) RQフレックスを用いて測定、

表4 ポテトチップス適性試験(北見農試)

系統 または 品種名	3ヵ年平均(令和4～6年産)											
	貯蔵前(10月)			1月・9°C貯蔵後				3月・9°C貯蔵後				
	チップ 外観 ¹⁾	アグト ロン値	グルコース (mg/g)	芽長 (mm)	チップ 外観 ¹⁾	アグト ロン値	グルコース (mg/g)	芽長 (mm)	減耗 程度	チップ 外観 ¹⁾	アグト ロン値	グルコース (mg/g)
北育38号	□	52.8	0.26	0	□	41.8	0.68	38	中	□	45.2	0.64
トヨシロ	□	53.3	0.39	2	×	35.4	1.45	43	中	×	31.1	2.41
きたひめ	○	54.7	0.19	5	□	42.6	0.60	73	中	□	44.3	0.47
スノーデン	○	55.0	0.19	0	○	52.4	0.28	23	微	□	50.3	0.21

1) ◎：良、○：やや良、□：中(使用可能レベル)、△：やや不良、×：不良、

表5 加工適性試験(北見農試R6産)

系統・ または 品種名	チップ	
	カルビー・ カルビーポテト	湖池屋
判定	□	○

注) 北見農試産サンプルで評価、絶対評価で□が使用可能レベル、

試験中止系統（北系）

研究課題：加工（チップ）用ばれいしょ新北系系統「北系88号」

担当部署：北見農試・研究部・馬鈴しょ牧草グループ

1. 来歴

系統名	系統番号	交配組合せ			病虫害抵抗性				用途等
		母	×	父	PCN	LB	CS	PVY	
北系88号	K19072-1	北系73号	×	Eden	有(HI)	弱	やや弱	強	加工(チップ)用 令和元年交配

注1)PCN:ジャガイモシストセンチュウ、LB:疫病、CS:そうか病、PVY:ジャガイモYウイルス。

2)病虫害抵抗性は、DNAマーカー検定および関連する育種強化課題の結果による。

2. 特性の概要

「北系88号」（対照品種「スノーデン」「きたひめ」）

：“中生”でPVY抵抗性を持つ長期貯蔵向け加工（チップ）用系統

塊茎の形は“円”で、目の深さは“やや浅”、皮色は“淡ベージュ”、肉色は“白”である（表1）。育成地の成績で、枯ちょう期は「スノーデン」より早く、「きたひめ」よりやや遅い“中生”である（表2）。上いも数は「スノーデン」「きたひめ」やや多い。上いもの平均重は「スノーデン」より重く「きたひめ」より軽い。上いも重、規格内いも重は「スノーデン」および「きたひめ」より多収で、でん粉価は両品種より高い。二次成長の発生が認められ、十勝農試における生産力試験では両品種よりかなり多い結果であった。

ポテトチップスの加工適性は、「きたひめ」「スノーデン」並の長期貯蔵性を期待していたが、昨年令和6年産の長期貯蔵後のチップカラーが両品種より劣り、令和7年産についてもチップカラーが悪かった（表3）。以上の点から、試験中止をお願いしたい。

DNAマーカー検定により、ジャガイモシストセンチュウ抵抗性（HI）およびジャガイモYモザイク病抵抗性（Rychc）を持つことが確認されている。そうか病抵抗性は“やや弱”である。

3. 試験成績

表1 主な形態および生態的特性（北見農試、令和6年）

系統 または 品種名	塊茎 の 形	塊茎の 目の 深さ	塊茎 の 皮色	塊茎の 目の 基部の色	塊茎 の 肉色	褐色 心腐	中心 空洞	二次 成長	休眠
北系88号	円	やや浅	淡ベージュ	白	白	少	無	微	中
スノーデン	円	やや浅	淡ベージュ	白	白	少	無	微	やや長
きたひめ	円	浅	淡ベージュ	白	白	無	無	微	中
トヨシロ	卵	浅	淡ベージュ	白	白	少	少	少	長

表2 育成地における生育および収量成績（北見農試、令和6-7年）

系統 または 品種名	枯ちよ う期 (月・日)	茎長 (cm)	上いも 数 (個/株)	上いも 平均重 (g)	上いも 重 (kg/10a)	対照比		規格内 いも重 (kg/10a)	対照比		でん粉 価 (%)	二次 成長 (%)
						スノ きた (%)	きた (%)		スノ きた (%)	きた (%)		
北系88号	9.18	69	14.5	117	7,209	126	120	6,545	127	121	15.0	5.8
スノーデン	9.24	80	12.2	107	5,726	100	95	5,149	100	95	13.8	0.1
きたひめ	9.15	63	8.9	154	6,022	105	100	5,398	105	100	13.9	11.8

注) 上いもは20g以上、規格内は60~340gの塊茎

表3 十勝管内における生育および収量成績（十勝農試、令和7年）

系統 または 品種名	枯ちよ う期 (月・日)	茎長 (cm)	上いも 数 (個/株)	上いも 平均重 (g)	上いも 重 (kg/10a)	対照比		規格内 いも重 (kg/10a)	対照比		でん粉 価 (%)	二次 成長 (%)
						スノ きた (%)	きた (%)		スノ きた (%)	きた (%)		
北系88号	8.29	62	15.8	81	5,682	144	114	4,691	141	101	12.7	14.8
スノーデン	9.03	44	10.0	90	3,948	100	79	3,318	100	71	11.0	1.0
きたひめ	8.25	51	10.7	105	5,000	127	100	4,646	140	100	11.6	1.4

注) 上いもは20g以上、規格内は60~340gの塊茎

表4 ポテトチップス加工適性試験成績（北見農試、令和6-7年産）

系統 または 品種名	6°C貯蔵(令和6年産)												
	収穫後(10月) 1)			3月・6°C貯蔵後						6月・6°C貯蔵後			
	チップ 外観 ²⁾	アグト ロン値	グルコース (mg/g)	芽長 (mm)	減耗 程度	チップ 外観 ²⁾	アグト ロン値	グルコース (mg/g)	芽長 (mm)	減耗 程度	チップ 外観 ²⁾	アグト ロン値	グルコース (mg/g)
北育34号	△/◎	47.2	0.69	7	微	×	22.2	2.46	102	中	×	21.6	3.44
きたひめ	□/◎	54.0	0.17	5	微	×	19.5	3.57	141	少	×	28	1.79
スノーデン	○/◎	60.9	0.06	3	無	△	30.9	1.39	67	微	×	28.1	1.52
トヨシロ	△/□	50.1	0.34	9	微	×	18.2	6.9	76	中	×	12.9	9.46

1) 令和6-7年産2カ年平均、2) ◎: 良、○: やや良、□: 中(使用可能レベルと判断)、△: やや不良、×: 不良

ばれいしょ「西海44号」(「長系168号」)

1. 来歴

西海番号	長系番号	愛系番号	系統番号	交配組合せ(♀×♂)
西海44号	長系168号	愛系274	T15148-5	アイマサリ×T13028-3

2. 特性の概要

出芽期は春作では「ニシユタカ」と同等で、秋作では「ニシユタカ」よりやや早く、茎長および茎数は「ニシユタカ」と同等で、熟性は「中晩生」である。皮色は「黄」、目は「浅」。肉色は「明黄」、でん粉価は春作では16.0%、秋作では14.1%と「ニシユタカ」より高い。上いも重は、春作では401kg/a、秋作では291kg/a、上いも平均重は、春作では118g、秋作では111gといずれも「ニシユタカ」より軽い。蒸しいもの肉質は「やや粉」で、食味は「やや良」である。

ジャガイモシストセンチュウに対する抵抗性は「有」、そうか病、青枯病に対する抵抗性は「やや弱」、疫病に対する抵抗性は「弱」で、ジャガイモYウイルスに対し抵抗性である。

表1 生育・収量調査成績¹⁾

作型	品種・系統名	出芽期 (月.日)	茎長 (cm)	茎数 (本/株)	熟性	上いも数 (個/株)	上いも平均重 (g)	上いも重 (kg/a)	標準比	規格別割合(%) ²⁾					でん粉価 (%)
										3L	2L	L	M	S	
春作 マルチ	西海44号	3.6	38	2.4	中晩生	5.1	118	401	83	12	31	32	21	4	16.0
	ニシユタカ	3.8	38	2.3	中晩生	5.7	129	485	100	17	34	29	16	4	12.7
秋作 普通	西海44号	9.28	39	2.8	中晩生	3.9	111	291	98	6	17	32	31	14	14.1
	ニシユタカ	10.5	36	2.5	中晩生	3.6	122	296	100	11	20	30	27	12	11.0

注1) 春作, 秋作: 令和2年~令和6年の5か年の平均値

2) 春作: 3L: 220g以上, 2L: 220~140g, L: 140~90g, M: 90~50g, S: 50~30g

秋作: 3L: 260g以上, 2L: 260~180g, L: 180~120g, M: 120~70g, S: 70~40g

表2 塊茎特性および食味試験結果

作型	品種・系統名	ストロンの長さ	皮色	いも形	目の深淺	表皮ネット	裂開(%)	二次生長(%)	蒸しいも		
									肉色	肉質	食味
春作 マルチ	西海44号	中	黄	短卵形	浅	中	0.4	0.9	明黄	やや粉	やや良
	ニシユタカ	中	淡ベージュ	短卵形	浅	中	0.1	1.3	淡黄	中	中
秋作 普通	西海44号	やや短	黄	短卵形	浅	中	0.0	0.2	明黄	やや粉	やや良
	ニシユタカ	やや短	淡ベージュ	短卵形	浅	中	0.4	1.0	淡黄	中	中

表3 病虫害抵抗性

品種・系統名	ジャガイモシストセンチュウ ¹⁾	そうか病 ²⁾	青枯病 ³⁾	疫病 ⁴⁾	ジャガイモYウイルス ⁵⁾	ジャガイモXウイルス ⁶⁾
西海44号	抵抗性	やや弱	やや弱	弱	抵抗性	抵抗性
ニシユタカ	感受性	弱	中	弱	感受性	感受性

注1)~4) 育成地における特性検定結果

5)~6) DNAマーカー検定による判定結果

ばれいしょ「長系172号」

1. 来歴

長系番号	愛系番号	系統番号	交配組合せ(♀×♂)
長系172号	愛系309	T20020-5	長系168号×長系169号

2. 特性の概要

出芽期は「ニシユタカ」よりやや早く、茎長は「ニシユタカ」より長く、茎数は「ニシユタカ」よりやや多く、熟性は“中生～中晩生”である。皮色は“淡ベージュ”、目は“浅”。肉色は“淡黄”、でん粉価は春作では15.5%、秋作では14.0%と「ニシユタカ」より高い。上いも重は、春作では358kg/a、秋作では260kg/aと「ニシユタカ」より軽く、上いも平均重は、春作では98g、秋作では97gと「ニシユタカ」より軽い。蒸しいもの肉質は“やや粉”で、食味は“やや良”である。

ジャガイモシストセンチュウに対する抵抗性は“有”、ジャガイモシロシストセンチュウに対する抵抗性は“やや強”、そうか病、青枯病に対する抵抗性は“中”、ジャガイモYウイルスに対し抵抗性である。

表1 生育・収量調査成績¹⁾

作型	品種・系統名	出芽期 (月.日)	茎長 (cm)	茎数 (本/株)	熟性	上いも数 (個/株)	上いも平均重 (g)	上いも重 (kg/a)	標準比	規格別割合(%) ²⁾					でん粉価 (%)
										3L	2L	L	M	S	
春作 マルチ	長系172号	3.5	53	2.8	中生～中晩生	5.5	98	358	83	1	14	37	35	13	15.5
	ニシユタカ	3.10	38	2.3	中晩生	5.2	128	431	100	22	34	25	16	3	12.8
秋作 普通	長系172号	10.2	47	2.7	中生～中晩生	3.9	97	260	96	2	12	30	38	18	14.0
	ニシユタカ	10.10	37	2.6	中晩生	3.7	108	270	100	4	18	32	32	14	11.5

注1) 春作、秋作：令和4年～令和6年の3か年の平均値

2) 春作：3L：220g以上、2L：220～140g、L：140～90g、M：90～50g、S：50～30g

秋作：3L：260g以上、2L：260～180g、L：180～120g、M：120～70g、S：70～40g

表2 塊茎特性および食味試験結果

作型	品種・系統名	ストロンの長さ	皮色	いも形	目の深淺	表皮ネット	裂開(%)	二次生長(%)	蒸しいも		
									肉色	肉質	食味
春作 マルチ	長系172号	中	淡ベージュ	卵形	浅	少	0.0	0.4	淡黄	やや粉	やや良
	ニシユタカ	中	淡ベージュ	短卵形	浅	少	0.2	0.8	淡黄	中	中
秋作 普通	長系172号	中	淡ベージュ	卵形	浅	少	0.0	0.1	淡黄	やや粉	やや良
	ニシユタカ	やや短	淡ベージュ	短卵形	浅	中	0.0	0.9	淡黄	中	中

表3 病虫害抵抗性

品種・系統名	シストセンチュウ ¹⁾		そうか病 ¹⁾	青枯病 ¹⁾	疫病 ¹⁾	ジャガイモYウイルス ³⁾
	G _r ¹⁾	G _p ²⁾				
長系172号	抵抗性	やや強	中	中	弱	抵抗性
ニシユタカ	感受性	—	弱	中	弱	感受性

注1) 育成地における特性検定結果

2) 北海道農業研究センターにおける特性検定結果

3) DNAマーカー検定による判定結果

ばれいしょ「長系175号」(令和8年度新規配布)

1. 来歴

長系番号	愛系番号	系統番号	交配組合せ(♀×♂)
長系175号	愛系332	T21001-31	ピルカ×長系160号

2. 特性の概要

出芽期は春作では「ニシユタカ」と同等で、秋作では「ニシユタカ」より早く、茎長は「ニシユタカ」より長く、茎数は「ニシユタカ」と同等で、熟性は春作では“中晩生”、秋作では“中生～中晩生”である。皮色は“淡ベージュ”、目は“浅”。肉色は“白”、でん粉価は春作では11.1%、秋作では10.4%と「ニシユタカ」と同程度。上いも重は、春作では426kg/a、秋作では339kg/aと「ニシユタカ」より重く、上いも平均重は、春作では135g、秋作では125gと「ニシユタカ」より重い。蒸しいもの肉質は“中”で、食味は“中”である。

ジャガイモシストセンチュウに対する抵抗性は“有”、そうか病に対する抵抗性は“強”、青枯病に対する抵抗性は“やや弱”、疫病に対する抵抗性は“中”、ジャガイモYウイルスに対し抵抗性である。

表1 生育・収量調査成績¹⁾

作型	品種・系統名	出芽期 (月・日)	茎長 (cm)	茎数 (本/株)	熟性	上いも 数 (個/株)	上いも 平均重 (g)	上いも 重 (kg/a)	標準 比	規格別割合(%) ²⁾					でん 粉価 (%)
										3L	2L	L	M	S	
春作 マルチ	長系175号	3.09	53	2.1	中晩生	4.8	135	426	116	15	33	34	14	4	11.1
	ニシユタカ	3.09	36	2.3	中晩生	5.5	103	367	100	3	18	38	34	8	11.6
秋作 普通	長系175号	10.08	49	2.1	中生～中晩生	4.1	125	339	147	8	22	36	25	9	10.4
	ニシユタカ	10.20	46	2.6	中晩生	3.4	100	231	100	2	15	26	35	21	9.8

注1) 春作、秋作：令和6年～令和7年の2か年の平均値

2) 春作：3L：220g以上、2L：220～140g、L：140～90g、M：90～50g、S：50～30g

秋作：3L：260g以上、2L：260～180g、L：180～120g、M：120～70g、S：70～40g

表2 塊茎特性および食味試験結果

作型	品種・系統名	ストロンの長さ	皮色	いも形	目の深浅	表皮ネット	裂開(%)	二次生長(%)	蒸しいも		
									肉色	肉質	食味
春作 マルチ	長系175号	中	淡ベージュ	卵形	浅	無	0.4	0.0	白	中	中
	ニシユタカ	中	淡ベージュ	短卵形	浅	無	0.3	0.0	淡黄	中～やや粘	中
秋作 普通	長系175号	中	淡ベージュ	卵形	浅	無	0.1	0.3	白	中	中
	ニシユタカ	やや短	淡ベージュ	短卵形	浅	無	0.0	0.3	淡黄	中～やや粘	中

表3 病虫害抵抗性

品種・系統名	シストセンチュウ ¹⁾	そうか病 ¹⁾	青枯病 ¹⁾	疫病 ¹⁾	ジャガイモYウイルス ²⁾
長系175号	抵抗性	強	やや弱	中	抵抗性
ニシユタカ	感受性	弱	中	弱	感受性

注1) 育成地における特性検定結果

2) DNAマーカー検定による判定結果

ばれいしょ「長系177号」(令和8年度新規配布)

1. 来歴

長系番号	愛系番号	系統番号	交配組合せ(♀×♂)
長系177号	愛系316	T20036-9	ジョアンナ×西海44号

2. 特性の概要

出芽期は春作では「ニシユタカ」と同等で、秋作では「ニシユタカ」より早く、茎長は「ニシユタカ」より長く、茎数は「ニシユタカ」より少なく、熟性は春作では“中晩生”、秋作では“中生～中晩生”である。皮色は“淡ベージュ～黄”、目は“浅”。肉色は“明黄”、でん粉価は春作では13.9%、秋作では12.8%と「ニシユタカ」より高い。上いも重は、春作では328kg/aと「ニシユタカ」より軽く、秋作では270kg/aと「ニシユタカ」より重い。上いも平均重は、春作では89gと「ニシユタカ」より軽く、秋作では117gと「ニシユタカ」より重い。蒸しいもの肉質は“中～やや粘”で、食味は“やや良”である。

ジャガイモシストセンチュウに対する抵抗性は“有”、そうか病に対する抵抗性は“やや強”、青枯病に対する抵抗性は“中”、疫病に対する抵抗性は“弱”、ジャガイモYウイルスに対し抵抗性である。

表1 生育・収量調査成績¹⁾

作型	品種・系統名	出芽期 (月・日)	茎長 (cm)	茎数 (本/株)	熟性	上いも 数 (個/株)	上いも 平均重 (g)	上いも 重 (kg/a)	標準 比	規格別割合(%) ²⁾					でん 粉価 (%)
										3L	2L	L	M	S	
春作 マルチ	長系177号	3.07	48	2.2	中晩生	4.6	107	328	89	6	25	29	30	10	13.9
	ニシユタカ	3.09	36	2.3	中晩生	5.5	103	367	100	3	18	38	34	8	11.6
秋作 普通	長系177号	10.09	53	1.8	中生～中晩生	3.8	106	270	117	3	14	38	32	13	12.8
	ニシユタカ	10.20	46	2.6	中晩生	3.4	100	231	100	2	15	26	35	21	9.8

注1) 春作, 秋作: 令和6年～令和7年の2か年の平均値

2) 春作: 3L: 220g以上, 2L: 220～140g, L: 140～90g, M: 90～50g, S: 50～30g

秋作: 3L: 260g以上, 2L: 260～180g, L: 180～120g, M: 120～70g, S: 70～40g

表2 塊茎特性および食味試験結果

作型	品種・系統名	ストロンの長さ	皮色	いも形	目の深淺	表皮ネット	裂開(%)	二次生長(%)	蒸しいも		
									肉色	肉質	食味
春作 マルチ	長系177号	やや短	淡ベージュ～黄	長卵～長形	浅	小	11.8	0.0	明黄	中～やや粘	やや良
	ニシユタカ	中	淡ベージュ	短卵形	浅	無	0.3	0.0	淡黄	中～やや粘	中
秋作 普通	長系177号	中	淡ベージュ～黄	長卵～長形	浅	小	0.0	0.8	明黄	中～やや粘	やや良
	ニシユタカ	やや短	淡ベージュ	短卵形	浅	無	0.0	0.3	淡黄	中～やや粘	中

表3 病虫害抵抗性

品種・系統名	シストセンチュウ ¹⁾	そうか病 ¹⁾	青枯病 ¹⁾	疫病 ¹⁾	ジャガイモYウイルス ²⁾
長系177号	抵抗性	やや強	中	弱	抵抗性
ニシユタカ	感受性	弱	中	弱	感受性

注1) 育成地における特性検定結果

2) DNAマーカー検定による判定結果

ホクレン農業協同組合連合会 農業総合研究所

① 「HP08」(H14058-5)

配布名	系統名	交配組合せ			用途
		♀	×	♂	
HP08	H14058-5	H05090-5	×	F921	食用

1. 特性概要

- (1) 主に加工用途での利用を期待している食用系統。
- (2) 熟期は早中生で、収量は「男爵薯」より高く「さやか」並。
- (3) 収量やライマン価、休眠期間は気象の影響を受けにくく年次変動が少ない。
- (4) 肉質は「中」
- (5) 打撲耐性「中」
- (6) ジャガイモシストセンチュウ抵抗性 (H1)、そうか病抵抗「やや強」
- (7) Yウイルス感染時の病徴が不明瞭で、種いも生産に障害となる恐れがある。

表 調理品質検定試験概要

品種 系統名	煮崩れ		剥皮 撻変		水蒸 肉色		黒変*		粉粘性*		グルコース*			スクロース*		
	11月 2月	11月 2月	11月 2月	11月 2月	11月 2月	11月 2月	11月	1月	3月	11月	1月	3月	11月	1月	3月	
											(%)			(%)		
H14058-5	△ □	○ ○	C C	□ □	中	やや粉	0.10	0.74	0.94	0.11	0.04	1.22				
男爵薯	△ ○	× ×	C C	△ △	やや粉	中	0.08	0.52	0.77	0.05	0.12	1.35				
トヨシロ	△ △	○ ○	C C	○ ○	粉	やや粉	0.05	0.40	0.65	0.05	0.02	0.77				

*黒変は10分間蒸煮後、24時間経過後の黒変程度を評価した。

*粉粘性はパネル10人による平均値

*グルコース、スクロース分析はRQフレックスを用いた

表 生産力検定試験概要

品種 ・系統名	試験 年次	枯凋 期	M-2L収量		M以上収量		一個 重(g)	ライマン 価(%)	褐色 心腐(%)	中心 空洞(%)	休眠 明け
			(kg/10a)男爵比	(kg/10a)男爵比	(kg/10a)男爵比	(kg/10a)男爵比					
HP08	20	9/11	4172	121	5103	126	142	16.8	3	0	1/3
	21	9/3	4513	103	5151	110	124	14.7	3	0	1/3
	22	9/6	3766	121	3837	123	98	16.1	0	4	1/6
	23	9/4	4537	103	4679	100	104	13.5	0	0	1/3
	24	9/1	4111	114	4432	117	119	14.6	1	0	1/14
	25	9/6	2191	101	2397	111	110	13.2	3	4	1/5
	20-25	9/5	3882	111	4267	115	116	14.8	2	1	1/5
男爵薯	20	9/8	3434	100	4044	100	108	14.8	4	3	1/3
	21	8/30	4400	100	4686	100	101	14.3	6	0	12/21
	22	9/3	3108	100	3108	100	69	15.3	4	18	1/10
	23	9/2	4400	100	4679	100	106	12.7	26	3	12/14
	24	8/28	3592	100	3776	100	92	13.6	4	1	12/25
	25	9/4	2169	100	2169	100	71	12.8	11	0	1/1
20-25	9/2	3517	100	3744	100	91	13.9	9	4	12/27	

② 「K18002H-H29」

配布名	系統名	交配組合せ			用途
		♀	×	♂	
	K18002H-H29	北系57号	×	H02097-7	加工用

※北見農試との共同研究で育成

1. 特性概要

- (1) 油加工適性を有するものの、黄肉色であったため、フライドポテトなどの用途を検討。ただし、形状は長卵形で長さはホッカイコガネより短い。
- (2) 熟期は中生で収量性が高い。
- (3) 内部異常の発生は少なく、休眠期間も安定しており、環境のストレスに強い。
- (4) でん粉価がホッカイコガネより低い？
- (5) 打撲耐性は「中」
- (6) ジャガイモシストセンチュウ抵抗性 (H1)、Yウイルス抵抗性

表 生産力検定試験概要

品種・系統名	試験年次	枯凋期	M-2L収量 (kg/10a)トヨシロ比		M以上収量 (kg/10a)トヨシロ比		一個重 (g)	ライマン価 (%)	褐色心腐 (%)	中心空洞 (%)	休眠明け
K18002H-H29	23	9/11	5471	139	5650	132	109	12.9	0	0	1/15
	24	9/2	4546	124	5206	130	123	13.3	1	1	1/5
	25	9/5	2418	102	2453	95	92	11.6	13	0	1/13
	23-25	9/6	4145	121	4436	119	108	12.6	5	0	1/11
男爵薯	23	9/2	4400	112	4679	109	106	12.7	26	3	12/14
	24	8/28	3592	98	3776	94	92	13.6	4	1	12/25
	25	9/4	2169	91	2169	84	71	12.8	11	0	1/1
	23-25	9/1	3387	100	3541	96	90	13.0	14	1	12/23
トヨシロ	23	9/1	3942	100	4292	100	102	14.1	4	1	12/11
	24	8/31	3670	100	4002	100	107	16.1	1	0	2/20
	25	9/10	2379	100	2592	100	101	14.6	3	0	1/15
	23-25	9/3	3330	100	3629	100	103	14.9	3	0	1/15

表 地域適応性検定試験 (士幌、2025年)

	枯凋期 (月/日)	一個重 (個/g)	規格内収量 (kg/10a)	澱粉価 (%)
K18002H-H29	9/4	87	4830	16.8
トヨシロ	8/20	65	3759	17.8
ホッカイコガネ	9/10	92	3266	16.2

③「H19002-2」

配布名	系統名	交配組合せ			用途
		♀	×	♂	
	H19002-2	H11017-44	×	Innovator	食用

1. 特性概要

- (1) 熟期は中生で収量性が高い。
- (2) ジャガイモシロシストセンチュウ抵抗性（やや強～強）
- (3) 形状は長卵形で、目は浅い。
- (4) 肉色は黄色。
- (5) 肉質はやや粘で、糖分の蓄積は緩やか。

表 生産力検定試験概要（恵庭）

品種・系統名	試験年次	枯凋期	M-2L収量		M以上収量		一個重(g)	ライム価(%)	褐色心腐(%)	中心空洞(%)	休眠明け
			(kg/10a)トヨシロ比	(kg/10a)トヨシロ比	(kg/10a)トヨシロ比	(kg/10a)トヨシロ比					
H19002-2	24	9/11	4195	114	5104	128	116	13.7	0	0	1/6
	25	9/21	2747	115	2889	111	85	12.3	24	0	1/13
	24-25	9/16	3471	115	3997	119	101	13.0	12	0	1/9
男爵薯	24	8/30	3592	98	3776	94	92	13.6	4	1	12/25
	25	9/4	2169	91	2169	84	71	12.8	11	0	1/1
	24-25	9/1	2881	95	2973	89	82	13.2	8	1	12/28
さやか	24	9/10	3847	105	4219	105	117	13.8	1	0	1/17
	25	9/16	2942	124	3345	129	121	12.1	0	1	1/13
	24-25	9/13	3395	114	3782	117	119	13.0	1	1	1/15
トヨシロ	24	8/31	3670	100	4002	100	107	16.1	1	0	2/20
	25	9/10	2379	100	2592	100	101	14.6	3	0	1/15
	24-25	9/5	3025	100	3297	100	104	15.4	2	0	2/2

表 品質特性試験（R6年度）

品種 系統名	煮崩れ	剥皮 褐変		水煮 肉色		黒変 ^a	粉粘性 ^b	グルコース ^c			スクロース ^c					
		11月	1月	11月	1月			12月	2月	12月 2月			11月 1月 3月			
										(%)			(%)			
H19002-2	○	○	□	○	Y	Y	△	○	やや粘	中	0.09	0.48	0.68	0.03	0.06	0.10
男爵薯	□	○	×	×	C	C	△	○	粉	やや粉	0.14	0.68	1.06	0.06	0.12	0.02
トヨシロ	□	○	○	△	C	C	□	○	やや粉	中	0.05	0.48	0.7	0.04	0.12	0.14

令和 8 年 2 月 1 2 日
農研機構 種苗管理センター

ばれいしょ有望系統等母本の無病化及び増殖、特性の確認状況と
加工適性評価に係る新系統の調査用種苗の生産・配布状況（令和 7 年度）

- 1 ばれいしょ有望系統等母本の無病化及び増殖、特性確認について（別紙 1）
 - 1) 無病化・無病の確認
 - ・新たに導入した 1 1 系統について無病化、並びに無病の確認検定を実施中
 - 2) 無病化確認済の系統
 - ・0 系統について無病であることを確認（増殖中止品種を除く）
 - 3) 品種特性確認
 - ・9 系統の特性について育成元での確認を完了
（令和 8 年度は 0 系統について育成元で特性確認実施予定）
 - 4) 増殖の中止
 - ・育成元から中止の連絡があった 1 3 系統について増殖を中止
- 2 新系統の調査用種苗の生産・配布状況について（別紙 2）
 - 1) 令和 7 年度の配布数量について（令和 7 年 1 2 月末現在）
 - ・ 2 5 系統（9 3 0 k g）を調査用種苗として 3ヶ所に配布
 - 2) 令和 8 年度の生産見込について
 - ・無病化及び品種特性確認が完了予定の 9 系統を含め 2 1 系統（8 2 5 k g）を生産予定

ばれいしょ有望系統等母本の無病化及び増殖、特性の確認状況

育成場所等	系統名	異格系統等名	導入年度	無病化中	無病確認中	無病確認済	特性確認中※	特性確認済※	備考
国立研究開発法人 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	勝系42号	北海111号	H28						増殖中 R07 中止
	勝系48号	きたすずか 北海112号	H28				○		増殖中
	勝系53号	北海113号	R1						増殖中 R07 中止
	16058-2	きよみのり 北海114号	R1				○		増殖中
	勝系55号	北海115号	R3				○		増殖中
	18030-20	北海116号 勝系61号	R4				○		増殖中
	勝系62号		R5						R07特性確認 R07 中止
	勝系63号	北海117号	R5				○		R07特性確認 増殖中
	17194-21		R5						R07特性確認 R07 中止
	18001-13	勝系64号	R5				○		R07特性確認 増殖中
	17124-55		R6						R07無病確認 R07 中止
	勝系65号		R7		○				R07無病確認中
18193-12		R7		○				R07無病確認中	
地方独立行政法人 北海道立総合研究機構 北見農業試験場	北系52号	まらゆき 北青24号	H24				○		R07原原種
	北系77号	北青33号	R1				○		増殖中
	北系79号	北青34号	R2				○		増殖中
	北系81号	北青35号	R3				○		増殖中
	北系82号		R4						増殖中 R07 中止
	北系83号	北青37号	R4				○		増殖中
	北系85号		R5						R07特性確認 R07 中止
	北系86号	北青38号	R5				○		R07特性確認 増殖中
	北系88号		R6						R07無病確認 R07 中止
	北系89号		R7	○					R07無病化中
	北系90号		R7	○					R07無病化中
北系91号		R7	○					R07無病化中	
長崎県農林技術開発 センター	西海44号		R5				○		R07特性確認 増殖中
	長系170号	西海45号	R5				○		R07特性確認 増殖中
	長系172号		R5				○		R07特性確認 増殖中
	長系175号		R7	○					R07無病化中
	長系176号		R7	○					R07無病化中
ホクレン農業総合研究所	H14058-5	HP08	R1				○		増殖中
	H15061-50	北青36号	R2				○		増殖中
	H17218-3	HP09	R3				○		増殖中
	K18002H-H29		R4				○		増殖中
	K18001H-H22		R4						増殖中 R07 中止
	H19002-2		R5				○		R07特性確認 増殖中
	H19016-5		R5				○		R07特性確認 増殖中
	Ardeche		R5				○		R07特性確認 増殖中
	H20039-4		R6						R07無病確認 R07 中止
	H20027-1		R6						R07無病確認 R07 中止
	K20001H-H5		R6						R07無病確認 R07 中止
	K20006H-H1		R6						R07無病確認 R07 中止
	H20006-11		R7		○				R07無病確認中
	H21402-3		R7		○				R07無病確認中
	H21124-1		R7		○				R07無病確認中
	H21102-1		R7		○				R07無病確認中

注) 網掛けは試験終了に伴い増殖を中止した系統。

※ 特性確認は、茎頂培養による無病化後に育成元で行う変異等の確認。

新系統の調査用種苗等 生産・配布状況

単位:kg

育成場所等	系統名等	作期	配布数量内訳		R3年度	R4年度	R5年度	R6年度	R7年度	状況	R8年度	
					調査用配布量		原原種配布量		R8年度生産見込			
国立研究開発法人 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	北海111号 (勝系42号)	春用	調査用配布量	加工適性						R07 中止		
				一般	40	40	20	20	20			
		原原種配布量										
	きよみのみ (北海112号) (勝系48号)	春用	調査用配布量	加工適性								65
				一般	40	45	120	108	65			
		原原種配布量										
	北海113号 (勝系53号)	春用	調査用配布量	加工適性							R07 中止	
				一般	13	40	20	40	20			
		原原種配布量										
	きよみのり (北海114号) (勝系54号)	春用	調査用配布量	加工適性								80
				一般	10	20	75	63	80			
		原原種配布量										
北海115号 (勝系55号)	春用	調査用配布量	加工適性								80	
			一般			40	40	60				
	原原種配布量											
北海116号 (勝系61号) (18030-20)	春用	調査用配布量	加工適性								60	
			一般				10	20				
	原原種配布量											
勝系62号	春用	調査用配布量	加工適性							R07 中止		
			一般					40				
	原原種配布量											
北海117号 (勝系63号)	春用	調査用配布量	加工適性								60	
			一般					40				
	原原種配布量											
17194-21	春用	調査用配布量	加工適性							R07 中止		
			一般									
	原原種配布量											
勝系64号 (18001-13)	春用	調査用配布量	加工適性								40	
			一般					20				
	原原種配布量											
17124-55	春用	調査用配布量	加工適性							R07 中止		
			一般									
	原原種配布量											
勝系65号	春用	調査用配布量	加工適性							R09 配布開始予定		
			一般									
	原原種配布量											
18193-12	春用	調査用配布量	加工適性							R09 配布開始予定		
			一般									
	原原種配布量											
地方独立行政法人 北海道立総合研究機構 北見農業試験場	さらゆき (北青24号) (北系52号)	春用	調査用配布量	加工適性						R07 原原種	580	
				一般	165	160	140	22	175		480	
	原原種配布量											
北青33号 (北系77号)	春用	調査用配布量	加工適性								80	
			一般	40	20	30	30	40				
	原原種配布量											
北青34号 (北系79号)	春用	調査用配布量	加工適性								80	
			一般		40	30	30	40				
	原原種配布量											
北青35号 (北系81号)	春用	調査用配布量	加工適性								40	
			一般			20	20	30				
	原原種配布量											
北系82号	春用	調査用配布量	加工適性							R07 中止		
			一般				40	20				
	原原種配布量											
北青37号 (北系83号)	春用	調査用配布量	加工適性								30	
			一般				40	20				
	原原種配布量											
北系85号	春用	調査用配布量	加工適性							R07 中止		
			一般					40				
	原原種配布量											
北青38号 (北系86号)	春用	調査用配布量	加工適性								20	
			一般					40				
	原原種配布量											
北系88号	春用	調査用配布量	加工適性							R07 中止		
			一般									
	原原種配布量											
北系89号	春用	調査用配布量	加工適性							R09 配布開始予定		
			一般									
	原原種配布量											
北系90号	春用	調査用配布量	加工適性							R09 配布開始予定		
			一般									
	原原種配布量											
北系91号	春用	調査用配布量	加工適性							R09 配布開始予定		
			一般									
	原原種配布量											

育成場所等	系統名等	作期	配布数量内訳		R3年度					状況	R8年度 生産見込		
					R3年度	R4年度	R5年度	R6年度	R7年度				
長崎県農林技術開発センター	西海44号	春用	調査用配布量	加工適性 一般							R08 配布開始予定	20	
			原原種配布量										
		秋用	調査用配布量	加工適性 一般								R08 配布開始予定	
			原原種配布量										
		西海45号 (長系170号)	春用	調査用配布量	加工適性 一般							R08 配布開始予定	20
				原原種配布量									
	秋用		調査用配布量	加工適性 一般								R08 配布開始予定	
			原原種配布量										
	長系172号		春用	調査用配布量	加工適性 一般							R08 配布開始予定	20
				原原種配布量									
		秋用	調査用配布量	加工適性 一般								R08 配布開始予定	
			原原種配布量										
		長系175号	春用	調査用配布量	加工適性 一般							R10 配布開始予定	
				原原種配布量									
	秋用		調査用配布量	加工適性 一般								R10 配布開始予定	
			原原種配布量										
	長系176号		春用	調査用配布量	加工適性 一般							R10 配布開始予定	
				原原種配布量									
秋用		調査用配布量	加工適性 一般								R10 配布開始予定		
		原原種配布量											
ホクレン農業総合研究所		HP08 (H14058-5)	春用	調査用配布量	加工適性 一般	100	10	20	20	20			20
				原原種配布量									
	北青36号 (H15061-50)	春用	調査用配布量	加工適性 一般		100	10	20	20			20	
			原原種配布量										
	HP09 (H17218-3)	春用	調査用配布量	加工適性 一般			40	10	20			10	
			原原種配布量										
	K18002H-H29	春用	調査用配布量	加工適性 一般					100	20		20	
			原原種配布量										
	K18001H-H22	春用	調査用配布量	加工適性 一般				100	20		R07 中止		
			原原種配布量										
	H19002-2	春用	調査用配布量	加工適性 一般						20		20	
			原原種配布量										
	H19016-5	春用	調査用配布量	加工適性 一般						20		20	
			原原種配布量										
	Ardeche	春用	調査用配布量	加工適性 一般						20		20	
			原原種配布量										
	H20039-4	春用	調査用配布量	加工適性 一般							R07 中止		
			原原種配布量										
	H20027-1	春用	調査用配布量	加工適性 一般							R07 中止		
			原原種配布量										
	K20001H-H5	春用	調査用配布量	加工適性 一般							R07 中止		
			原原種配布量										
	K20006H-H1	春用	調査用配布量	加工適性 一般							R07 中止		
			原原種配布量										
H20006-11	春用	調査用配布量	加工適性 一般							R09 配布開始予定			
		原原種配布量											
H21402-3	春用	調査用配布量	加工適性 一般							R09 配布開始予定			
		原原種配布量											
H21124-1	春用	調査用配布量	加工適性 一般							R09 配布開始予定			
		原原種配布量											
H21102-1	春用	調査用配布量	加工適性 一般							R09 配布開始予定			
		原原種配布量											