

令和 6 年 度

ば れ い し ょ 加 工 適 性 研 究 会
報 告 書

令和 7 年 9 月

公益財団法人 日本特産農作物種苗協会

加工適性評価

条件:4月6℃

用途	ポテトチップ
担当	カルビーポテト(株)



トヨシロ



スノーデン



勝系59号



勝系62号



北系83号



北系86号



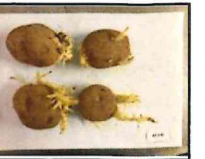
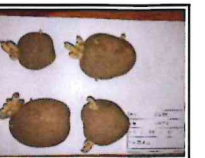
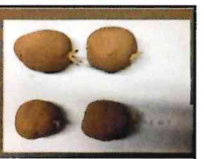
北系87号



北育36号

(株) 湖池屋

加工適性 外観及びフライ状況推移 (2024年北海道産)

	11/27 チップ	11/27 外観	2/6 チップ	2/6 外観	6/13 チップ	6/13 外観
トヨシロ			対象外	対象外	対象外	対象外
	カラー値 56.4	芽の長さ 0 mm	カラー値	芽の長さ mm	カラー値	芽の長さ mm
きたひめ						
	カラー値 57.3	芽の長さ 0 mm	カラー値 46.8	芽の長さ 5 mm	カラー値 40.0	芽の長さ 40 mm
北系83号						
	カラー値 59.7	芽の長さ 0 mm	カラー値 48.6	芽の長さ 10 mm	カラー値 41.1	芽の長さ 40 mm
北系86号						
	カラー値 62.3	芽の長さ 0 mm	カラー値 51.3	芽の長さ 10 mm	カラー値 42.6	芽の長さ 40 mm
北育33号						
	カラー値 60.4	芽の長さ 0 mm	カラー値 45.7	芽の長さ 10 mm	カラー値 41.9	芽の長さ 40 mm
北育34号						写真無し
	カラー値 62.4	芽の長さ 0 mm	カラー値 52.6	芽の長さ 10 mm	カラー値 48.5	芽の長さ mm
北育36号						
	カラー値 60.4	芽の長さ 0 mm	カラー値 47.3	芽の長さ 5 mm	カラー値 45.5	芽の長さ 20 mm
勝系62号						
	カラー値 55.5	芽の長さ 0 mm	カラー値 45.7	芽の長さ 5 mm	カラー値 40.5	芽の長さ 30 mm

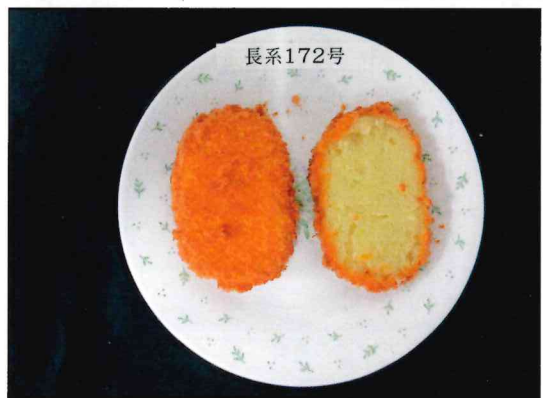
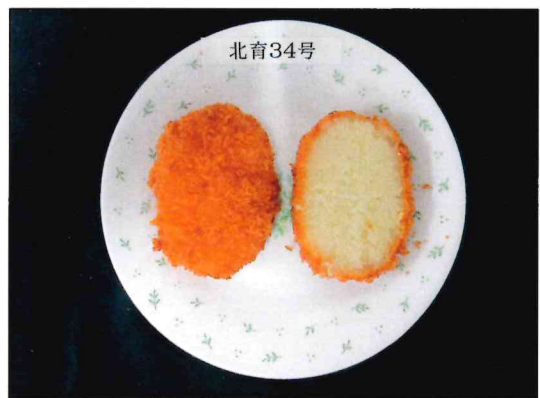
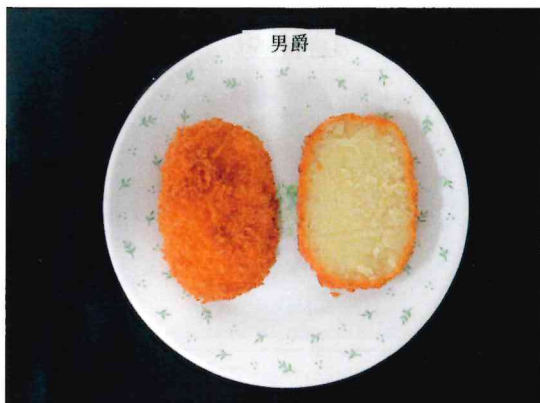
加工適性評価(外観)

外観



製品





2024年度評価馬鈴薯

日配サラダ〈2月〉



さやか 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

ロングライフサラダ〈2月〉

左から さやか 北海115号 勝系61号 北育33号



左から 北育34号 北系83号 HP08 HP09

北海113号の用途試作



カクテルサラダ



ガレット



ポテトグラッセ

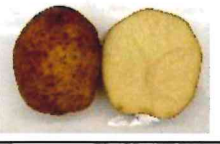
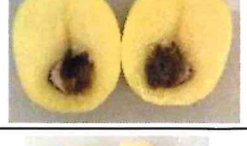
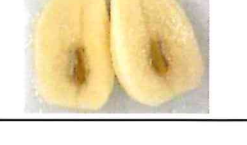


スープ

東京農業大学オープンカレッジ

2024年10月26日



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					

	カット	ピーリング後	真空冷却後
北海115号			
勝系61号			
北育33号			
北系83号			
長系172号			
HP08			
HP09			

は じ め に

ばれいしょの需要は、従前は生食用及びでん粉原料用が主体でありましたが、近年はポテトチップス、フレンチフライ等加工食品用が主体になっており、国産の加工食品用ばれいしょの振興のためには、それらの加工適性面等に関する知見の集積及び関係者によるその共有の重要性が高まっています。

このため、当協会は、加工適性に優れたばれいしょ品種の早期育成と普及を目指し、育種、生産、加工の各分野の専門家で構成する「ばれいしょ加工適性研究会」を平成14年11月12日に組織し、運営してきているところであります。

令和6年度においては、前年に引き続き（国研）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、（地独）北海道立総合研究機構北見農業試験場、長崎県農林技術開発センター及びホクレン農業協同組合連合会農業総合研究所において育成された15品種・系統について、加工食品メーカー7社の委員によるポテトチップ、フレンチフライ、コロッケ、サラダ及びチルドへの加工適性試験を実施しました。

また、令和7年2月13・14日に北海道農業研究センター芽室研究拠点（芽室町）の協力を得て、研究会委員14名に加え農林水産省、北海道庁、生産者団体、加工業者等約80名の関係者の参集を得て、加工試験データをもとに加工用途毎の比較検討及び次年度に向けた試験品種の検討を行いました。なお、研究会は新型コロナウイルス感染症への対応のため、対面出席者は各社2名を原則にしWeb会議を併用する方法で開催されました。研究会で検討した資料については取りまとめ、電子ファイルで関係機関等へ提供しました。

本報告書は、令和6年度の事業結果として検討会に向けて提出された資料に、2月以降追加実施された試験結果を合わせて整理したものです。事業の推進に際しご尽力いただいた各位、ご指導、ご協力いただいた農林水産省はじめ関係機関の各位に篤くお礼申し上げますとともに、本報告書が我が国のばれいしょ生産、加工産業振興の一助としてご活用いただければ幸甚です。

なお、当協会では、平成24年度から本試験結果等により有望な品種とされた品種について、品種登録以前に「新品種開発・普及促進用種馬鈴しょ生産」を行う事業を開始しており、令和6年度は「しんせい（北海108号）」、「きたすずか（北海112号）」、「北海111号」、「北海113号」、「北海114号」、「北海115号」、「さらゆき（北育24号）」、「北育33号」、「北育34号」、「北育35号」について実施しました。また、馬鈴しょ試験用種子生産委託試験において、「北育36号」、「HP08」、「HP09」、「K18002H-H29」、「K18001H-H22」、「K18007H-H2」の増殖を合わせ行っています。

令和7年 9月

公益財団法人 日本特産農作物種苗協会
理事長 鈴木 良典

目 次

1. 加工適性試験の評価結果

(1) 評価供試系統	3
(2) 試験分担	3
(3) 評価結果	4
(4) 今後の検討方向等への意見	6

2. 加工適性研究会報告書

(1) ポテトチップ（カルビー（株）/カルビーポテト（株））	7
(2) ポテトチップ（（株）湖池屋）	24
(3) フレンチフライ（（株）北海道フーズ）	30
(4) コロケ（サンマルコ食品（株））	33
(5) サラダ（ケンコーマヨネーズ（株））	38
(6) サラダ（キューピー（株））	50
(7) チルド（北海道新進アグリフーズ（株））	60

< 参 考 資 料 >

1. 供試系統及び令和7年度新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 （北海113、115号、勝系59、61、62、64号）	67
(2) 北海道立総合研究機構 北見農業試験場 （北育33、34号、北系83、84、86号）	85
(3) 長崎県農林技術開発センター （長系168、172号）	100
(4) ホクレン農業協同組合連合会 農業総合研究所 （北育36号、HP08号、HP09号）	102

2. 調査用種苗生産配布状況

〔 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生産・配布状況（令和6年度） 〕

加工適性研究会で検討された系統と原原種配布数量

3. ばれいしょ加工適性研究会設置要領

1. 加工適性試験の評価結果

(1) 評価供試系統

令和6年度の評価に供した系統は、表1のとおり（国研）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（以下、「北農研」）育成系統5系統、（地独）北海道立総合研究機構北見農業試験場（以下、「北見農試」）育成系統5系統、長崎県農林技術開発センター（以下、「長崎農技」）育成系統2系統及びホクレン農業協同組合連合会農業総合試験場育成系統3系統（北見農試との共同研究）の計15系統（前年度は計12系統）であった。

これらの試験はすべてラボで行う予備試験（24）及び本試験（19）であり、実際の製造施設を使用したライン試験は行わなかった。

(2) 試験分担

評価した加工用途の種類及び加工メーカー数は、ポテトチップ2社、フレンチフライ1社、コロッケ1社、サラダ2社、チルド1社の計7社が試験を行った。試験分担は表1のとおりである。

表1 令和6年度試験分担表

系統等 育成機関 名	用途名		試験内容等							備考
			ポテトチップ		フレンチフライ	コロッケ	サラダ		チルド	
	評価委員名		カルビー ポテト	湖池屋	北海道フーズ	サンマルコ 食品	ケンコー マヨネーズ	キュービー	北海道 新進アグリフーズ	
品種・系統名	旧系統名									
北農研	北海113号	勝系53号					予備試験			生食用
	北海115号	勝系55号				本試験	予備試験	予備試験(12, 6)	本試験	生食用
	勝系59号	16050-2	本試験							チップ加工用
	勝系61号	18030-20			本試験	本試験	予備試験	予備試験(12, 6)	本試験	生食・加工用
	勝系62号	16078-11	予備試験	予備試験						チップ加工用
北見農試	北育33号	北系77号		本試験		本試験	予備試験		本試験	油加工(チップ)用
	北育34号	北系79号		本試験		本試験	予備試験			油加工(チップ)用
	北系83号		本試験	予備試験			予備試験	予備試験(12, 6)	本試験	油加工(チップ)用
	北系86号		予備試験	予備試験						油加工(チップ)用
	北系87号		予備試験							油加工(チップ)用
長崎農林技 術開発セン ター	西海44号	長系168号			本試験					
	長系172号			予備試験	予備試験	本試験	予備試験	予備試験(6)	本試験	生食用
ホクレン農業 総合研究所	北育36号	H15061-50	本試験	予備試験						油加工(チップ)用
	HP08	H14058-5					予備試験	予備試験(12)	本試験	生食用
	HP09	H17218-3					予備試験	予備試験(12, 6)	本試験	生食用
令和6年度評価系統数	予備試験		3	5	1	0	9	6	0	
	本試験		3	2	2	5	0	0	7	
	ライン試験		0	0	0	0	0	0	0	

(3) 評価結果と新たな品種のもつ特徴への要望

外観、食味、加工性等個々の評価を総合した総合評価の結果概要は表2のとおりである。

令和6年度においては、5段階評価を行った43点のうち34点が標準品種並もしくはそれ以上と評価されている。（4段階評価を5段階に読み替えたものを含む）

ポテトチップ用としては、5年度ライン試験を行った北育34号（北系79号）の評価が高い。また北育36号、北育37号（北系83号）、北系86号の評価も高い。また、ポテトチップ用としての使用の可否を検討するに当たって重視する「形質/特徴」として、①「加工性」は低糖性（アクリルアミドの観点から焦げ色がつきにくいこと）、「外観」は通常のポテトチップでの使用が前提で果肉が有色でない、「食味」は極端な癖がないこと、シストセンチュウ抵抗性があること、次に②「食感」は堅すぎないこと。安定したカラーと現行品種以上の比重があること、既存品種に勝る収量性、耐病・抵抗性、環境ストレスへの耐性が必要であるとの意見が出された。

フレンチフライ用としては、今年は還元糖が高く新物時期でも揚げ色が濃いとのことである。西海44号（長系168号）はナチュラルが表皮が綺麗で外観も良好。癖のない食味。長いサイズが取れば品質面はホッカイコガネより優れるとの評価。長系172号もほぼ同様の評価。勝系61号は卵型で長さが取れることからフレンチ向きで好印象との評価。フレンチフライ用としては、長卵形で肥大しやすく、冷蔵貯蔵時の還元糖上昇が緩いこと、生理障害・打撲に強いこと、表面がカリカリで内部がホクホク系の食感が好ましいとの意見が出された。

コロッケ用としては、蒸し芋の状態での工場のライン適性、加工適性についてもおおむね問題なしとの評価。北海道産は男爵に近い食味でコロッケに合うとの評価。長崎県産はしっとりしていて男爵に比べ、水っぽく感じるとの評価。なお、北海115号は風味が男爵よりやや強く感じ、ジャガイモの味を活かした料理に合いそうとの評価。北育33号が男爵に最も近い食味でコロッケに最も適しているとの評価。コロッケ用としては、男爵の様なホクホク系で病害に強く特にシストセンチュウ抵抗性のもの、貯蔵性が高く、品質安定性（ゆるやかな糖化）を持つもの、芽が浅く黒変・空洞が少ないもの、カット後の褐変耐性を持つもの、また、機能性の高い特定の栄養素を多く含むものが好ましいとの意見が出された。

サラダ用では、会社により優劣のつけ方が異なるが北海115号（勝系55号）、北育37号（北系83号）、長系172号の評価が高く、黄色系の長系172号はでん粉価が高くトヨシロより好まれるとの評価もあった。北海115号（勝系55号）では、賞味期限後期の食感の低下、評価者の年齢が下がったためか評価が分かれ評価者の分析が必要との意見があった。サラダ用としては、そうか病耐性があり府県で安定生産できるもの、また、食感・色が同じタイプのリレーで周年使える「とうや」より貯蔵性が高い黄色いもチェーンが組める品種群、暑さに弱い「さやか」のリスクヘッジになる北海道で安定生産でき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が必要、との意見が出された。

チルド用では、全体的に作業性の良いものが多く、製品後の離水も少なく良好な評価。今年は、ホクレン育成のHP08（H14058-5号）に内部異常がとて多く作業性が悪くなっていたが、旧穀時に正規サンプルを用いて検証したところ内部異常もなく、歩留、作業性も良好な結果となった。チルド用としては調理汎用非常に多いため、酸味が少なく甘みがある品種が望まれる傾向にあり、内部異常（中心空洞、褐色心腐れ）が少なく、芽が浅く窪みがほとんどないもの、長期保存において劣化や変化が少ないもの、特に打撲痕の広がりが少ない（深くないもの）、肉質がしっかりし煮崩れしにくい（軟化・離水が少ない）ものが好ましいとの意見が出された。

表2 令和6年度総合評価の概要

系統等 育成機 関名	用途名	ポテトチップ		フレンチフライ	コロッケ	サラダ		チルド	備考
	評価委員名	カルビー ポテト	湖池屋	北海道フーズ	サンマルコ 食品	ケンコー マヨネーズ	キュービー	北海道 新進アグリフーズ	
	品種・系統名								
北農研	北海113号 (勝系53号)					○黄色く鮮か、栗っぽい 風味有。日配、ドレッシング 和えて高評価。打撲と 早期の発芽が多い。6月 はショ糖が還元糖類の2 倍で糖蓄積が特異的			
	北海115号 (勝系55号)				□蒸し後、男爵より風味は やや強く感じ評価は良 かった。ジャガイモの味を 活かした料理に合いそう	○薄黄、粘性で締まる感 じて崩れが悪い。えぐみ がある。ロングライフでさ やかより高評価。6月に は還元糖量が非常に高 まった	○濃黄色でくすみ無く、 滑らかで芋の風味良く高 評価。外傷や内部障害等 なし。特にフレッシュサラ ダとして高評価、ロングラ イフとしても高評価	○歩留まりが良く作業性も 良好、食味評価も問題なし	
	勝系59号	×カラーは良いが、変 色やくすみが多い。 パリッと感は少し堅 い。ジャリジャリしてほ ぐれにくい。洗み、異 味を感じる							
	勝系61号			□肉色が薄くくすみが見 られるが食感コガネに 近く、旧穀も表皮は綺麗 で概ねコガネと同等。内 側食感が水っぽくシュ ーストでは柔らかさが気 になる。フレンチ向きで好 印象	□薄い黄色の肉質で、男 爵より若干甘味を強く感 じた	□黄色、水分がとられる ような感じ。新しいものは ロングライフサラダにな じみが悪い。芋の形状は非常に 良いが内部障害有	△肉色は黄色、食感はや やぼそつきが有、風味は 青臭さやえぐみがあると の評価。中心空洞の固体 有	○歩留まりはやや良好で作 業性が良いが、食味評価で は味を好まない人が多い	
	勝系62号	×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 れにくく、少し歯に付 く。洗み、異味を感じ る	△きたひめと比し比重が 低い点、揚がりが芳し くない点が懸念点。						
北見 農試	北育33号 (北系77号)		□トヨシロと比し比重が 大差なく、ややえぐみ を感じるとの意見有。カ ラー値の低下が懸念点		□男爵に最も近い食味、 肉質は男爵と大差なく、コ ロッケに最も適していた。 ポテトサラダにもよさそう	□色は淡黄、でん粉価の 割に粘性で、えぐみや苦 み有。ロングライフではマ ヨネーズとなじみが悪い		○歩留、作業性とも良好。食 味評価は若干味を好まない 人がいるが嗜好差の誤差範 囲か	
	北育34号 (北系79号)		○きたひめ及び他の試 験値と比してカラーが良 く、食感も評価良。やや 芽伸びが懸念点		□男爵よりやや甘味は感 じられなかった。ジャガイ モの甘味が薄い感有	△肉色は白、男爵に似た 風味を感じ、好みが分か れている。形状が悪く歩 留まりが悪い。ロングラ イフサラダにするとやや硬 めの食感			
	北育37号 (北系83号)	□カラー良いが、少し 基部褐変が目立つ。 パリッと感は概ね良く、 少しほぐれにくく、少 し歯に付く。食味は問 題なし	□収量、そうか病抵抗 性が魅力的だが、トヨシ ロと比した比重の低さ、 芽伸びが懸念点			□肉色は白、芋の風味 や香りが強い。ロングラ イフサラダでは、堅めであ るが、いもの風味を感じ る	○肉色は白で旧穀時に くすみ有、滑らかだがいも の風味薄く酸味有との評 価。目立った外傷や内部 障害等なし。ロングライフ サラダとして高評価	○歩留まりはやや良好だ が、少し硬いため若干作業 性が悪い。食味評価に問題 なし	
	北系86号	□カラー良い。パリと 感は概ね良く、少しほ ぐれにくく、少し歯に 付く。食味は問題なし	○トヨシロに比し高収 量・高比重が魅力的で、 カラーも良好。やや芽伸 びが懸念点。トヨシロ代 替として期待						
	北系87号	□カラー良いが、少し 黄色い。パリッと感は概 ね良いが、歯に付く。 食味は問題なし							
長崎開 発セン ター	西海44号 (長系168)			□ナチュラルは表皮が綺麗 で外観良。食感に水っ ぽさが有る癖のない食味。 シューストは外側食感が 軽い油染みのような模 様が有。芽が浅く加工易					
	長系172号		□そうか病抵抗性・高 収量・カラーの良さは魅 力的。外観・食感も高 評価。ややえぐみを感じ るとの意見有。トヨシロ に比し芽伸の早さ、比重 の低さが懸念点	□ナチュラルは水っぽさ 有粘質さなく癖のない食 味。表皮が綺麗で外観良 好。シューストは外側食 感が少し柔らかく、内側 食感が水っぽいとの評 価。長いサイズが望ま れ、芽が浅く加工易	□男爵より水っぽく、コロ ッケにするとしっとりして いた	○でんぷん価が高く、黄 色でトヨシロより好まれ た。適度な芋風味が有 り、日配、ロングライフ でも評価が高く貯蔵すると 評価が向上する可能性 有	□濃黄色で粘質系、食感 はなめらかで、芋の風味 が強いとの評価。目立っ た外傷や内部障害等なし。 ロングライフサラダとし て高評価	○歩留は悪いが、作業性は 良好。食味評価に問題な し。旧穀時の食味評価は酸 味を好まない人が多い	
ホクレン 農業 総合研 究所	北育36号 (H15061-50)	○カラーは良い。少し 伸びが悪い。パリッと 感は概ね良、少し歯 に付く。食味は問題 なし	△カラーは良いがトヨシ ロと比し低比重が懸念 点						
	HP08 (H14058-5)					△ー 肉色は淡黄、初年 度に比べ澱粉価が低下 (17.1→13.8→13.2)、褐 芯障害が多く試験を中断	△肉色は薄黄色でくすみ はない。食感はやや硬め で、風味に芋の甘味が強 くとの評価。フレッシュサ ラダとしては高評価。内 部障害のある固体有	○歩留は良好でトリミング箇 所は少ないが、内部異常が 多く作業性が悪い。食味評 価は酸味を感じる人が多い	
	HP09 (H17218-3)					□肉色は白、維管束の 褐変がやや強いものが 多い。粉質でソースとな じみが悪く男爵薯に似た えぐみを感じ好みが別 れた	□肉色は薄黄色でくすみ はない。食感はやや硬め で、サラダでは芋の風味 が弱いとの評価。ラセッ トが見られた	△歩留、作業性ともに良 好だが、開封後の変色が 気になった。食味評価は味、匂 いとも好まない人が多い	
令和6年度評価系統数		6	7	3	5	9	6	7	43

(4) 今後の検討方向等への意見

本研究会では従前より現在各々の加工用途に用いられている品種を標準品種とし、それを前提とした加工品、加工方法に基づいた比較での評価を行っている。このため、既存品種にない特色を備えた系統には不利な評価になることも多いとの意見がある。

有色のばれいしょはその顕著なものであり、既存品種からの製品と見た目の違いが大きいことから本研究会では厳しい評価がなされる傾向にある。しかし、既に有色ばれいしょを用いた商品が開発・販売されており、これまでの本研究会においても報告・検討しているとおり、その機能性についての知見も得られつつある。評価方法の検討・確立が望まれる。

また、同一の加工用途であってもメーカーにより評価結果が異なっている。この理由として貯蔵期間・方法等原料いもの取扱いや調味料の添加の有無等加工方法の差異があることが挙げられている。

この他、夏の高温、降雨量の差などにより年度によってイモの状態が異なることから評価が変動していることから、品種としての安定性、栽培条件の確立の遅れに注意が必要との指摘がある。

一方メーカー側から見れば、安定した品質の製品を製造するためには、原料の安定確保の観点が必要であり、有望品種はスタートから普及に十分な量の種を確保できることが必要、リレーでも周年使える黄色イモチェーン（食感、色が同じタイプ）の確立に向けた生産面からの情報交換も重要であるとの提言がある。

なお、育種側への要望として相反する事項である収量と比重、低糖性と食味の両立が求められるとともに、サイズ選別で加わる外部衝撃に強いことや貯蔵技術の進歩に対応した適性の変化への対応も期待されている。

このほか、①新しい品種普及のための現物を持ち領布できる組織の必要性、②なぜ新しい品種が普及しなかったのかについての分析、③現行品種に比べての栽培上の注意点やアドバイスとなる情報の提供などの必要性、④品種生産過程での問題点の共有が必要との指摘があった。また、気候変動に対し品種だけでなく予冷库の整備など総合的な対策が必要との指摘がある。

さらに、加工用ばれいしょの需要拡大のためにも、馬鈴薯の育種研究機関、生産者団体、行政機関等との連携の下、消費者に向けたバレイショ品種の育成に関する情報発信が図られることを期待するとの声もあり、フード・フォーラム・つくばなどでのポスター展示、東京農業大学オープンカレッジなどへ積極的に取り組む研究会会員もいる。

なお、現時点での令和7年度加工適性研究会での試験予定品種は表3の通りである。

表3 令和7年度試験分担表

系統等 育成機関 名	用途名		試験内容等							備考
			ポテトチップ		フレンチフライ	コロケ	サラダ		チルド	
	評価委員名	品種・系統名	カルビー ポテト	湖池屋	北海道フーズ	サンマルコ 食品	ケンコー マヨネーズ	キュービー	北海道 新進アグリフーズ	
北農研	北農115号	勝系55号				本試験	予備試験	予備試験 6月のみ	予備試験	生食用
	勝系61号	18030-20			本試験	本試験	本試験		本試験	生食・加工用
	勝系62号	16078-11		予備試験						チップ加工用
	勝系64号	18001-13			本試験	本試験	本試験	本試験 1月、6月	本試験	生食・加工用
北見農試	北育34号	北系79号		本試験		本試験	本試験			油加工(チップ)用
	北育37号	北系83号	予備試験	本試験		本試験	本試験	本試験 1月、6月	本試験	油加工(チップ)用
	北系86号		予備試験	予備試験		予備試験	予備試験		予備試験	油加工(チップ)用
	北系88号		予備試験	予備試験						油加工(チップ)用
長崎農林技 術開発セン ター	西海44号	長系168号			本試験	本試験	本試験		本試験	生食用
	長系172号		予備試験	予備試験	予備試験	本試験	予備試験		予備試験	生食用
ホクレン農業 総合研究所	北育36号	HI5061-50								油加工(チップ)用
	HPO8	HI4058-5				予備試験	予備試験	予備試験 6月のみ	予備試験	生食用
	HPO9	HI7218-3				予備試験	予備試験		予備試験	生食用
	K18002H-H29				予備試験			予備試験 1月、6月		
令和7年度評価系統数		予備試験	4	4	2	3	5	3	5	
		本試験	0	2	3	7	5	2	4	
		ライン試験	0	0	0	0	0	0	0	

令和6年度 ばれいしょ加工適性研究会報告書

ポテトチップ加工適性評価調査報告

令和7年8月8日
カルビー株式会社
カルビーポテト株式会社

= 目次 =

内容	調査月	調査月/貯蔵条件	ページ
評価結果一覧			8
評価結果	10月	サンプル着時	9
評価結果	12月	9℃	10
評価結果	2月	9℃	11
評価結果	2月	6℃	12
評価結果	4月	9℃	13
評価結果	4月	6℃	14
評価結果	6月	6℃	15
チップ写真	10月	サンプル着時	16
チップ写真	12月	9℃	17
チップ写真	2月	9℃	18
チップ写真	2月	6℃	19
チップ写真	4月	9℃	20
チップ写真	4月	6℃	21
チップ写真	6月	6℃	22
品種への要望			23

令和6年度 ばれいしょ加工適性研究会 評価結果一覧

令和7年8月8日
カルビー株式会社
カルビーポテト株式会社

対象製品 ポテトチップ

I. 評価方法

- 1) 貯蔵性評価 : 担当 カルビーポテト(株)
北海道産については、サンプル着時、12月、2月、4月、6月に試験を行った。
貯蔵温度は9℃および6℃とした。
各10塊茎について、各塊茎の最長芽長を測定した後、比重を測定し、
スライス片を各2枚づつ取り、チップを作成した。また、残りの塊茎より糖分を測定した。
チップはアグトロカラーメーター(光質グリーン)によりカラーを測定した。
- 2) 食味評価 : 担当 カルビー(株)
手揚げによりポテトチップスを作成し、うすしお味の味付けを施した。
サンプルを検査員に配布し、所定の項目について官能検査を実施した。
- 3) 総合評価
1)および2)の結果より総合的に判断を行った。

II. 結果一覧

系統名	1) 外観・貯蔵性評価						2) 食味評価				3)	コメント
	調査日	貯蔵条件	比重	アグトロ値	芽長(mm)	温度別	調査日	外観	食感	食味		
トヨシロ	11月1日	着時	1.090	48.0	0	○						
	12月2日	9℃	1.087	47.8	0	○						
	2月3日	9℃	1.092	39.0	6	□						
	2月3日	6℃	1.096	33.4	4	×						
	3月31日	9℃	1.093	29.6	76	×						
	3月31日	6℃	1.092	21.4	26	×						
	6月5日	6℃	1.103	24.2	161	×						
スノーデン	11月1日	着時	1.079	44.8	0	○						
	12月2日	9℃	1.080	45.8	0	○						
	2月3日	9℃	1.081	47.2	23	○						
	2月3日	6℃	1.087	41.0	1	○						
	3月31日	9℃	1.090	41.6	132	×						
	3月31日	6℃	1.084	31.2	18	×						
	6月5日	6℃	1.092	22.0	156	×						
勝系59号	11月1日	着時	1.096	46.0	0	○	11月15日 S1:ラボ本試験	△	△	×	×	カラーは良いが、変色やくすみが多い。 パリッと感は少し堅い。ジャリジャリして、ほぐれにくい。 渋み、異味を感じる。 ※変色が目立ち、くすんで見える。 ⇒要相談 (変色が少ないチップは異味も少ない)
	12月2日	9℃	1.098	43.6	7	○						
	2月3日	9℃	1.099	42.4	56	△						
	2月3日	6℃	1.100	39.2	55	×						
	3月31日	9℃	1.098	32.6	69	×						
	3月31日	6℃	1.101	36.0	143	×						
	6月5日	6℃	1.105	32.4	211	×						
勝系62号	11月1日	着時	1.084	48.0	1	○	11月20日 S0:ラボ予備試験	□	×	×	×	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。歯に付く。 渋み、異味を感じる。 ⇒試験中止を希望。
	12月2日	9℃	1.079	40.4	25	□						
	2月3日	9℃	1.085	43.8	46	□						
	2月3日	6℃	1.086	36.6	50	×						
	3月31日	9℃	1.089	32.8	206	×						
	3月31日	6℃	1.091	34.4	95	×						
	6月5日	6℃	1.090	22.4	134	×						
北系83号	11月1日	着時	1.085	46.6	0	○	11月15日 S1:ラボ本試験	□	○	○	□	カラーは良いが、少し基部褐変が目立つ。 パリッと感は概ね良い。少しほぐれにくい。少し歯に付く。 問題なし ⇒来期以降、ライン試験を希望。
	12月2日	9℃	1.086	39.8	0	□						
	2月3日	9℃	1.086	38.4	43	△						
	2月3日	6℃	1.092	32.4	12	×						
	3月31日	9℃	1.091	30.6	353	×						
	3月31日	6℃	1.089	25.4	54	×						
	6月5日	6℃	1.097	24.4	183	×						
北系86号	11月1日	着時	1.093	45.0	0	○	11月20日 S0:ラボ予備試験	○	□	○	□	カラーは良い。 パリッと感は概ね良い。少しほぐれにくい。少し歯に付く。 問題なし。 ⇒来期以降、ラボ本試験を希望。
	12月2日	9℃	1.094	40.2	0	○						
	2月3日	9℃	1.093	44.6	29	□						
	2月3日	6℃	1.096	39.0	3	□						
	3月31日	9℃	1.099	36.6	66	×						
	3月31日	6℃	1.100	34.8	26	×						
	6月5日	6℃	1.099	34.2	102	×						
北系87号	11月1日	着時	1.087	50.8	0	○	11月20日 S0:ラボ予備試験	○	□	○	□	カラーは良いが、少し黄色い。 パリッと感は概ね良い。歯に付く。 問題なし。 ⇒来期以降、ラボ本試験を希望。
	12月2日	9℃	1.083	41.0	1	○						
	2月3日	9℃	1.090	47.4	53	□						
	2月3日	6℃	1.089	34.6	15	△						
	3月31日	9℃	1.091	34.6	113	×						
	3月31日	6℃	1.089	28.4	43	×						
	6月5日	6℃	1.094	28.2	119	×						
北育36号	11月1日	着時	1.085	48.2	0	○	11月15日 S1:ラボ本試験(再)	○	○	○	○	カラーは良い。少し伸びが悪い。 パリッと感は概ね良い。少し歯に付く。 問題なし。 ⇒来期以降、ライン試験を希望。
	12月2日	9℃	1.084	46.8	0	○						
	2月3日	9℃	1.084	42.8	3	○						
	2月3日	6℃	1.085	35.2	0	△						
	3月31日	9℃	1.083	40.0	42	□						
	3月31日	6℃	1.085	33.8	4	×						
	6月5日	6℃	1.088	34.2	77	×						

加工適性評価・調査報告

用途 ポテトチップ
担当 カルビー(株)/カルビーポテト(株)

調査年月日 令和6年11月1日 第1回調査

標準品種 トヨシロ

調理法 10塊茎から2枚づつスライス片を取り、電気式フライヤーでフライしポテトチップを作成した。スライス片を取った残りの塊茎から搾汁し糖分を測定した。

5) 加工適性試験評価項目

評価項目	標準品種 トヨシロ	系統名 スノーデン 対照	系統名 勝系59号 ラボ本試験	系統名 勝系62号 ラボ予備試験	系統名 北系83号 ラボ本試験	系統名 北系86号 ラボ予備試験	系統名 北系87号 ラボ予備試験	系統名 北育36号 ラボ本試験(再)
試験段階								
貯蔵開始日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日
貯蔵日数	0 日	0 日	0 日	0 日	0 日	0 日	0 日	- 日
貯蔵温度	15.0 °C	15.0 °C	15.0 °C	15.0 °C	15.0 °C	15.0 °C	15.0 °C	15.0 °C
貯蔵湿度	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %
芽の長さ	0 mm	0 mm	0 mm	1 mm	0 mm	0 mm	0 mm	0 mm
水分	%	%	%	%	%	%	%	%
比重	1.090	1.079	1.096	1.084	1.085	1.093	1.087	1.085
糖分	シヨ糖(任意) 1.68 mg/g	1.22 mg/g	2.06 mg/g	2.04 mg/g	1.72 mg/g	1.44 mg/g	1.66 mg/g	0.96 mg/g
	ブドウ糖 0.11 mg/g	0.05 mg/g	0.10 mg/g	0.07 mg/g	0.24 mg/g	0.08 mg/g	0.15 mg/g	0.08 mg/g
試験条件	カット厚 55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ
	揚げ時間 約 2 分	約 2 分	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	185 °C	185 °C	185 °C	185 °C	185 °C	185 °C
	揚げ温度・終温 175 °C	173 °C	175 °C	174 °C	174 °C	175 °C	175 °C	175 °C
ポテトチップ	アグトロ値 48.0	44.8	46.0	48.0	46.6	45.0	50.8	48.2
	外観 ◎	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎
	褐変 %	%	%	%	%	%	%	%
	食感 少固まり							
	(ライン試験の %)	%	%	%	%	%	%	%
適性判定	○	○	○	○	○	○	○	○
総合評価								
コメント					維管束褐変1			

加工適性評価・調査報告

用途 ポテトチップ
担当 カルビー(株)/カルビーポテト(株)

調査年月日 令和6年12月2日 第2回調査

標準品種 トヨシロ

調理法 10塊茎から2枚づつスライス片を取り、電気式フライヤーでフライしポテトチップを作成した。スライス片を取った残りの塊茎から搾汁し糖分を測定した。

5) 加工適性試験評価項目

評価項目	標準品種 トヨシロ	系統名 スノーデン	系統名 勝系59号	系統名 勝系62号	系統名 北系83号	系統名 北系86号	系統名 北系87号	系統名 北育36号
試験段階	対照	対照	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ本試験(再)
貯蔵開始日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日
貯蔵日数	31 日	31 日	31 日	31 日	31 日	31 日	31 日	31 日
貯蔵温度	9.8 °C	9.8 °C	9.8 °C	9.8 °C	9.8 °C	9.8 °C	9.8 °C	9.8 °C
貯蔵湿度	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %
芽の長さ	0 mm	0 mm	7 mm	25 mm	0 mm	0 mm	1 mm	0 mm
水分	%	%	%	%	%	%	%	%
比重	1.087	1.080	1.098	1.079	1.086	1.094	1.083	1.084
糖分	シヨ糖(任意) ブドウ糖	1.54 mg/g 0.13 mg/g	1.46 mg/g 0.04 mg/g	1.44 mg/g 0.04 mg/g	1.52 mg/g 0.17 mg/g	1.20 mg/g 0.06 mg/g	1.28 mg/g 0.11 mg/g	0.82 mg/g 0.10 mg/g
試験条件	カット厚 揚げ時間 揚げ温度・初温 揚げ温度・終温	55/1000 インチ 約 2 分 185 °C 168 °C	55/1000 インチ 約 2 分 185 °C 171 °C	55/1000 インチ 約 2 分 185 °C 165 °C	55/1000 インチ 約 2 分 185 °C 169 °C	55/1000 インチ 約 2 分 185 °C 172 °C	55/1000 インチ 約 2 分 185 °C 172 °C	55/1000 インチ 約 2 分 185 °C 172 °C
ポテトチップ	アグトロ値	47.8	43.6	40.4	39.8	40.2	41.0	46.8
外観	◎	◎	○	○	□	○	○	◎
褐変	%	%	%	%	%	%	%	%
食感								
歩留まり (ライン試験のみ)	%	%	%	%	%	%	%	%
適性判定	○	○	○	□	□	○	○	○
総合評価								
コメント		そうか病2			維管束褐変3	維管束褐変2		打撲1

加工適性評価・調査報告

用途 ポテトチップ
担当 カルビー(株)/カルビーポテト(株)

調査年月日 令和7年2月3日 第3回調査

標準品種 トヨシロ

調理法 10塊茎から2枚づつスライス片を取り、電気式フライヤーでフライしポテトチップを作成した。スライス片を取った残りの塊茎から搾汁し糖分を測定した。

5) 加工適性試験評価項目

評価項目	標準品種 トヨシロ	系統名 スノーデン	系統名 勝系59号	系統名 勝系62号	系統名 北系83号	系統名 北系86号	系統名 北系87号	系統名 北育36号
試験段階	対照	対照	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ本試験(再)
貯蔵開始日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日
貯蔵日数	94 日	94 日	94 日	94 日	94 日	94 日	94 日	94 日
貯蔵温度	9.7 °C	9.7 °C	9.7 °C	9.7 °C	9.7 °C	9.7 °C	9.7 °C	9.7 °C
貯蔵湿度	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %
芽の長さ	6 mm	23 mm	56 mm	46 mm	43 mm	29 mm	53 mm	3 mm
水分	%	%	%	%	%	%	%	%
比重	1.092	1.081	1.099	1.085	1.086	1.093	1.090	1.084
糖分	シヨ糖(任意) ブドウ糖	1.62 mg/g 0.45 mg/g	1.04 mg/g 0.10 mg/g	1.16 mg/g 0.04 mg/g	1.00 mg/g 0.43 mg/g	1.08 mg/g 0.07 mg/g	1.20 mg/g 0.28 mg/g	0.78 mg/g 0.15 mg/g
試験条件	カット厚 揚げ時間 揚げ温度・初温 揚げ温度・終温	55/1000 インチ 約 2 分 185 °C 172 °C	55/1000 インチ 約 2 分 185 °C 174 °C	55/1000 インチ 約 2 分 185 °C 172 °C	55/1000 インチ 約 2 分 185 °C 174 °C	55/1000 インチ 約 2 分 185 °C 174 °C	55/1000 インチ 約 2 分 185 °C 169 °C	55/1000 インチ 約 2 分 185 °C 170 °C
ポテトチップ	アグトロ値 外観 褐変 食感 歩留まり (ライン試験のみ) 適性判定	47.2 ◎ % % %	42.4 ○ % % %	43.8 ○ % % %	38.4 □ % % %	44.6 ○ % % %	47.4 ◎ % % %	42.8 ○ % % %
総合評価		○	△	□	△	□	□	○
コメント		打撲1 褐色心腐1			基部腐敗1 維管束褐変1	打撲1		傷1 そうか病1

加工適性評価・調査報告

用途 ポテトチップ
担当 カルビー(株)/カルビーポテト(株)

調査年月日 令和7年2月3日 第3回調査

標準品種 トヨシロ

調理法 10塊茎から2枚づつスライス片を取り、電気式フライヤーでフライシポテトチップを作成した。スライス片を取った残りの塊茎から搾汁し糖分を測定した。

5) 加工適性試験評価項目

評価項目	標準品種	系統名	スノーデン	系統名	勝系59号	系統名	勝系62号	系統名	北系83号	系統名	北系86号	系統名	北系87号	系統名	北系36号
試験段階	対照	対照	対照	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ本試験(再)
試験開始日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日
貯蔵日数	94	日	94	日	94	日	94	日	94	日	94	日	94	日	94
貯蔵温度	6.6	℃	6.6	℃	6.6	℃	6.6	℃	6.6	℃	6.6	℃	6.6	℃	6.6
貯蔵湿度	95	%	95	%	95	%	95	%	95	%	95	%	95	%	95
芽の長さ	4	mm	1	mm	55	mm	50	mm	12	mm	3	mm	15	mm	0
水分		%		%		%		%		%		%		%	
比重	1.096		1.087		1.100		1.086		1.092		1.096		1.089		1.085
糖分	2.46	mg/g	1.66	mg/g	1.30	mg/g	1.88	mg/g	1.70	mg/g	1.76	mg/g	1.80	mg/g	1.10
ブドウ糖	0.64	mg/g	0.34	mg/g	0.08	mg/g	0.13	mg/g	0.66	mg/g	0.21	mg/g	0.42	mg/g	0.52
試験条件	55/1000	インチ	55/1000	インチ	55/1000	インチ	55/1000	インチ	55/1000	インチ	55/1000	インチ	55/1000	インチ	55/1000
カット厚	約 2	分	約 2	分	約 2	分	約 2	分	約 2	分	約 2	分	約 2	分	約 2
揚げ時間	185	℃	185	℃	171	℃	185	℃	185	℃	185	℃	185	℃	185
揚げ温度・初温	173	℃	173	℃	39.2	℃	36.6	℃	32.4	℃	39.0	℃	34.6	℃	35.2
揚げ温度・終温	33.4		41.0												
アグトロ値			○		□		△		×		□		△		△
外観	×														
褐変		%		%		%		%		%		%		%	
食感															
歩留まり (ライン試験のみ)		%		%		%		%		%		%		%	
適性判定	×		○		×		×		×		□		△		△
総合評価															
コメント				褐色心腐1							維管束褐変1				維管束褐変1

加工適性評価・調査報告

用途 ポテトチップ
担当 カルビー(株)/カルビーポテト(株)

調査年月日 令和7年3月31日 第4回調査

標準品種 トヨシロ

調理法 15塊茎から1枚づつスライス片を取り、電気式フライヤーでフライしポテトチップを作成した。スライス片を取った残りの塊茎から搾汁し糖分を測定した。

5) 加工適性試験評価項目

評価項目	標準品種 トヨシロ	系統名 スノーデン	系統名 勝系59号	系統名 勝系62号	系統名 北系83号	系統名 北系86号	系統名 北系87号	系統名 北育36号
試験段階	対照	対照	ラポ本試験	ラポ予備試験	ラポ本試験	ラポ予備試験	ラポ予備試験	ラポ本試験(再)
貯蔵開始日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日
貯蔵日数	150 日	150 日	150 日	150 日	150 日	150 日	150 日	150 日
貯蔵温度	9.2 °C	9.2 °C	9.2 °C	9.2 °C	9.2 °C	9.2 °C	9.2 °C	9.2 °C
貯蔵湿度	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %
芽の長さ	76 mm	132 mm	69 mm	206 mm	353 mm	66 mm	113 mm	42 mm
水分	%	%	%	%	%	%	%	%
比重	1.093	1.090	1.098	1.089	1.091	1.099	1.091	1.083
糖分	シヨ糖(任意) ブドウ糖	1.76 mg/g 0.92 mg/g	1.48 mg/g 0.17 mg/g	2.32 mg/g 0.12 mg/g	1.88 mg/g 0.48 mg/g	1.66 mg/g 0.25 mg/g	1.82 mg/g 0.40 mg/g	0.76 mg/g 0.21 mg/g
試験条件	カット厚 揚げ時間 揚げ温度・初温 揚げ温度・終温	55/1000 インチ 約 2 分 185 °C 172 °C	55/1000 インチ 約 2 分 185 °C 172 °C	55/1000 インチ 約 2 分 185 °C 171 °C	55/1000 インチ 約 2 分 185 °C 173 °C	55/1000 インチ 約 2 分 185 °C 174 °C	55/1000 インチ 約 2 分 185 °C 173 °C	55/1000 インチ 約 2 分 185 °C 173 °C
ポテトチップ	アグトロ値	29.6	32.6	32.8	30.6	36.6	34.6	40.0
外観	×	○	×	×	×	△	△	○
褐変	%	%	%	%	%	%	%	%
食感								
歩留まり (ライン試験のみ)	%	%	%	%	%	%	%	%
適性判定	×	×	×	×	×	×	×	□
総合評価								
コメント	維管束褐変2	内部発芽	維管束褐変1		維管束褐変2		維管束褐変1	維管束褐変3

加工適性評価・調査報告

用途 ポテトチップ
担当 カルビー(株)/カルビーポテト(株)

調査年月日 令和7年3月31日 第4回調査

標準品種 トヨシロ

調理法 15塊茎から1枚づつスライス片を取り、電気式フライヤーでフライしポテトチップを作成した。スライス片を取った残りの塊茎から搾汁し糖分を測定した。

5) 加工適性試験評価項目

評価項目	標準品種 トヨシロ	系統名 スノーデン	系統名 勝系59号	系統名 勝系62号	系統名 北系83号	系統名 北系86号	系統名 北系87号	系統名 北育36号
試験段階	対照	対照	ラボ本試験	ラボ予備試験	ラボ本試験	ラボ予備試験	ラボ予備試験	ラボ本試験(再)
貯蔵開始日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日
貯蔵日数	150 日	150 日	150 日	150 日	150 日	150 日	150 日	150 日
貯蔵温度	6.2 °C	6.2 °C	6.2 °C	6.2 °C	6.2 °C	6.2 °C	6.2 °C	6.2 °C
貯蔵湿度	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %
芽の長さ	26 mm	18 mm	143 mm	95 mm	54 mm	26 mm	43 mm	4 mm
水分	%	%	%	%	%	%	%	%
比重	1.092	1.084	1.101	1.091	1.089	1.100	1.089	1.085
糖分	シヨ糖(任意) ブドウ糖	2.02 mg/g 1.28 mg/g	1.62 mg/g 0.45 mg/g	2.36 mg/g 0.33 mg/g	1.80 mg/g 0.94 mg/g	1.82 mg/g 0.36 mg/g	1.98 mg/g 0.96 mg/g	0.96 mg/g 0.50 mg/g
試験条件	カット厚 揚げ時間 揚げ温度・初温 揚げ温度・終温	55/1000 インチ 約 2 分 185 °C 174 °C	55/1000 インチ 約 2 分 185 °C 173 °C	55/1000 インチ 約 2 分 185 °C 173 °C	55/1000 インチ 約 2 分 185 °C 174 °C	55/1000 インチ 約 2 分 185 °C 173 °C	55/1000 インチ 約 2 分 185 °C 173 °C	55/1000 インチ 約 2 分 185 °C 173 °C
ポテトチップ	アグトロ値	21.4	31.2	36.0	25.4	34.8	28.4	33.8
外観	×	×	△	△	×	△	×	×
褐変	%	%	%	%	%	%	%	%
食感								
歩留まり (ライン試験のみ)	%	%	%	%	%	%	%	%
適性判定	×	×	×	×	×	×	×	×
総合評価								
コメント			維管束褐変2 中空2		維管束褐変2			

加工適性評価・調査報告

用途 ポテトチップ
担当 カルビー(株)/カルビーポテト(株)

調査年月日 令和7年6月5日 第5回調査

標準品種 トヨシロ

調理法 15塊茎から1枚づつスライス片を取り、電気式フライヤーでフライしポテトチップを作成した。スライス片を取った残りの塊茎から搾汁し糖分を測定した。

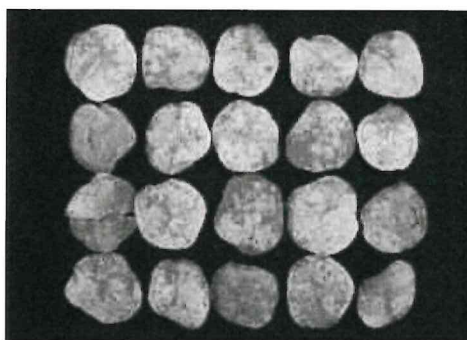
5) 加工適性試験評価項目

評価項目	標準品種 トヨシロ	系統名 スノーデン 対照	系統名 勝系59号 ラボ本試験	系統名 勝系62号 ラボ予備試験	系統名 北系83号 ラボ本試験	系統名 北系86号 ラボ予備試験	系統名 北系87号 ラボ予備試験	系統名 北育36号 ラボ本試験(再)
試験段階								
貯蔵開始日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日	令和6年11月1日
貯蔵日数	216 日	216 日	216 日	216 日	216 日	216 日	216 日	216 日
貯蔵温度	6.2 °C	6.2 °C	6.2 °C	6.2 °C	6.2 °C	6.2 °C	6.2 °C	6.2 °C
貯蔵湿度	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %
芽の長さ	161 mm	156 mm	211 mm	134 mm	183 mm	102 mm	119 mm	77 mm
水分	%	%	%	%	%	%	%	%
比重	1.103	1.092	1.105	1.090	1.097	1.099	1.094	1.088
糖分	シヨ糖(任意) ブドウ糖 カット厚	2.24 mg/g 1.70 mg/g 55/1000 インチ	2.18 mg/g 1.40 mg/g 55/1000 インチ	3.08 mg/g 1.34 mg/g 55/1000 インチ	2.18 mg/g 1.23 mg/g 55/1000 インチ	1.40 mg/g 0.67 mg/g 55/1000 インチ	1.36 mg/g 1.20 mg/g 55/1000 インチ	0.34 mg/g 0.75 mg/g 55/1000 インチ
試験条件	揚げ時間 揚げ温度・初温 揚げ温度・終温	約 2 分 185 °C 175 °C	約 2 分 185 °C 173 °C	約 2 分 185 °C 173 °C	約 2 分 185 °C 173 °C	約 2 分 185 °C 173 °C	約 2 分 185 °C 172 °C	約 2 分 185 °C 173 °C
ポテトチップ	アゲトロン値	24.2	32.4	22.4	24.4	34.2	28.2	34.2
外観	×	×	×	×	×	△	×	△
褐変	%	%	%	%	%	%	%	%
食感								
歩留まり (ライン試験のみ)	%	%	%	%	%	%	%	%
適性判定	×	×	×	×	×	×	×	×
総合評価								
コメント					中空1			

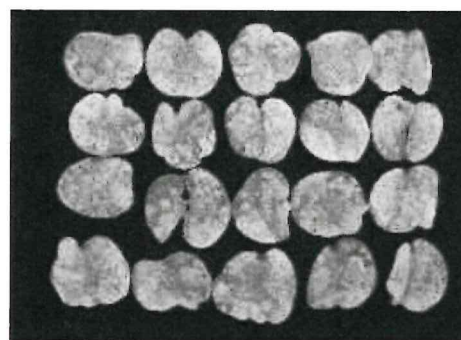
加工適性評価

条件:11月(搬入時)

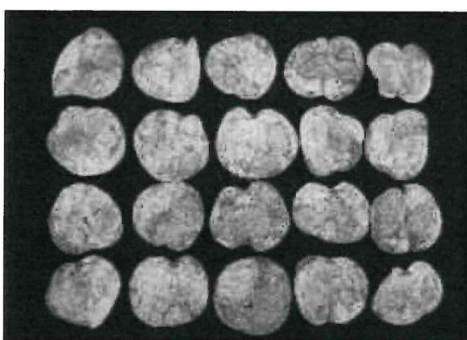
用途	ポテトチップ
担当	カルビーポテト(株)



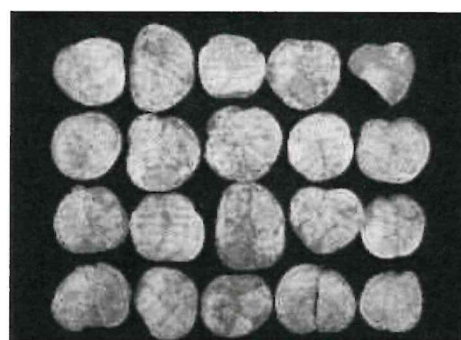
トヨシロ



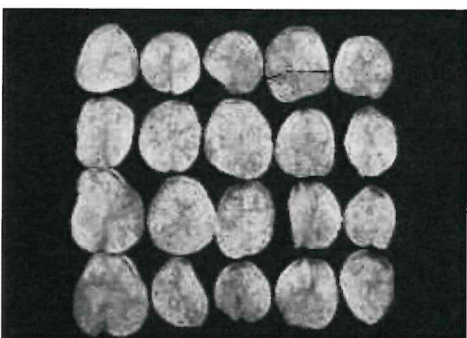
スノーデン



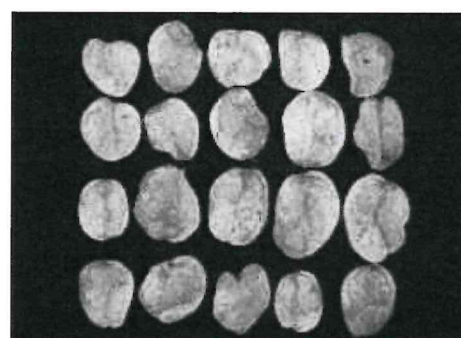
勝系59号



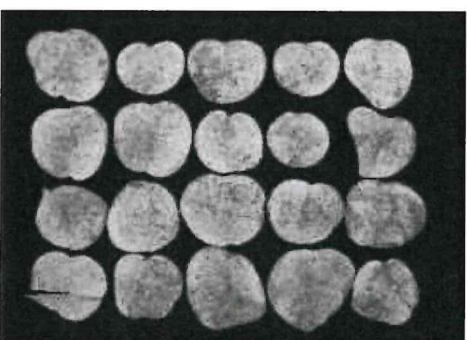
勝系62号



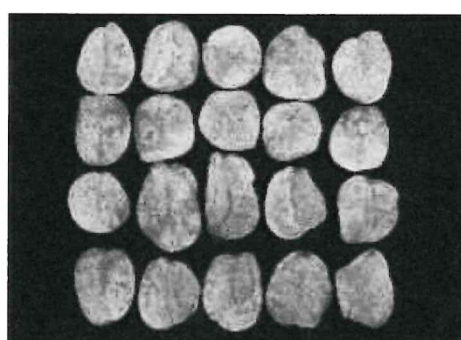
北系83号



北系86号



北系87号

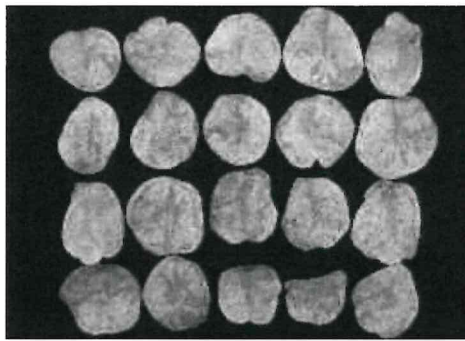


北育36号

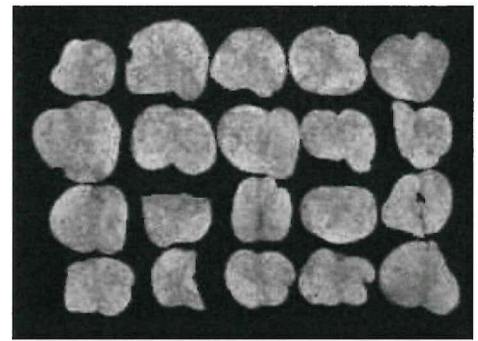
加工適性評価

条件:12月9℃

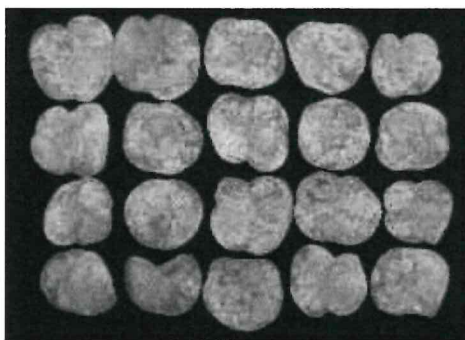
用途	ポテトチップ
担当	カルビーポテト(株)



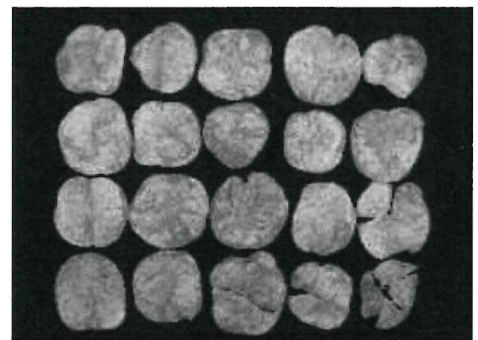
トヨシロ



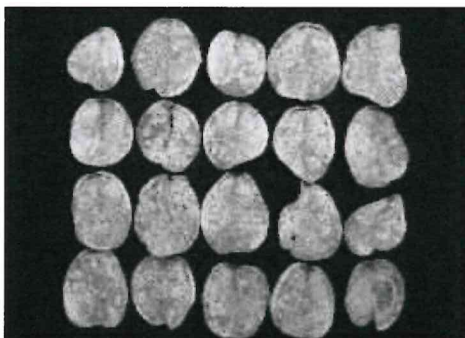
スノーデン



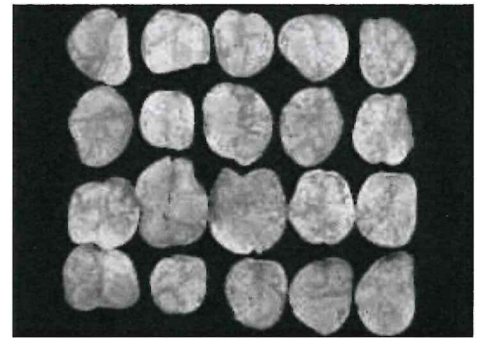
勝系59号



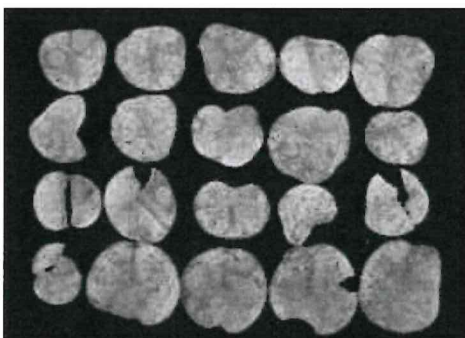
勝系62号



北系83号



北系86号



北系87号

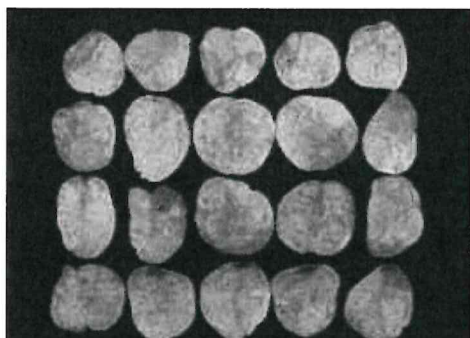


北育36号

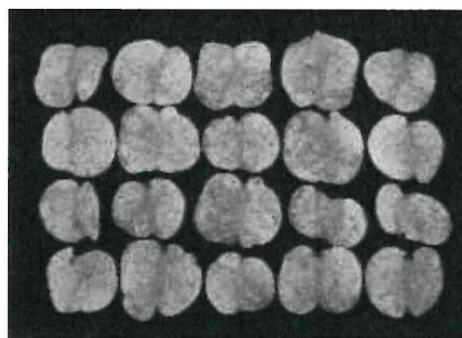
加工適性評価

条件:2月9℃

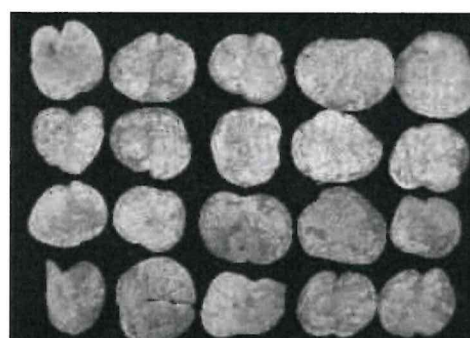
用途	ポテトチップ
担当	カルビーポテト(株)



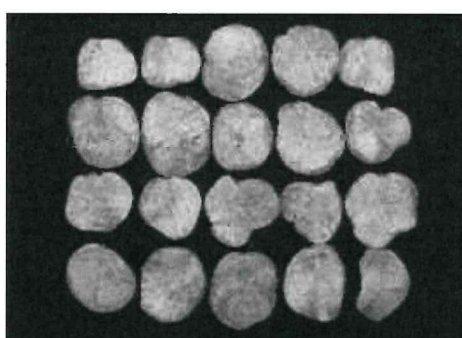
トヨシロ



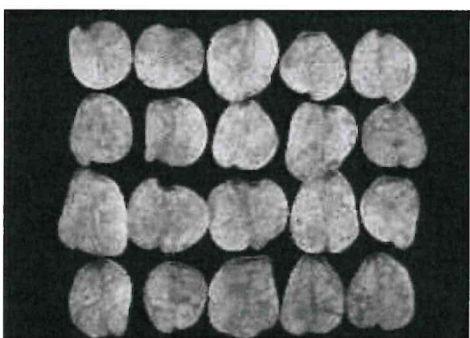
スノーデン



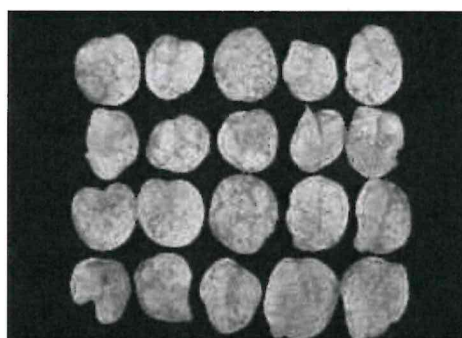
勝系59号



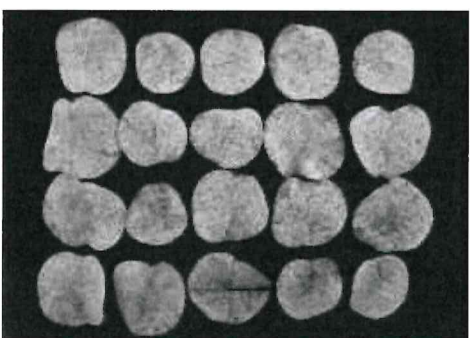
勝系62号



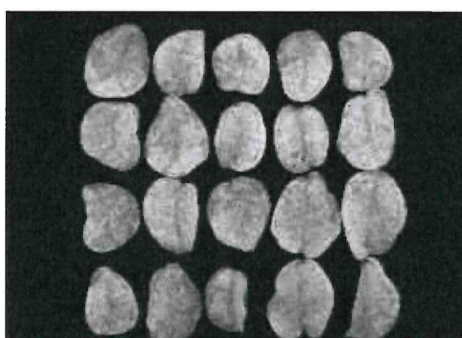
北系83号



北系86号



北系87号

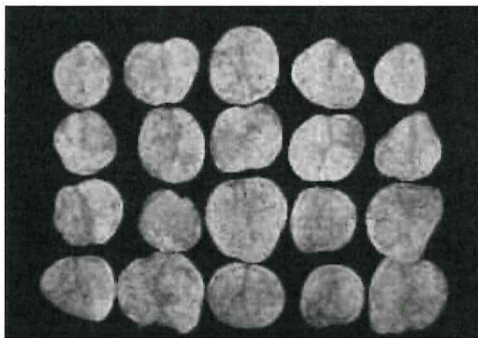


北育36号

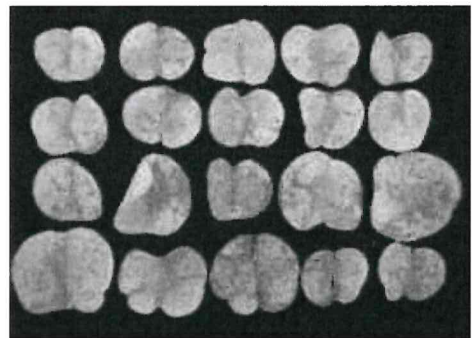
加工適性評価

条件:2月6℃

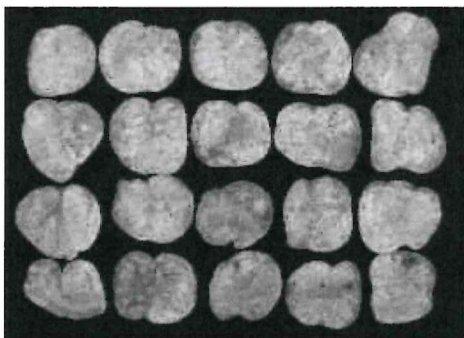
用途	ポテトチップ
担当	カルビーポテト(株)



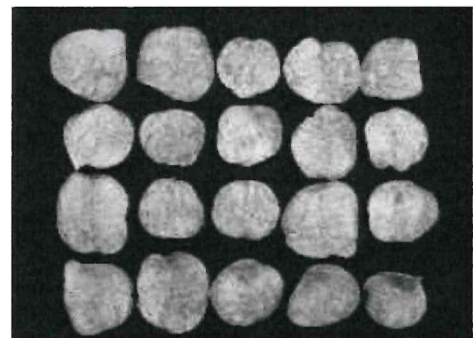
トヨシロ



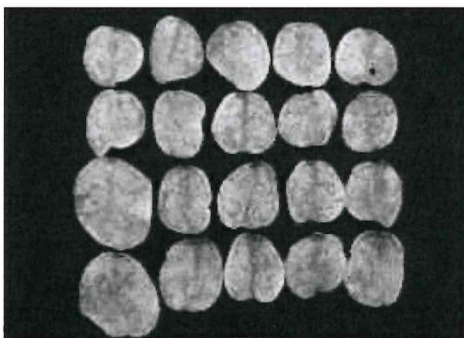
スノーデン



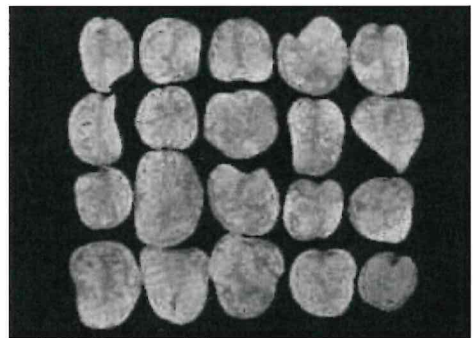
勝系59号



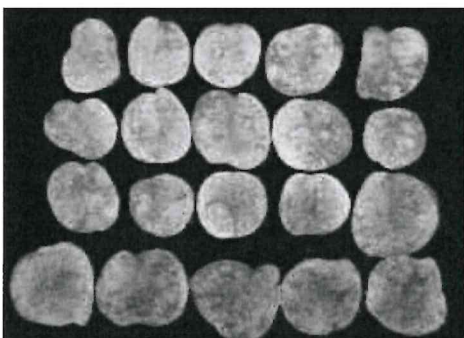
勝系62号



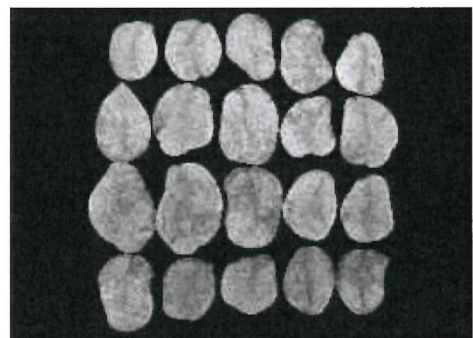
北系83号



北系86号



北系87号

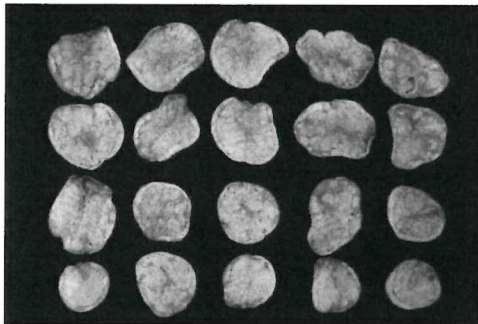


北育36号

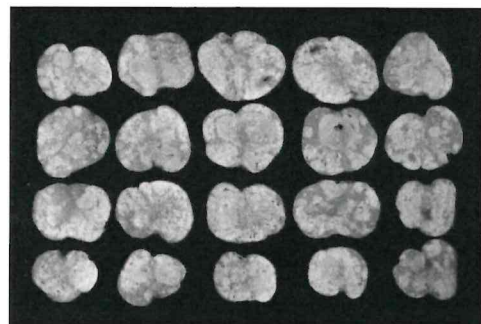
加工適性評価

条件: 4月9℃

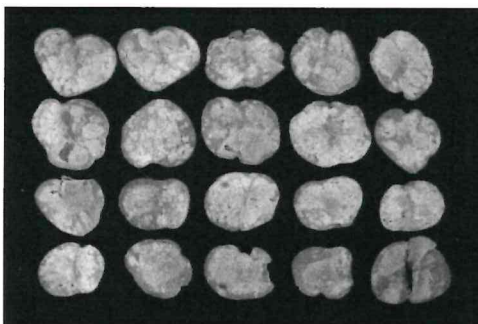
用途	ポテトチップ
担当	カルビーポテト(株)



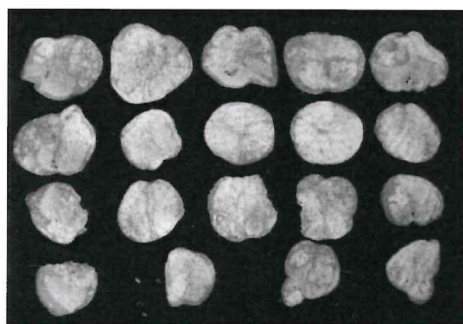
トヨシロ



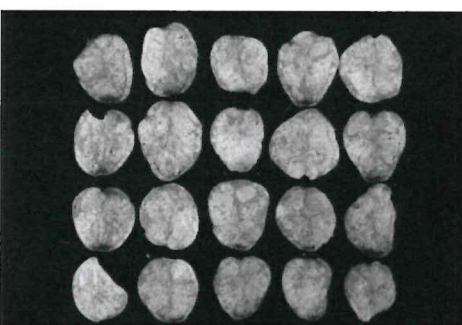
スノーデン



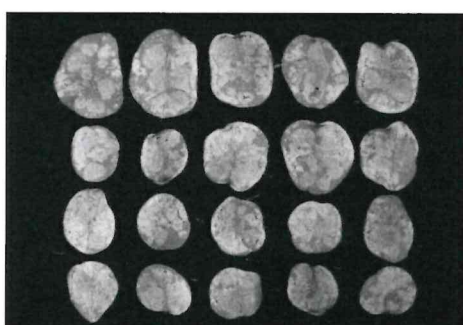
勝系59号



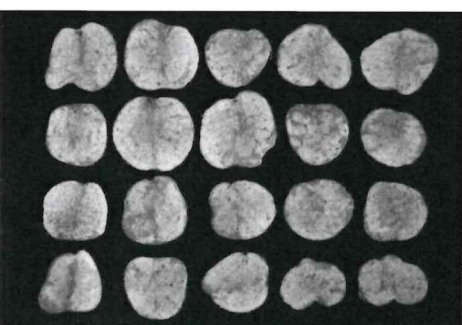
勝系62号



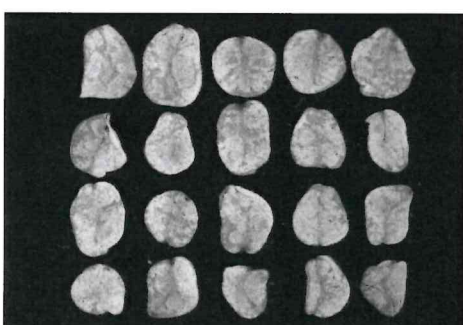
北系83号



北系86号



北系87号

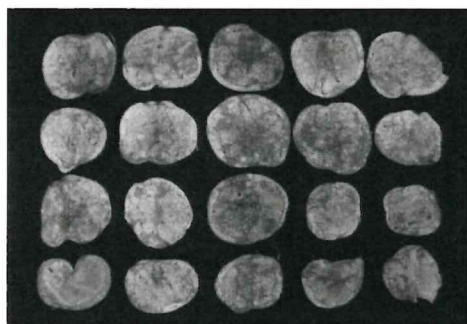


北育36号

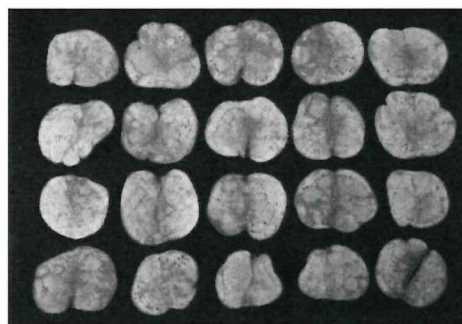
加工適性評価

条件:4月6℃

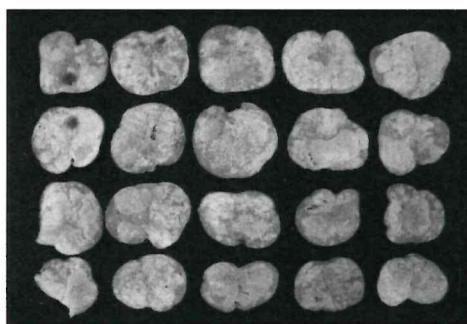
用途	ポテトチップ
担当	カルビーポテト(株)



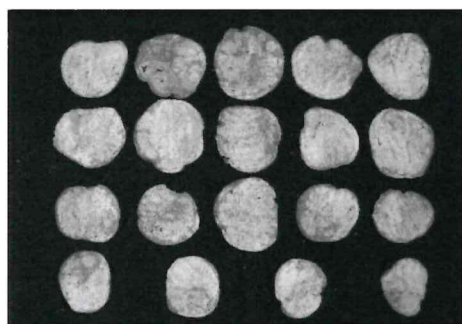
トヨシロ



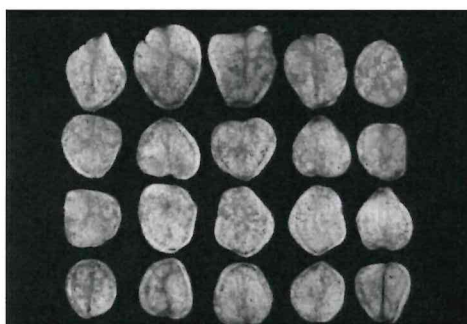
スノーデン



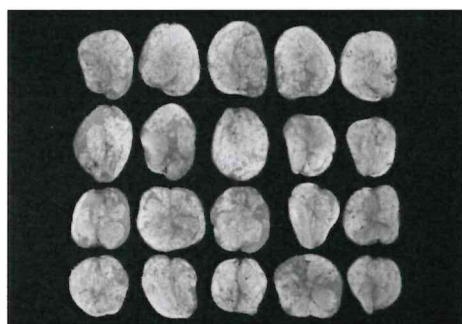
勝系59号



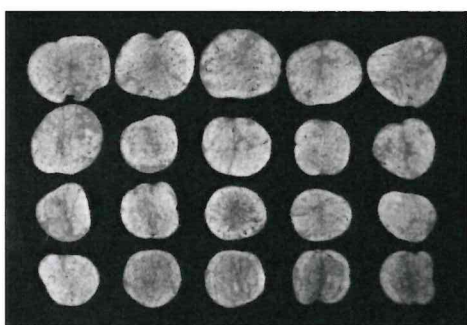
勝系62号



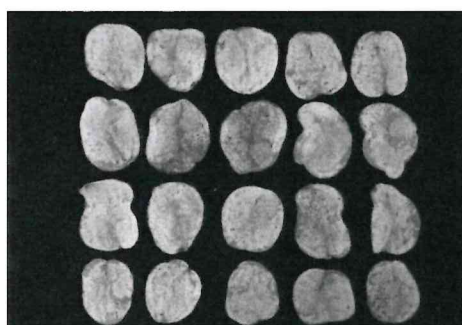
北系83号



北系86号



北系87号

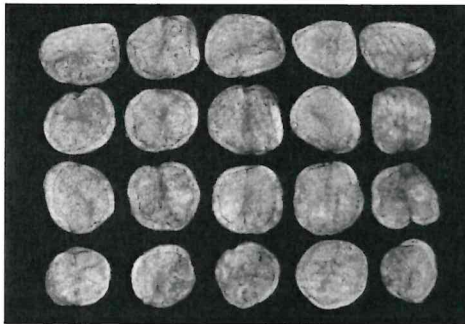


北育36号

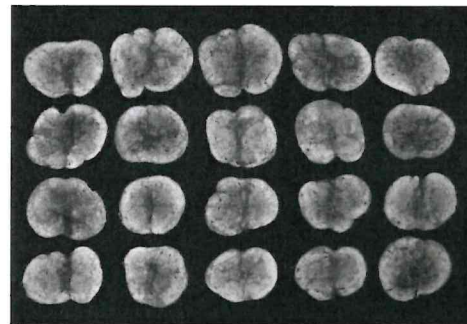
加工適性評価

条件: 6月6℃

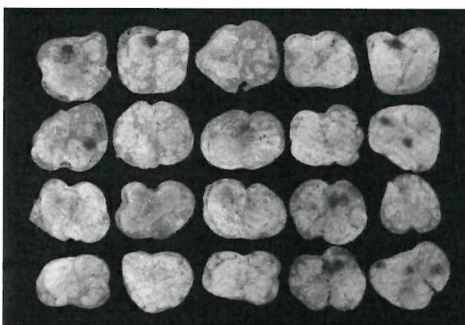
用途	ポテトチップ
担当	カルビーポテト(株)



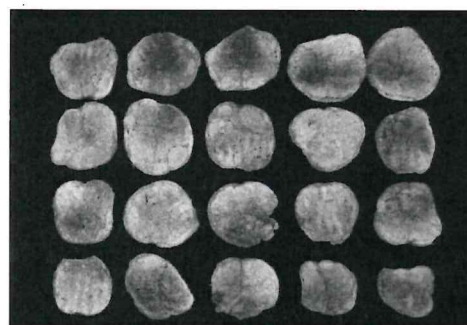
トヨシロ



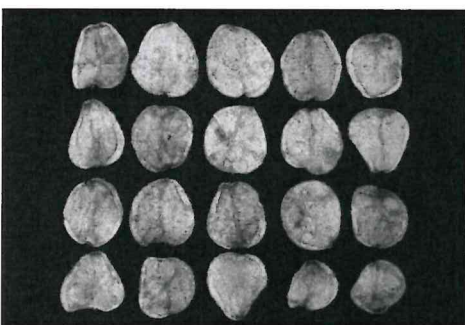
スノーデン



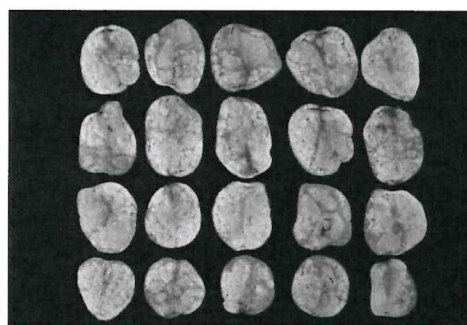
勝系59号



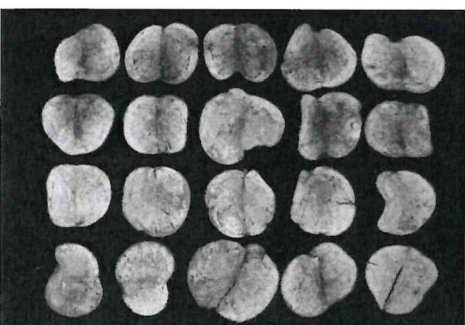
勝系62号



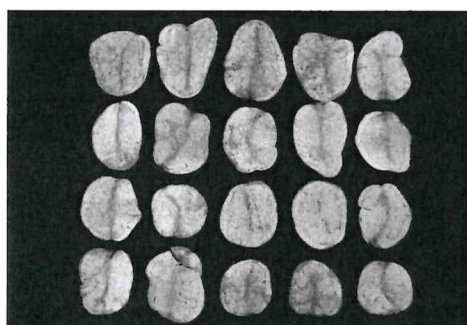
北系83号



北系86号



北系87号



北育36号

【品種への要望】

令和7年2月13日
カルビー株式会社

新品種の馬鈴薯について使用の可否を検討するに当たって重視する「形質／特徴」

項目	内容	優先度	備考
加工性	低糖性(焦げ色がつき付きにくい)	5	アクリルアミドの観点から
外観	果肉が有色でない	5	あくまで通常の「ポテトチップス」での使用が前提
食味	食味に極端な癖がない	5	エグ味等の異味はNG/味材と極端に干渉しないこと
農業特性	シストセンチュウ抵抗性がある	5	
食感	比重1.075～1.100程度	4	食感/歩留の観点から
食感	堅過ぎない/粘り過ぎない	4	ポテトチップスの食感評価にて
農業特性	収量性が良い	3	既存品種と同等以上(調達量/コストの観点から)
農業特性	耐病/抵抗性がある	2	塊茎腐敗/打撲/内部障害 ほか
貯蔵性	低温貯蔵でも糖分が上昇しにくい	2	アクリルアミドの観点から
貯蔵性	休眠が長く、発芽しても取れやすい	2	歩留/お客様ご指摘の観点から
貯蔵性	エチレン適性がある	2	芽が取れやすい/糖分が上昇しにくい等
貯蔵性	軟化/脱水しにくい	2	脱水・減耗で歩留↓/軟化により皮剥けも悪化
加工性	個重:100～150g程度(が望ましい)	1	極端な小玉/大玉傾向は△
加工性	丸～卵形の形状、目が浅い	1	皮剥けの良い方が望ましい

* 優先度 … 数値が大きいくほど優先度が高い

* 農業特性 … 昨今の農業事情/調達が困難になってきている状況も加味し、生産者サイドの期待値として

以上

(2) ポテトチップ

令和6年度 ばれいしょ加工適性研究会 評価結果報告

令和7年8月29日
(株)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	評価	外観	食感	食味			
トヨシロ	7月22日	着時	1.090	51.4	0.041	0			□	□	□	-	-
	9月10日	18℃	1.092	52.4	0.045	0			-	-	-		
長系172号	7月22日	着時	1.089	58.5	0.045	0			○	○	□	□	そうか病抵抗性および高収量、カラーの良さは魅力的ではあるが、トヨシロに比べて芽伸びの早さ、比重の低さが気になる。
	9月10日	18℃	1.091	58.9	0.049	10			-	-	-		
トヨシロ	11月27日	着時	1.091	56.4	0.047	0			□	○	○	-	-
きたひめ	11月27日	着時	1.087	57.3	0.048	0			□	○	○	-	-
	2月6日	9℃	1.087	46.8	0.060	5			-	-	-		
	6月13日	9℃	1.098	40.0	0.051	40			-	-	-		
北系83号	11月27日	着時	1.089	59.7	0.049	0			○	○	○	□	収量、そうか病抵抗性が魅力的であるが、トヨシロと比べて比重の低さが気になる。
	2月6日	9℃	1.094	48.6	0.088	10			-	-	-		
	6月13日	9℃	1.104	41.1	0.066	40			-	-	-		
北系86号	11月27日	着時	1.095	62.3	0.054	0			◎	○	○	○	トヨシロと比べて高収量・高比重である点は魅力的である。カラーも良好。
	2月6日	9℃	1.101	51.3	0.052	10			-	-	-		
	6月13日	9℃	1.104	42.6	0.051	40			-	-	-		
北育33号	11月27日	着時	1.092	60.4	0.051	0			○	○	□	□	トヨシロと比べて比重に大差がない点気になる。カラー値の低下も気になる。
	2月6日	9℃	1.095	45.7	0.129	10			-	-	-		
	6月13日	9℃	1.107	41.9	0.072	40			-	-	-		
北育34号	11月27日	着時	1.089	62.4	0.140	0			◎	○	○	○	きたひめおよび他の試験種と比べてカラーが良い。
	2月6日	9℃	1.090	52.6	0.066	10			-	-	-		
	6月13日	9℃	1.103	48.5	0.088	-			-	-	-		
北育36号	11月27日	着時	1.084	60.4	0.045	0			○	○	□	△	カラーは良いが、トヨシロと比べて低比重である点気になる。
	2月6日	9℃	1.101	47.3	0.070	5			-	-	-		
	6月13日	9℃	1.104	45.5	0.055	20			-	-	-		
勝系62号	11月27日	着時	1.083	55.5	0.064	0			□	○	○	△	きたひめと比べて比重が低い点、また揚げりが芳しくない点気になる。
	2月6日	9℃	1.085	45.7	0.049	5			-	-	-		
	6月13日	9℃	1.094	40.5	0.062	30			-	-	-		

※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

代替となる品種が出てきても、適切な栽培法に至る前に諦められてしまう。
現行の品種と比べて栽培上の注意点やアドバイスとなるような情報をいただきたい。
本導入時に種の供給に間に合わない場合があるため、普及に十分な量の種を確保したい。

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。

・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	2024/7/22	用途 担当	ポテトチップ (株)湖池屋
標準品種	トヨシロ		第 1 回調査

調査年月日	2024/9/10	用途 担当	ポテトチップ (株)湖池屋
			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 ラボ予備試験
試験段階	対照	-
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	1.090	1.089
糖分(ブドウ糖換算)	0.041	0.045
カット厚	約 1.5mm	約 1.5mm
揚げ時間	約 2 分	約 2 分
揚げ温度・初温	185℃	185℃
揚げ温度・終温	177℃	177℃
アグトロ値(レッド)	51.4	58.5
外観	□	○
焦げ方	維管束	-
食感	□	○
食味	□	□
適正判定	-	□
総合評価	-	□
コメント	-	比重はトヨシロ並みだが、カラーは良い。食味ではややえぐみを感じるとの意見あり。

評価項目	標準品種 トヨシロ	系統名 長系172号 ラボ予備試験
試験段階	対照	-
貯蔵開始日	7月22日	7月22日
貯蔵日数	50日目	50日目
貯蔵温度	18℃	18℃
貯蔵湿度	90%	90%
芽の長さ	0mm	10mm
水分	-	-
比重	1.092	1.091
糖分(ブドウ糖換算)	0.045	0.049
カット厚	約 1.5mm	約 1.5mm
揚げ時間	約 2 分	約 2 分
揚げ温度・初温	185℃	185℃
揚げ温度・終温	176℃	175℃
アグトロ値(レッド)	52.4	58.9
外観	□	○
焦げ方	維管束	-
食感	-	-
食味	-	-
適正判定	-	-
総合評価	-	△
コメント	-	トヨシロに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
標準品種
調理方法

2024/11/27
トヨシロ・きたひめ
トヨシロ・きたひめ

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。

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 対照	標準品種 きたひめ	系統名 北系83号 予備試験	系統名 北系86号 予備試験	系統名 北系33号 本試験	系統名 北系34号 本試験	系統名 北系36号 予備試験	系統名 勝系62号 予備試験
試験段階	対照	対照	きたひめ	11月27日	11月27日	11月27日	11月27日	11月27日	11月27日
貯蔵開始日	-	-	-	-	-	-	-	-	-
貯蔵日数	-	-	-	-	-	-	-	-	-
貯蔵温度	12℃	12℃	12℃	12℃	12℃	12℃	12℃	12℃	12℃
貯蔵湿度	90%	90%	90%	90%	90%	90%	90%	90%	90%
芽の長さ	0mm	0mm	0mm	0mm	0mm	0mm	0mm	0mm	0mm
水分	-	-	-	-	-	-	-	-	-
比重	1.091	1.087	1.087	1.089	1.095	1.092	1.089	1.084	1.083
糖分(ブドウ糖換算)	0.047	0.048	0.048	0.049	0.054	0.051	0.140	0.045	0.064
カット厚	約1.5mm	約1.5mm	約1.5mm	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	約2分	約2分	約2分
揚げ温度・初温	185℃	185℃	185℃	185℃	185℃	185℃	185℃	185℃	185℃
揚げ温度・終温	177℃	175℃	175℃	179℃	177℃	176℃	176℃	177℃	178℃
アグトロ値(レッド)	56.4	57.3	57.3	59.7	62.3	60.4	62.4	60.4	55.5
外観	□	□	□	○	◎	○	◎	○	□
焦げ方	縦管束	-	-	-	-	-	-	-	-
食感	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食味	○	○	○	○	○	□	○	□	○
適正判定	-	-	-	○	○	□	○	□	△
総合評価	-	-	-	□	○	□	○	□	□
コメント	-	-	-	収量、そうか病抵抗性が魅力的であるが、トヨシロと比べて比重の低さが気になる。	トヨシロと比べて高収量・高比重である点は魅力的であり、カラーも良く、トヨシロ代替として期待できる。	トヨシロと比べて比重に大差がない点になる。食味ではややぐみを感じるとの意見あり。	きたひめと比べてカラーが良い。食感についても評価が良かった。	カラーは良いが、トヨシロと比べて低比重である点気になる。	揚げりが劣しくない点がある。

※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 2025/2/6

標準品種 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(プランチングなし)。糖分測定には別の4塊茎を選出し、試験した。

北海道産馬鈴薯評価シート

評価項目	標準品種	系統名	系統名	系統名	系統名	系統名
きたひめ		北系83号	北系34号	北育33号	北育36号	勝系62号
試験段階	対照	予備試験	予備試験	本試験	予備試験	予備試験
貯蔵開始日	11月27日	11月27日	11月27日	11月27日	11月27日	11月27日
貯蔵日数	71日間	71日間	71日間	71日間	71日間	71日間
貯蔵温度	9℃	9℃	9℃	9℃	9℃	9℃
貯蔵湿度	90%	90%	90%	90%	90%	90%
芽の長さ	5mm	10mm	10mm	10mm	5mm	5mm
水分	-	-	-	-	-	-
比重	1.087	1.094	1.101	1.095	1.101	1.085
糖分(ブドウ糖換算)	0.060	0.088	0.052	0.129	0.070	0.049
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℃	176℃	175℃	178℃	178℃	178℃
アグトロ値(レッド)	46.8	48.6	51.3	45.7	47.3	45.7
外観	-	-	-	-	-	-
焦げ方	-	-	-	-	-	-
食感	-	-	-	-	-	-
歩留	-	-	-	-	-	-
適正判定	-	-	-	-	-	-
総合評価	-	□	○	□	□	□
コメント	-	芽伸びが気になる。	カラー良好。やや芽伸びが気になる。	これ以上のカラー低下は厳しい。	カラー値がどこまで維持できるか。	これ以上のカラー低下は厳しい。

※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 2025/6/13

標準品種 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(ブランチングなし)。糖分測定には別の4塊茎を選出し、試験した。

北海道産馬鈴薯評価シート

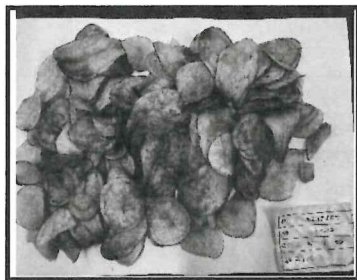
評価項目	標準品種	系統名	系統名	系統名	系統名	系統名
	きたひめ	北系83号	北系86号	北育33号	北育34号	北育36号
試験段階	対照	予備試験	予備試験	本試験	本試験	予備試験
貯蔵開始日	11月27日	11月27日	11月27日	11月27日	11月27日	11月27日
貯蔵日数	198日間	198日間	198日間	198日間	198日間	198日間
貯蔵温度	9℃	9℃	9℃	9℃	9℃	9℃
貯蔵湿度	90%	90%	90%	90%	90%	90%
芽の長さ	40mm	40mm	40mm	40mm	20mm	30mm
水分	-	-	-	-	-	-
比重	1.098	1.104	1.104	1.107	1.103	1.104
糖分(ブドウ糖換算)	0.051	0.066	0.051	0.072	0.088	0.062
試験条件	カット厚	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
	揚げ温度・初温	185℃	185℃	185℃	185℃	185℃
	揚げ温度・終温	175℃	175℃	178℃	175℃	178℃
ポテトチップ	アグترون値(レッド)	40.0	42.6	41.9	48.5	40.5
	外観	-	-	-	-	-
	焦げ方	-	-	-	-	-
	食感	-	-	-	-	-
適正判定	歩留	-	-	-	-	-
	適正判定	-	-	-	-	-
総合評価	-	□	○	□	○	△
コメント	-	収量、そうか病抵抗性が魅力的であるが、トヨシロと比べて比重の低さが気になる。	トヨシロと比べて高収量・高比重である点は魅力的である。カラーも良好。	トヨシロと比べて比重に大差がない点が気になる。カラー値の低下も気になる。	きたひめおよび他の試験種と比べてカラーが良い。	カラーは良いが、トヨシロと比べて低比重である点が気になる。
						きたひめと比べて比重が低い点、また揚げが芳しくない点が気になる。

※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

加工適性 外観及びフライ状況推移 (2024年長崎県産)

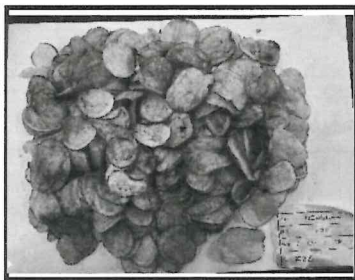
トヨシロ

7/22 チップ



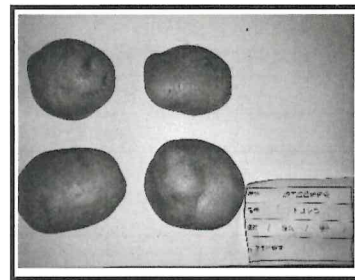
カラー値 51.4

9/10 チップ



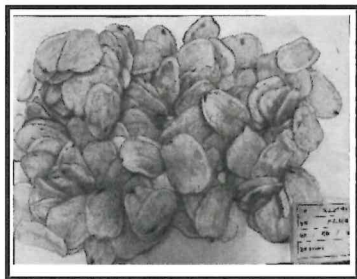
カラー値 52.4

9/10 外観



芽の長さ 0 mm

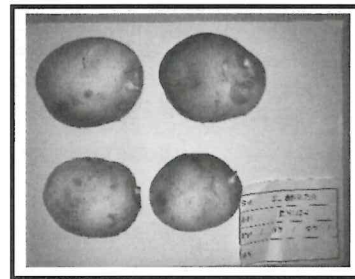
長系172号



カラー値 58.5



カラー値 58.9



芽の長さ 10 mm

令和6年度ばれいしょ加工適性研究会評価調査報告書

2025年8月25日

(株)北海道フーズ

■フレンチフライ試験対象系統

予備試験	本試験
西海44号、長系172号	勝系61号

■評価結果

系統	評価
西海44号 (春作)	品質面 ナチュラルカット:食感に水っぽさを多少感じる、身の詰まったような食感の重さも感じた。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tringカット:外側食感が軽い食感で食べやすい。内側食感に少し水っぽさを感じるが大きなマイナス要因ではない。長いサイズが望まれる。 油染みのような斑な模様が少し気になった。 加工面 芽が浅く加工しやすい。長卵型に肥大するとなお良い。 長系168号
長系172号 (春作)	品質面 ナチュラルカット:ホクホク感がなく水っぽさを感じるが粘質さは感じない。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tringカット:外側食感が若干柔らかく、内側食感が水っぽいと評価。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。長いサイズが望まれる。 加工面 芽が浅く加工しやすい。長卵型に肥大するとなお良い。 長系172号
勝系61号 (新じゃが)	品質面 ナチュラルカット:ホッカイコガネのような粉質な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。 シュースtring: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、食感は少し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。卵型で長さが取れるところはフレンチ向きで好印象をもっている。 加工面 芽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、形状が卵型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。 勝系61号(新じゃが)
勝系61号 (旧じゃが)	品質面 ナチュラルカット:表皮はコガネと比べ綺麗。内側食感に水っぽい柔らかさを感じる意見もあったが、概ねコガネと同等品質の評価。 シュースtring:貯蔵後のシュースtringの食感において、外側および内側の食感が弱い評価となった。外側食感においては、カリッと感弱く、特に内側食感において、食感の弱さや、中折れの割合が多い印象を受けた。 勝系61号(旧じゃが)

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tring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。

調理方法	原料受入 → 洗浄 → カット → ブランチング → フライ → 凍結
喫食方法	油ちょう：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	ホッカイコガネをベース(“0”)とし評価した。

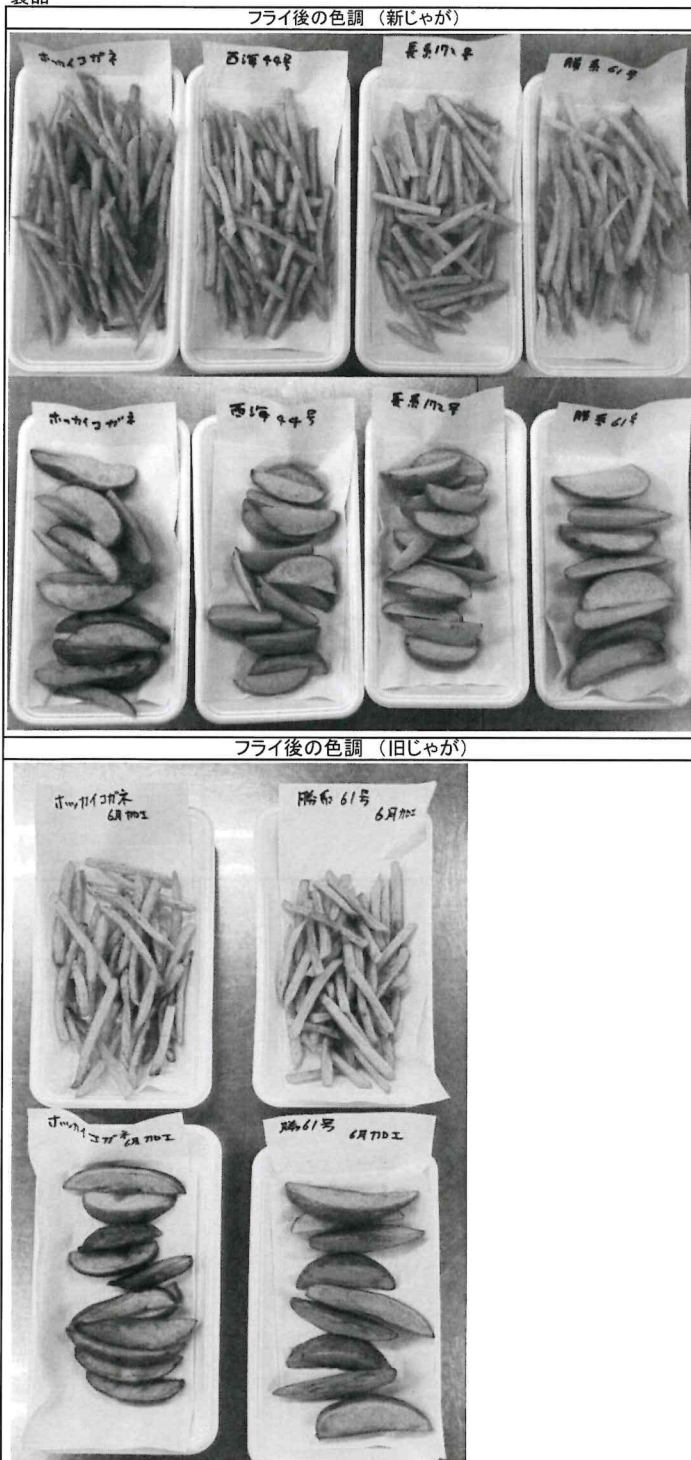
用途 フレンチフライポテト
担当 ㈱北海道フーズ

原料データ	品種	ホツカイコガネ (基準)	西海44号					長系172号					勝系61号(新じゃが)					勝系61号(旧じゃが)				
	水分	77.2 %	75.3 %					78.1 %					77.1 %					76.5 %				
	ライマン価	16.4 %	14.8 %					14.7 %					14.7 %					- %				
	還元糖	8.8 mg/g	1.86 mg/g					1.28 mg/g					1.21 mg/g					21.90 mg/g				
	加工時期	2024年11月8日	2024年6月21日					2024年6月21日					2024年11月8日					2025年6月10日				
シューストリン グカット	肉色	0	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2
			白	やや白	同じ	やや黄	黄	白	やや白	同じ	やや黄	黄	白	やや白	同じ	やや黄	黄	白	やや白	同じ	やや黄	黄
	長さ	0	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2
			短い	やや短い	同じ	やや長い	長い	短い	やや短い	同じ	やや長い	長い	短い	やや短い	同じ	やや長い	長い	短い	やや短い	同じ	やや長い	長い
	褐変 (くすみ)	0	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2
			多い	やや多い	同じ	やや少ない	少ない	多い	やや多い	同じ	やや少ない	少ない	多い	やや多い	同じ	やや少ない	少ない	多い	やや多い	同じ	やや少ない	少ない
	焦げ (割合)	0	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2
			多い	やや多い	同じ	やや少ない	少ない	多い	やや多い	同じ	やや少ない	少ない	多い	やや多い	同じ	やや少ない	少ない	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	+	+2	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	
		柔い	やや柔い	同じ	やや硬い	硬い	柔い	やや柔い	同じ	やや硬い	硬い	柔い	やや柔い	同じ	やや硬い	硬い	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	+	+2	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	
		弱い	やや弱い	同じ	やや強い	強い	弱い	やや弱い	同じ	やや強い	強い	弱い	やや弱い	同じ	やや強い	強い	弱い	やや弱い	同じ	やや強い	強い	
風味	0	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	
		弱い	やや弱い	同じ	やや強い	強い	弱い	やや弱い	同じ	やや強い	強い	弱い	やや弱い	同じ	やや強い	強い	弱い	やや弱い	同じ	やや強い	強い	
適正判定	0	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	
		悪い	やや悪い	同じ	やや良い	良い	悪い	やや悪い	同じ	やや良い	良い	悪い	やや悪い	同じ	やや良い	良い	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	+	+2	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2
			白	やや白	同じ	やや黄	黄	白	やや白	同じ	やや黄	黄	白	やや白	同じ	やや黄	黄	白	やや白	同じ	やや黄	黄
	表皮	0	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2
			悪い	やや悪い	同じ	やや良い	良い	悪い	やや悪い	同じ	やや良い	良い	悪い	やや悪い	同じ	やや良い	良い	悪い	やや悪い	同じ	やや良い	良い
	褐変 (くすみ)	0	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2
			多い	やや多い	同じ	やや少ない	少ない	多い	やや多い	同じ	やや少ない	少ない	多い	やや多い	同じ	やや少ない	少ない	多い	やや多い	同じ	やや少ない	少ない
	焦げ (割合)	0	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2
			多い	やや多い	同じ	やや少ない	少ない	多い	やや多い	同じ	やや少ない	少ない	多い	やや多い	同じ	やや少ない	少ない	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	+	+2	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	
		弱い	やや弱い	同じ	やや強い	強い	弱い	やや弱い	同じ	やや強い	強い	弱い	やや弱い	同じ	やや強い	強い	弱い	やや弱い	同じ	やや強い	強い	
風味	0	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	
		弱い	やや弱い	同じ	やや強い	強い	弱い	やや弱い	同じ	やや強い	強い	弱い	やや弱い	同じ	やや強い	強い	弱い	やや弱い	同じ	やや強い	強い	
適正判定	0	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	-2	-1	0	+	+2	
		悪い	やや悪い	同じ	やや良い	良い	悪い	やや悪い	同じ	やや良い	良い	悪い	やや悪い	同じ	やや良い	良い	悪い	やや悪い	同じ	やや良い	良い	
コメント		・今年は還元糖 が高く、新物時 期でも揚げ色が 濃い。本来コガ ネもこの時期は 揚げ色がつか ないため、焦げ の評価は同じく らいになるの ではないかと推測 される。		・皮がやや硬い。 ・シューストは食感にコガネとの違いを感じ ないが、色は焦げ色がほどよくついている コガネのほうがおいしそうに見えた。ナチュ ラルはコガネよりも肉色がよく皮もきれい。 ・コガネのような独特な風味はないが食べ やすい風味であり、水っぽさがある。 ・シューストは外側、内側食感も良く良好だ が油じみのようなまだらが少し気になる。 ナチュラルでは身の詰まったような粘質さ があり、くすみも多め。 ・食感が弱い。		・シューストの内側食感はコガネよりもベ チャベチャしている感覚があった。 ・シューストでもわかるほど水っぽく、ナ チュラルではより顕著にでている。 ・シューストはくすみもなく外感良好。内側 食感が若干水っぽい感じもする。 ナチュラルでも水っぽさを感じるが粘質さ は少なく、くどい感を感じた。外観はきれ い。 ・くすみや焦げが少なく見た目が良い。 芋の風味も強く感じた。		・コガネよりも肉色が薄いのが、食感に違い は感じなかった。 ・コガネに最も近い。 ・シューストは油じみのようなくすみが多 めに見える。その他はコガネに近く良好。 ナチュラルもくすみがあるが、その他はコ ガネに近く良好。全体感としてコガネに近 いことが好感。 ・くすみが多く、シューストは食感が柔ら かい。 芋の風味は強く感じた。		・貯蔵後の旧じゃがになると内側食感が 水っぽく感じる。特にシューストにおいては 乗らさが気になる。 ・シューストで、中折れが多い印象。 ・ナチュラルはコガネに比べてホクホク(ふ んわり)しており、食べやすい。 ・コガネとの品質に大きな差は感じない。												

外観



製品



令和6年度馬鈴薯加工適正研究会報告書

コロッケ加工適正評価総括

2025年2月13日
サンマルコ食品株式会社

1、評価結果

北海道産は、男爵に近い食味でコロッケに合う品種であった。
加工適正は特に問題はないと感じた。
長崎県産はしっとりとしていて、男爵より水っぽく感じた。
また、ほとんどが男爵と比較して芽の浅いものであったため、
皮むきのさい歩留りが良く評価は良かった。

「北海115号」 蒸し後、男爵より風味はやや強く感じ評価は良かった
「勝系61号」 薄い黄色の肉質で、男爵より若干甘みを感じた
「北育33号」 男爵に最も近い食味で、コロッケに最も適していた
「北育34号」 男爵よりやや甘味は感じられなかった
「長系172号」 男爵より水っぽく、コロッケにするとしっとりしていた

2、品種への要望

- 病害に強い品種、特にシストセンチュウ抵抗性のあるもの
- 貯蔵性の高さ、品質安定性(ゆるやかな糖化)をもつもの
- 芽が浅く、黒変・空洞が少ないもの
- カット後に褐変しにくいもの
- 機能性の高い特定の栄養を多く含むもの

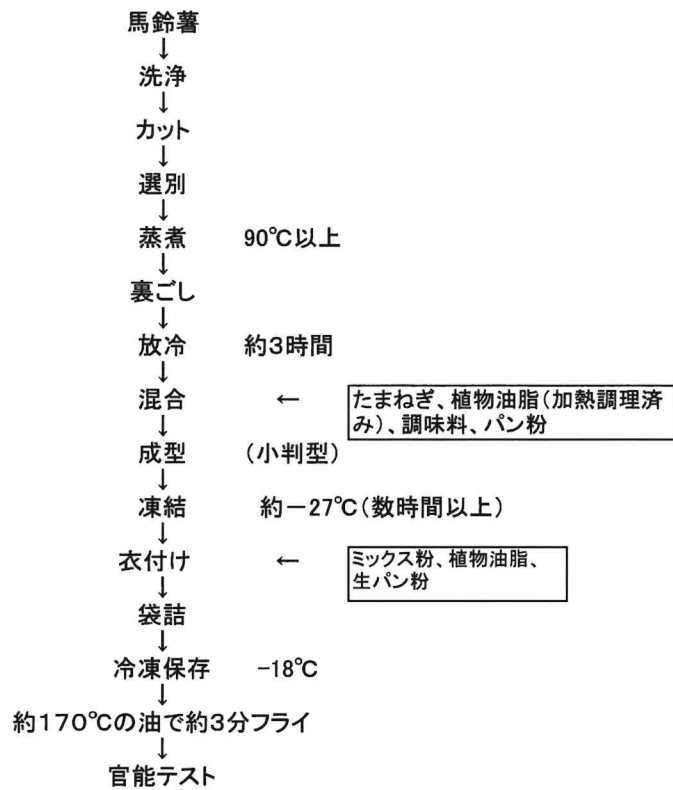
以 上

【コロッケ原料配合表(%)】
基準

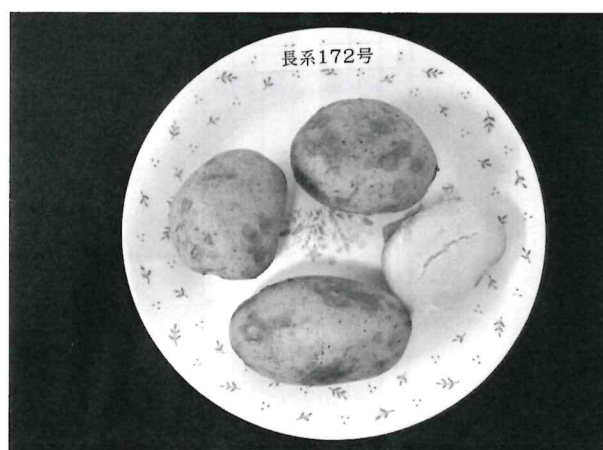
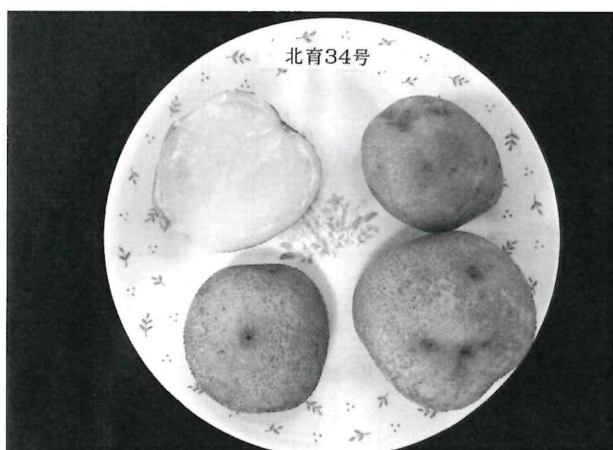
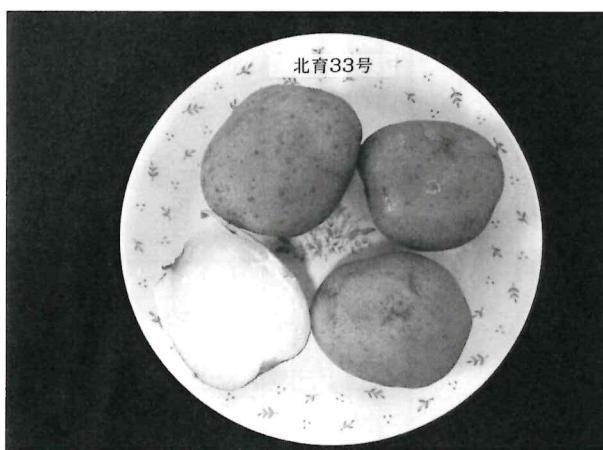
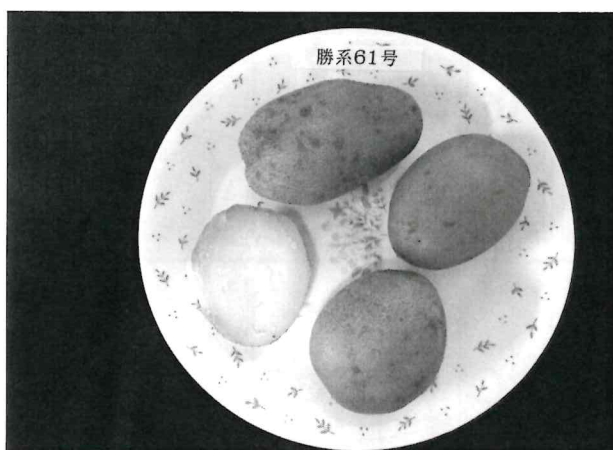
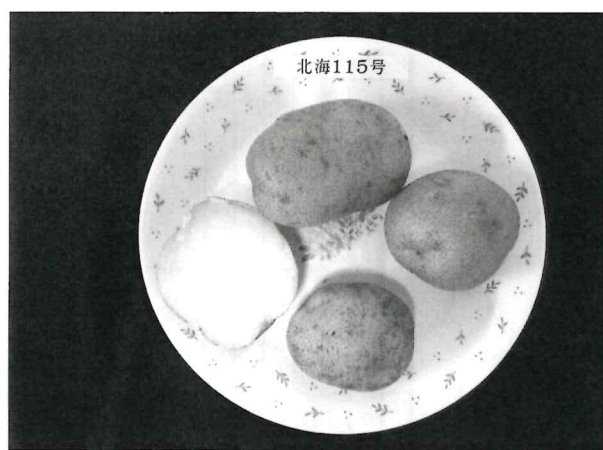
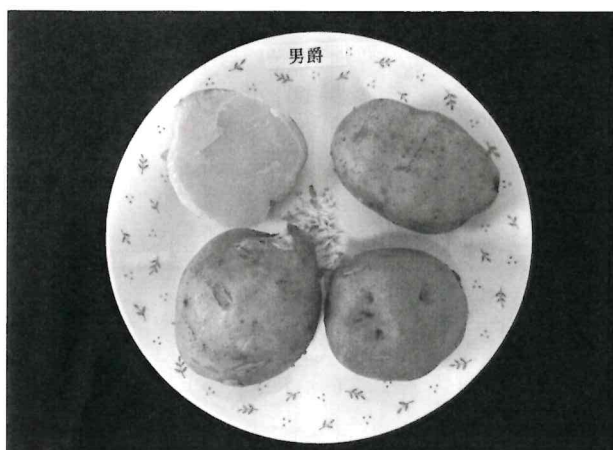
裏ごし馬鈴薯	91.16
たまねぎ	4.86
パン粉	1.94
砂糖	0.97
植物油脂	0.78
食塩	0.29
計	100.00
衣率	約40%

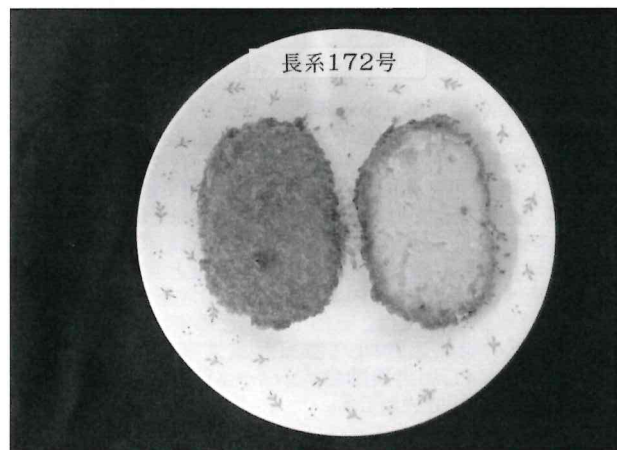
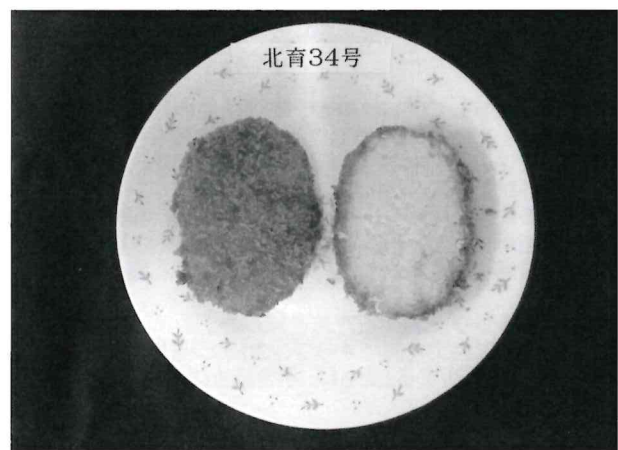
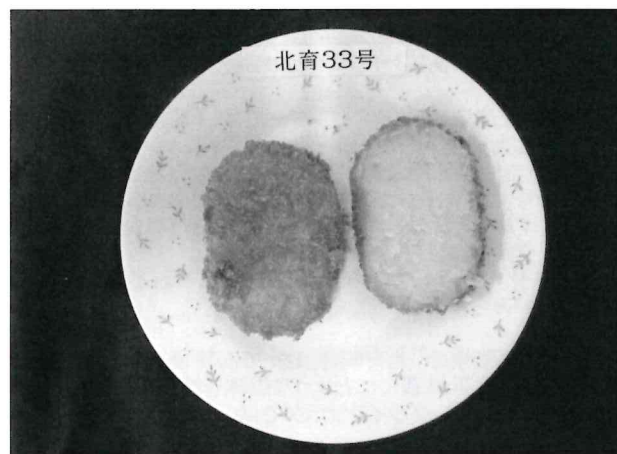
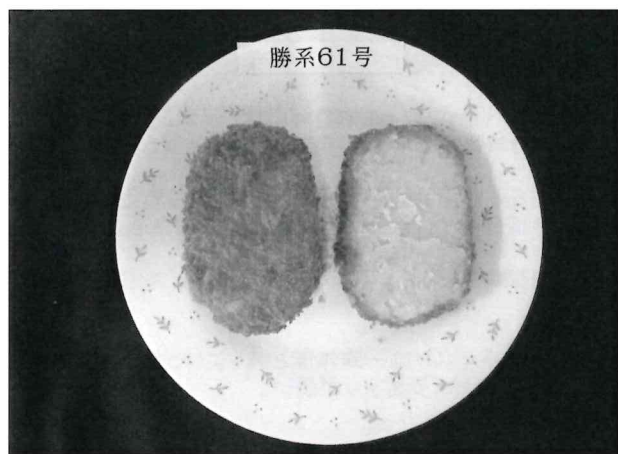
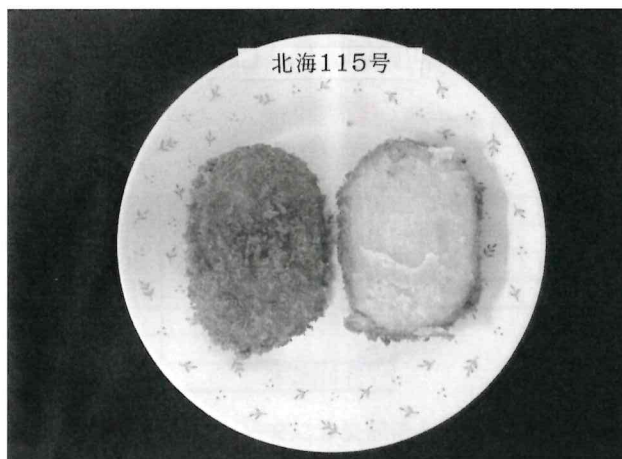
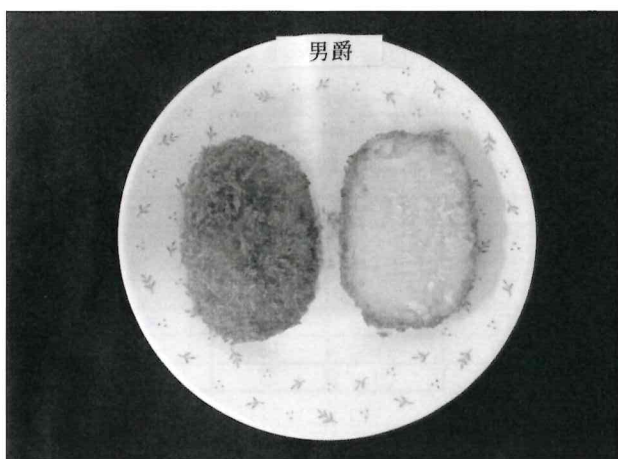
馬鈴薯品種
男爵(基準)
①北海115号
②勝系61号
③北育33号
④北育34号
⑤長系172号

【コロッケ製造工程(ラボ)】



— 35 —





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	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	長系172号	系統名	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
総合評価	○		勝系53号	勝系55号		北系77号	北系79号		H14058-5	
日配	○									
12月総合	—	○	△	□	△	□	△	□	△	□
2月総合	—	○	○	□	△	□	△	□	×	□
6月総合	—	○	□	□	△	□	△	□	—	□
2月日配	○	○	○	□	□	□	□	○	△	□

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、でん粉価が高く果肉が黄色でトヨシロより好まれた。適度なイモ風味があり、サラダでは、日配でもロングライフサラダでも評価が高く貯蔵すると評価が向上する可能性がある。

農研機構北海道農業研究センターでは、「北海113号」は、果肉が黄色く鮮やかで蒸イモでの評価は、例年通り高かった。適性評価は別途実施した。日配サラダやドレッシング和えで評価が高い。3年連続でイモの打撲と早期の発芽が多い。6月の分析では還元糖量の2倍のショ糖を含み糖蓄積が特異的である。

「北海115号」は、イモが粘性で締まる感じで崩れが悪く昨年と同じ傾向であるが、「さやか」の品質が例年よりわるく評価を下げたのと評価者の年齢が下がったためか評価が分かれ評価が高くなった。評価者の分析が必要である。

6月には、還元糖量が非常に高まっていた。

「勝系61号」は、水分がとられるような感じで新イモは、ロングライフサラダでのなじみが悪い。イモの形状が非常に良いが内部障害がみられた。

北見農業試験場の「北育33号」は、でん粉価のわりに粘性である。昨年同様えぐみは一昨年ほど強くなかった。

「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。形状が悪く歩留まりが悪い。

「北系83号」は、ロングライフサラダでは、硬めであるが、イモの風味を感じた。

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。試験栽培方法の関係でか芯が多く本年度は中断した。

「HP09」は維管束の褐変がやや強いものが多かった。イモは、粉質で男爵薯に似たえぐみを感じ好み分れた。

○課題

夏の気温の雨量の関係か、年度によってイモの状態が変動し品種として安定していないのか、栽培条件の確立が遅れているためかは不明であるが、年度によって評価が変動しています。また秋の芽の動きと貯蔵性の関係も必ずしも休眠とは連動しているとは言えないため、加工適性で重要な貯蔵性の評価に注意が必要と感じている。

「北海115号」で少し触れたように、サラダ用では「さやか」の食味面での評価が高かったが、評価メンバーを入れ替えると異なる好みが出てきており、従来と異なる好みの多様性なのか、全体がシフトしているのか評価が必要。しかし1990年時点でも「男爵薯」より、「トヨシロ」のほうがサラダでは評価されており、その後の「さやか」が評価されるのは、「北海74号」の時点でも予測でき現在の状況と異なる気はしますが、「男爵薯」の客観的な高評価がないのにも関わらず、こたわり続けるのと同じ轍を踏まないように注意する必要がある。

「北海113号」に関しては、簡便で評価しやすい方法として、フレンチドレッシングで和える方法を試みた。

新しい品種の啓蒙活動として東京農業大学佐藤広顕教授、吉田穂積教授の協力を得てオープンカレッジを開催しました。藤定様をはじめ当研究会メンバーより様々なご支援をいただいたことを感謝するとともに、引き続きこのような地道な活動が必要かと感じる。

○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库など総合的な対策が必要と感じた。

②「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 2024年7月18日

標準品種 トヨシロ(長崎産)

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	長系 172号	トヨシロ						
貯蔵条件	貯蔵開始日	2024年								
	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		%	78.7	77.7						
でん粉価			15.9	17.3						
糖分	ショ糖(任意)	%	－	－						
	還元糖	%	0.07	0.12						
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	◎ ○ □ △ ×	□	○						
フサレッシュ	色調		黄	白						
	舌ざわり	粗 中 滑	中	中						
	食味	◎ ○ □ △ ×	○	□						
Lレサラダ	色調		黄	白						
	舌ざわり	粗 中 滑	滑	中						
	食味	◎ ○ □ △ ×	○	□						
	適性判定	◎ ○ □ △ ×	○	□						
総合評価		◎ ○ □ △ ×	○	□						

コメント

長系 172号	黄色がきれいで、程よいイモの風味もある。トヨシロより形状がよく歩留まりが良い。蒸イモでは、やや締まった感じで粒感を感じる。貯蔵により糖化すると評価が向上する可能性がある。
トヨシロ	

以上

加工適性評価・調査報告

第 1 回調査

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)		

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	HP 08	HP 09	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	11/8
	貯蔵日数	日	10	10	10	10	10	10	10	10	10
	貯蔵温度	℃	2～3	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	90
試験条件	ダイスサイズ	mm	20	20	20	20	20	20	20	20	20
	蒸煮時間	分	17	17	17	17	17	17	17	17	17
	蒸煮温度	℃	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	冷却時間	分	20	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	30～40
	配合比率	%	80	80	80	80	80	80	80	80	80
水分		%	70.2	77.8	76.2	73.3	76.4	75.7	77.4	75.0	79.2
でん粉価			20.0	13.6	14.9	16.5	14.9	15.6	13.2	15.7	12.2
糖分	ショ糖(任意)	%	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	還元糖	%	0.17	0.15	0.21	0.09	0.08	0.10	0.20	0.10	0.21
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	淡黄	白	白
	肉質	粘 中 粉	粉	粘	粉	中	粉	粘	中	粉	粘
	煮くずれ	無 微 少 中 多	微	無	微	微	少	微	中	多	微
	舌ざわり	粗 中 滑	中	滑	中	滑	中	滑	粗	粗	滑
	黒変	無 微 少 中 多	微	無	微	無	無	微	中	微	微
	ホクホク感	無 微 少 中 多	微	無	微	微	少	微	少	中	微
	食味	◎ ○ □ △ ×	○	○	□	□	□	□	△	△	○
ロングライフ	色調	見た目	—	淡黄	黄	白	白	白	白	白	白
	舌ざわり	粗 中 滑	—	滑	中	滑	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	イモの風味が良いが、打撲などの障害が以前より目立つ感じがする。黄色が鮮やかで味が濃く栗のような風味。甘味もあるが土臭さもある。でん粉価のわりに煮崩れしにくくしっかりした肉質。
北海 1 1 5 号	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を中心にさやかより評価が高く、大きく評価が分れた。年代、性別による分析を慎重に行う必要を感じた。
勝 系 6 1 号	水分を取られるような感じがある。 味が薄くえぐみを感じる。 イモの形状が非常に良い
北 育 3 3 号	高でん粉価であるが、粘りが強くほぐれにくい。 ロングライフサラダでは、ソースとのなじみが悪く滑らかさなく口どけが悪い。
北 育 3 4 号	形状が悪く、芽とりが多い。やわらかい肉質でやや水っぽい。男爵薯に似た風味を感じる。 ロングライフサラダにすると、ややかためな食感でイモの風味を強く感じた。
北 系 8 3 号	イモの風味が弱くえぐみと水っぽさを感じるとの意見があった。 ロングライフサラダにするとイモの風味を感じた。
H P 0 8	昨年は感じなかったが、天候の影響か褐芯障害が多い。豆臭のような独特の香りがあり、ロングライフサラダで評価が最高点から最低点まで大きく分れた。初年度のでん粉価 17.1→13.8→13.2 と状態が大きく変化し全体の評価も下がっている。
H P 0 9	維管束の褐変が入っているものがある。粉っぽくソースとなじみが悪い。男爵薯に似たえぐみを感じ好み分れた。
さ や か	例年よりもでん粉価が低くめで、風味も必ずしも良くないように感じる。水不足のためか例年あまり見られない褐芯なども出ている。

加工適性評価・調査報告

第 2 回調査

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)		

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1月31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 113号	北海 115号	勝系 61号	北育 33号	北育 34号	北系 83号	HP 08	HP 09	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	11/8
	貯蔵日数	日	84	84	84	84	84	84	84	84	84
	貯蔵温度	℃	2～3	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	90
試験条件	ダイスサイズ	mm	20	20	20	20	20	20	20	20	20
	蒸煮時間	分	17	17	17	17	17	17	17	17	17
	蒸煮温度	℃	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	冷却時間	分	20	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	30～40
	配合比率	%	80	80	80	80	80	80	80	80	80
水分		%	72.3	77.1	78.0	77.2	78.6	78.0	78.7	76.1	81.7
でん粉価			20.8	14.7	14.5	16.4	15.3	15.3	13.6	16.6	12.4
糖分	ショ糖(任意)	%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	還元糖	%	0.43	1.30	1.25	0.98	0.54	0.89	0.98	1.08	1.31
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	淡黄	白	白
	肉質	粘 中 粉	粉	軟	中	中	中	中	粉	粉	粘
	煮くずれ	無 微 少 中 多	微	無	微	無	少	無	中	多	微
	舌ざわり	粗 中 滑	中	滑	中	中	中	中	粗	中	滑
	黒変	無 微 少 中 多	微	無	中	無	無	微	無	微	微
	ホクホク感	無 微 少 中 多	微	無	微	微	微	微	少	中	微
	食味	◎ ○ □ △ ×	○	○	□	□	□	□	△	△	○
サラダ配	色調		濃黄	淡黄	黄	白	白	白	白	白	白
	舌ざわり	粗 中 滑	中	滑	中	中	中	滑	粗	中	滑
	食味	◎ ○ □ △ ×	○	○	○	□	□	○	△	□	◎
ロングライフ	色調		—	淡黄	黄	白	白	白	白	白	白
	舌ざわり	粗 中 滑	—	滑	中	中	中	中	粗	中	滑
	食味	◎ ○ □ △ ×	—	◎	○	□	○	○	△	□	◎
	適性判定	◎ ○ □ △ ×	—	○	○	□	△	□	△	□	○
総合評価		◎ ○ □ △ ×	—	○	○	□	△	□	×	□	◎

コメント

北海 1 1 3 号	黄色が鮮やかで甘味もある。還元糖は増加しにくい。ロングライフサラダの試験用配合では合わないが、水分をコントロールしやすい2次加熱しない日配サラダでは評価が高い。見た目から期待される甘藷ほどの甘みがないため、一部で違和感を感じるものがある。高でん粉価の品種でも「ムサマル」や「ベニアカリ」とは食感が異なるため、馬鈴薯の食感の解明が待たれる。
北海 1 1 5 号	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。 11月でも感じたがロングライフサラダで一部でさやかより評価が高く、大きく評価が分れるた。女性に好まれるようでもあるが、以前では、購買層が年代が高い男性であり年代、性別による分析を慎重に行う必要を感じた。
勝 系 6 1 号	新イモ時の水分がとられる感じやえぐみが糖化によって抑えられ評価が向上した。イモの形状が非常によい。高温のためか内部障害や2次成長による形状不良や品質劣化がある品種が多い中、高温適性があるのではと感じ単収が伴えば加工適性が高い。
北 育 3 3 号	高でん粉価であるが粘りが強くロングライフサラダでほぐれにくくマヨネーズとのなじみが悪い。 新イモ時より甘味が増して食べやすい。
北 育 3 4 号	形状が悪く、芽とりが多い。やわらかい肉質でやや水っぽい。男爵薯に似た風味を感じる。 ロングライフサラダにすると、ややかためな食感でイモの風味は、新イモ時より感じにくい。
北 系 8 3 号	イモの風味が弱くえぐみと水っぽさを感じるとの意見があった。 ロングライフサラダにするとイモの風味を感じた。
H P 0 8	初年度のでん粉価 17.1→13.8→13.2 と状態が大きく変化している。かつ芯が多く栽培品がこの状況であれば使用は困難である。風味に関しては、酸味を感じる独特の風味の評価が様々である。
H P 0 9	新イモ時よりマヨネーズとのなじみが良くなっている。イモ自身の風味が強く評価が分かれる。
さ や か	例年に比ででん粉価が低めで、パサつき感があるように感じる。2次成長のためかひょうたん型など形状が悪い。以前に出なかったかつ芯もここ2年は出ることがある。

加工適性評価・調査報告

第 3 回調査

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)		

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	HP 08	HP 09	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		◎ ○ □ △ ×	—	○	□	□	△	□	—	□	○

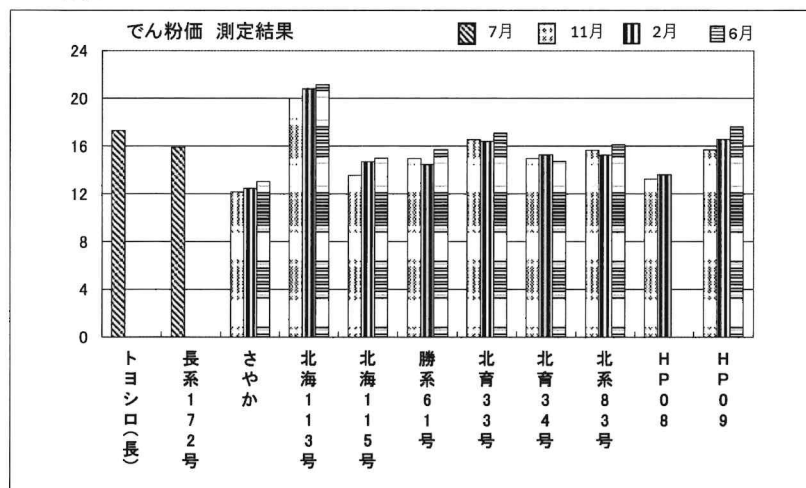
コメント

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の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 0 8	
H P 0 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。

〈令和6年度産 加工適性試験 成分分析結果報告書〉

ケンコーマヨネーズ(株)
事業開発本部

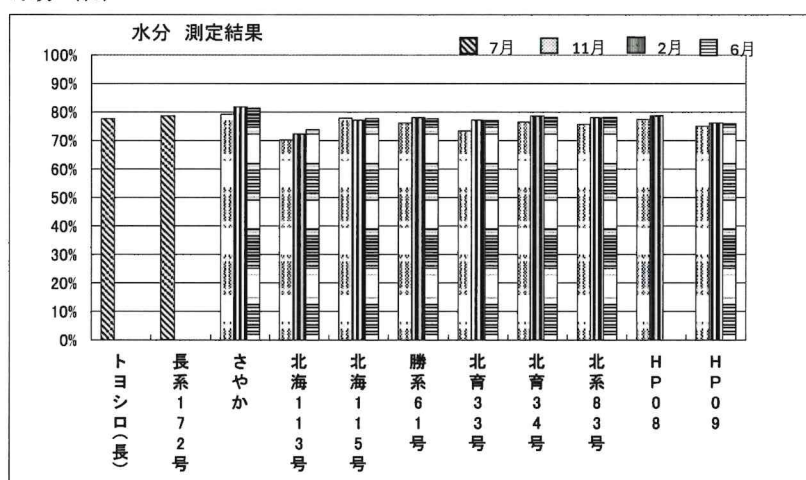
でん粉価



品種	7月	11月	2月	6月
トヨシロ(長)	17.3	—	—	—
長系172号	15.9	—	—	—
さやか	—	12.2	12.4	13.0
北海113号	—	20.0	20.8	21.1
北海115号	—	13.6	14.7	15.0
勝系61号	—	14.9	14.5	15.7
北育33号	—	16.5	16.4	17.1
北育34号	—	14.9	15.3	14.7
北系83号	—	15.6	15.3	16.1
HP08	—	13.2	13.6	—
HP09	—	15.7	16.6	17.6

(長)は長崎県 (北)は北海道

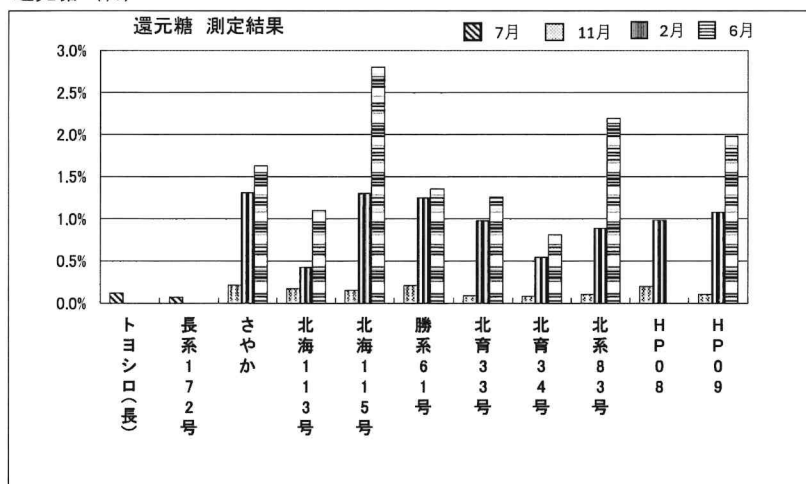
水分 (%)



品種	7月	11月	2月	6月
トヨシロ(長)	77.7%	—	—	—
長系172号	78.7%	—	—	—
さやか	—	79.2%	81.7%	81.3%
北海113号	—	70.2%	72.3%	73.8%
北海115号	—	77.8%	77.1%	77.7%
勝系61号	—	76.2%	78.0%	77.7%
北育33号	—	73.3%	77.2%	77.1%
北育34号	—	76.4%	78.6%	78.2%
北系83号	—	75.7%	78.0%	78.2%
HP08	—	77.4%	78.7%	—
HP09	—	75.0%	76.1%	75.9%

(長)は長崎県 (北)は北海道

還元糖 (%)



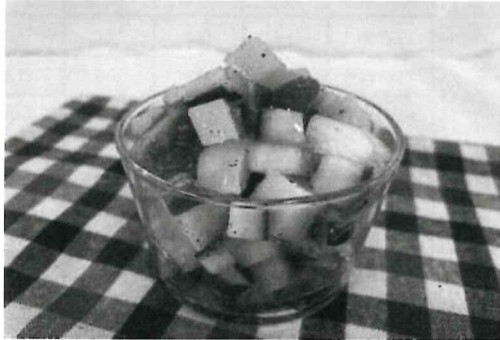
品種	7月	11月	2月	6月
トヨシロ(長)	0.12%	—	—	—
長系172号	0.07%	—	—	—
さやか	—	0.21%	1.31%	1.63%
北海113号	—	0.17%	0.43%	1.10%
北海115号	—	0.15%	1.30%	2.80%
勝系61号	—	0.21%	1.25%	1.36%
北育33号	—	0.09%	0.98%	1.26%
北育34号	—	0.08%	0.54%	0.81%
北系83号	—	0.10%	0.89%	2.19%
HP08	—	0.2%	1.0%	—
HP09	—	0.1%	1.1%	2.0%

(長)は長崎県 (北)は北海道

以上

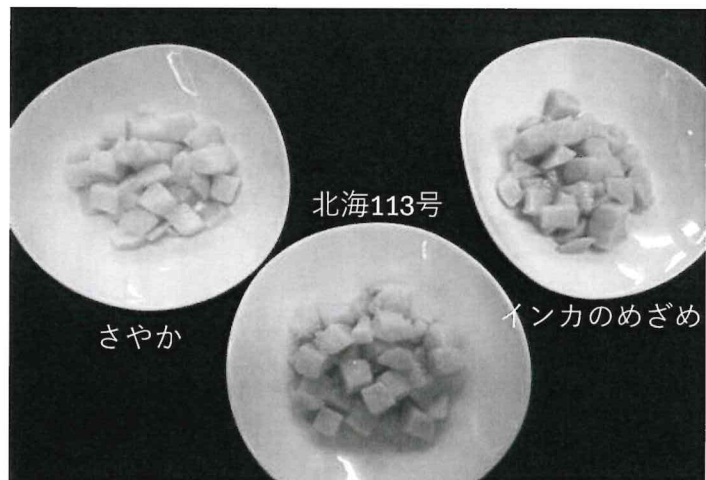
2025年1月実施

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



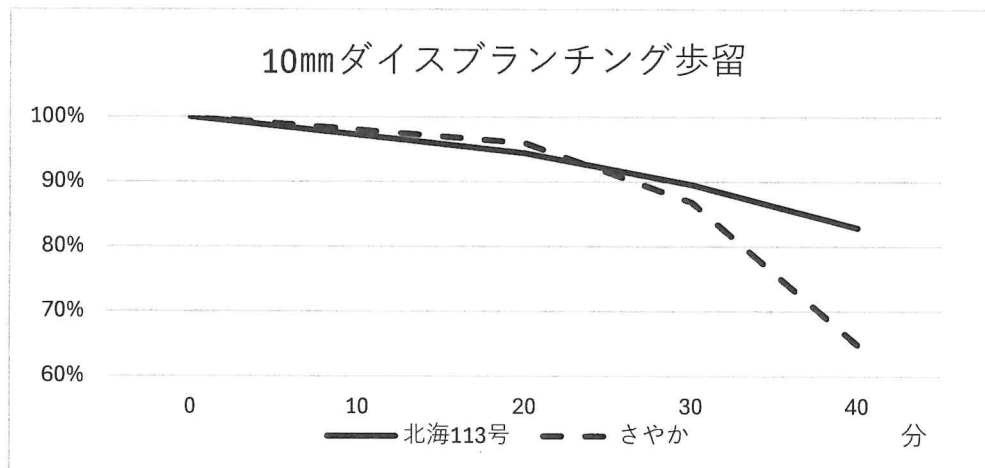
以前の調査で
マヨネーズで和える場合
2次殺菌しない場合はよいが
ロングライフサラダでは、
ソースの吸い込みが多く必ずしも評価が高くない。

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)



煮崩れについて

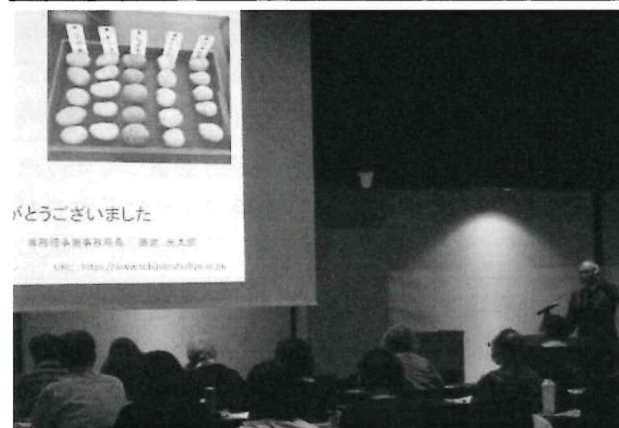
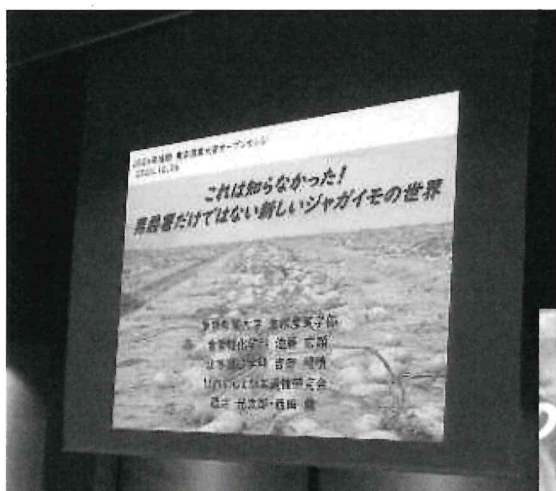
煮崩れのしやすさは、品種によるが、北海113号は、長時間水煮しても崩壊しにくい。



東京農業大学オープンカレッジ

2024年10月26日（土）「これは知らなかった!!男爵薯だけではない新しいジャガイモの世界」
のタイトルにて東京農業大学オープンカレッジが開催しました。
参加者 43名

講師:	佐藤広顕 教授	ジャガイモを加熱すると柔らかく崩れやすくなるのは何故？
	吉田穂積 教授	ジャガイモの知識 持続可能な生産のための問題点
	藤定さん	ばれいしょ加工適性研究会の紹介
	西田	お土産などの説明



イモ類振興会の事業の
新品種ポテトチップスの
試食評価も実施させて
いただきました。
(菊水堂様テスト品製造)

みなさまのご協力に感謝いたします。

(6) サラダ

2025 年 1 月 24 日

令和 6 年度ばれいしょ加工適性研究会評価結果まとめ（1 2 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（ホクレン農業総合研究所）

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（1 2 月評価時）：

- ・今回の総合評価より、勝系 55 号、北育 83 号が優良品種であった
- ・勝系 61 号、H14058-5 は、一部、内部障害の個体がみられたため、評価を下げた
- ・フレッシュポテトサラダ向き品種としては、全ての品種が高評価であった
- ・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	○	・肉色は濃黄でくすみはなく、粘質系 ・食感はやめらかである評価が見られた ・目立った外傷や内部障害等は見られなかった
勝系 61 号	△	・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
北育 83 号	○	・肉色は白色でくすみはなかった ・食感はや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
H14058-5	△	・肉色は薄黄でくすみはなかった ・食感はやめらかで、風味は芋の甘みが強い評価が見られた ・蒸し芋評価時、中心に空洞・芯腐れの個体があった
H17218-3	□	・肉色は薄黄でくすみはなかった ・食感はや水っぽいとの評価が見られた ・目立った外傷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6年12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

キューピー(株)研究開発本部

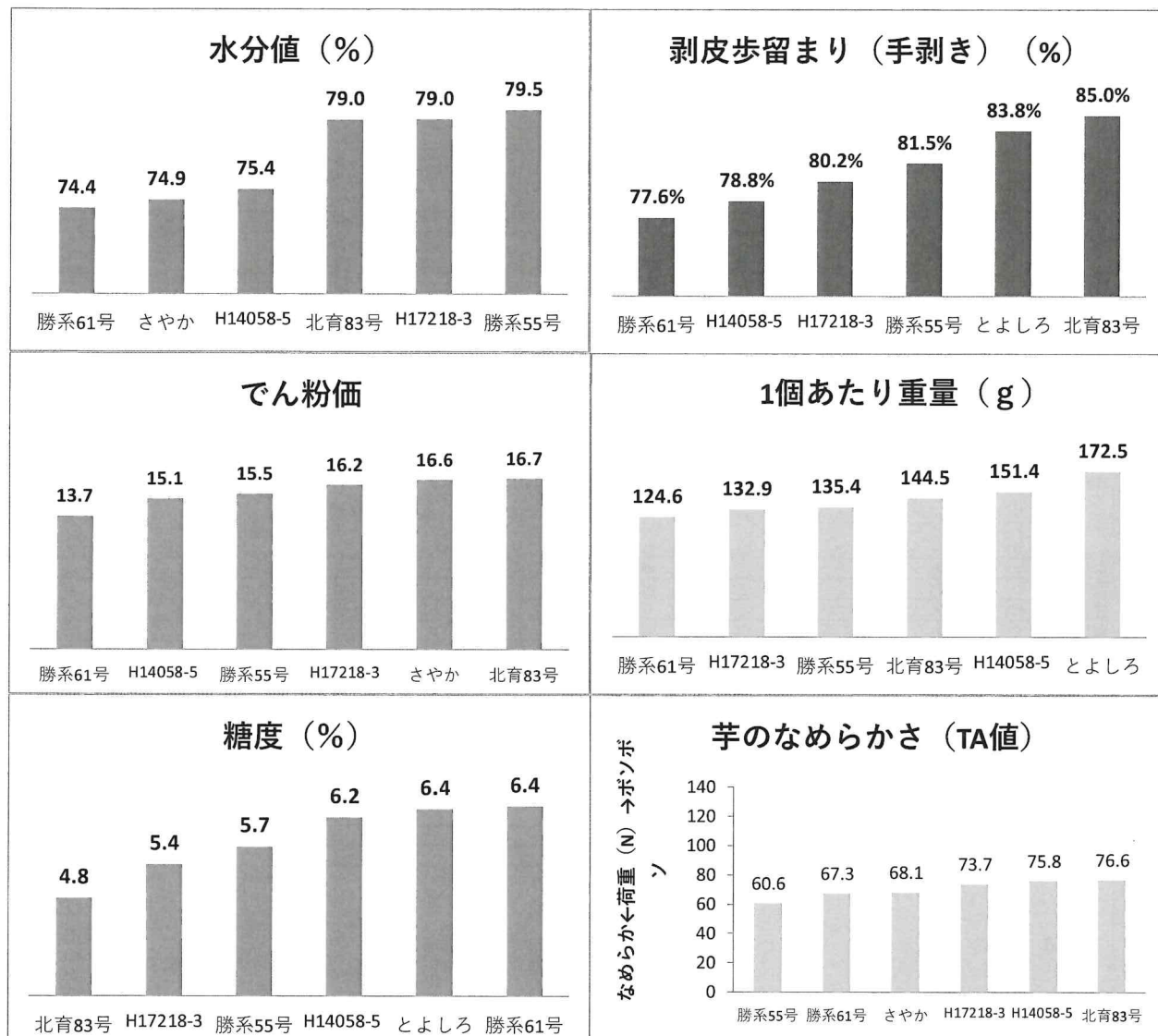
野菜価値創造部

品種	1. さやか	2. とよしろ	3. 勝系55号	4. 勝系61号	5. 北育83号	6. H14058-5	7. H17218-3
産地	東神楽	東神楽	北農研	北農研	北見農試	ホクレン農総研	ホクレン農総研
調査年月日	12月24日	12月24日	12月24日	12月24日	12月24日	12月24日	12月24日
貯蔵温度	3~5℃	3~5℃	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	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	約90日	約90日
水分値 (%)	74.9	80.0	79.5	74.4	79.0	75.4	79.0
でん粉価 (%)	16.6	17.2	15.5	13.7	16.7	15.1	16.2
糖度 (%)	6.5	6.4	5.7	6.4	4.8	6.2	5.4
剥皮歩留まり(手剥き)%	85.4%	83.8%	81.5%	77.6%	85.0%	78.8%	80.2%
皮付き重量(g)	2144.0	2070.0	2166.0	2119.0	2167.0	2120.0	2126.0
皮剥き後重量(g)	1831.7	1735.3	1765.4	1644.8	1840.9	1670.8	1705.6
1個あたり重量(g)	179	173	135	125	144	151	133
剥皮後褐変	無	無	無	無	無	無	無
蒸し	肉色	白	白	濃黄	濃黄	白	薄黄
	芋の風味	中	少	中	中	中	中
	肉質	中	粉	粘	中	中	中
	舌触り	中	粗	滑	中	滑	中
	食味	○	□	○	○	□	○
	黒変	無	無	無	無	無	無
	コメント			なめらか○ 水っぽい×、えぐみあり×	芋の風味が強い○ 栗っぽい食感×、ぼそぼそ×	なめらか○、食べやすい○、ホクホク○、後味良い○、 芋の風味が弱い×、硬い×	芋の甘味が強い○、 なめらか○、硬さがちょうどよい○、芋の風味が強い○、ホクホク○ 色むらが多い×、
フレッシュ サラダ	水っぽさ	中	中	少	中	中	中
	舌触り	滑	粗	滑	中	滑	滑
	食味	○	□	○	○	○	○
	適性判定	○	□	○	○	○	○
	コメント			ホクホク○、なめらか○、色味が黄色○ 甘味が弱い×	芋の風味が強い○、 栗っぽい食感×、ぼそぼそ×	なめらか○、芋の風味が強い○ 水っぽい×	ソースとの一体感がある○ 水っぽい×
ロングライフ サラダ	水っぽさ	多	多	少	少	少	多
	舌触り	粗	粗	滑	中	滑	中
	食味	□	△	○	□	○	□
	適性判定	□	△	○	□	○	□
	コメント			なめらか○	黄色○ ボソボソ×、芋の風味が弱い×、やや硬い×、 やや苦味が強い×	なめらか○、甘味が強い○ やや苦味が強い×	なめらか○ 芋の風味が弱い×
総合評価	○	□	○	△	○	△	□
その他補足事項				皮むき後、内部に障害あり		皮むき後、内部に障害あり	

※コメントの太字: 多かった意見

令和6年12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: 12月上旬

キューピー(株)研究開発本部
 野菜価値創造部



【別紙③】加工適性評価 各種処理方法

キューピー(株)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

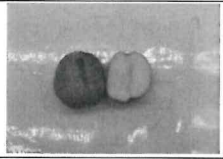
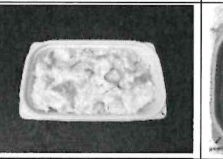
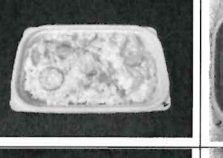
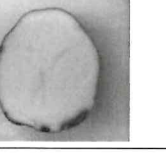
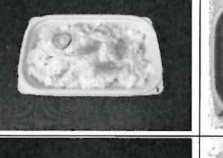
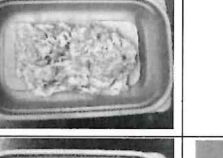
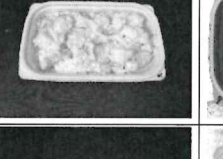
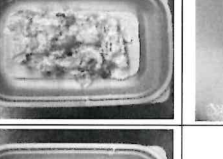
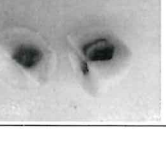
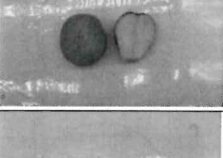
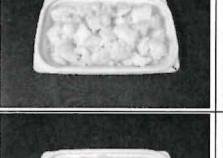
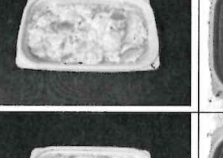
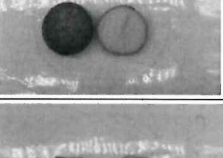
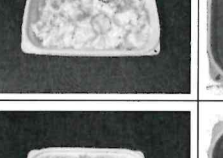
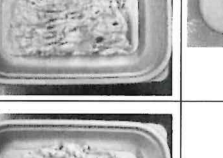
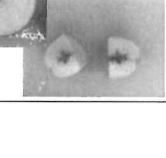
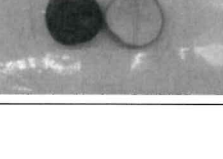
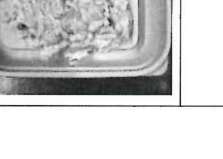
じゃがいも	65
野菜類	10
マヨネーズ	25
合計	100

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	ロングライフ	打撲・障害等
1. さやか					
2. とよし					
3. 勝系55号					
4. 勝系61号					
5. 北育83号					
6. H14058-5					
7. H17218-3					

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	○	・肉色は濃黄でくすみはなく、粘質系 ・食感はや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	△	・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	□	・肉色は白色でくすみが見られた ・食感はや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	□	・肉色は白色でくすみはなく、粘質系 ・食感はやめらかとの評価だった ・ラセットが見られた
長系 172 号	□	・肉色は濃黄色でくすみはなく、粘質系 ・食感はやめらかで、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6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

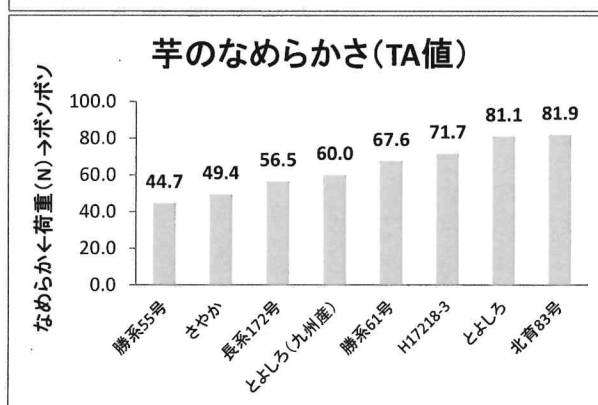
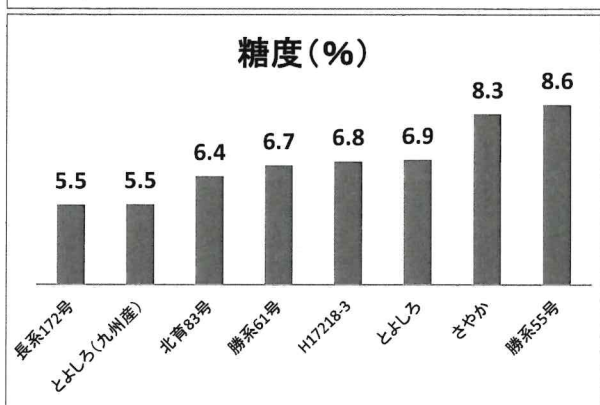
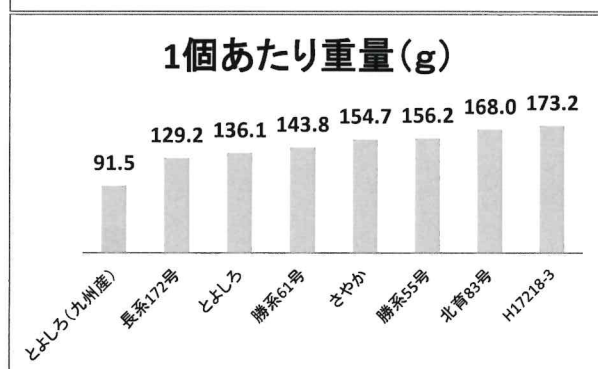
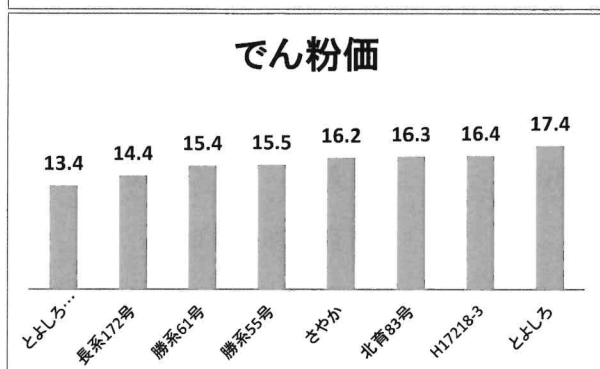
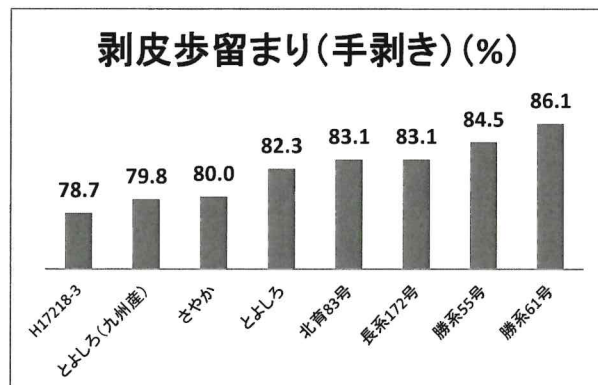
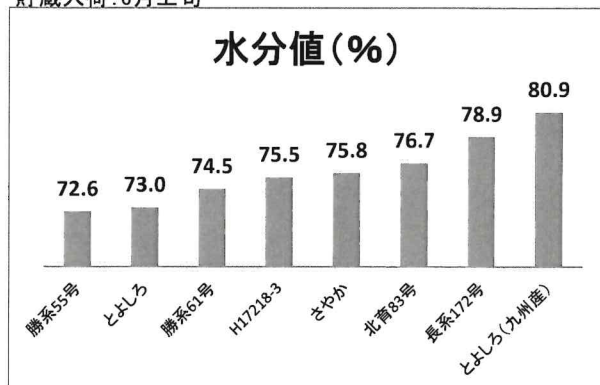
キュービー(術研究開発本部

野菜価値創造部

品種	1. さやか	2. とよしろ	3. 勝系55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	北見農試	ホクレン農総研	長崎農試	長崎農試
調査年月日	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℃	3~5℃	3~5℃	3~5℃	3~5℃	3~5℃	3~6℃	3~7℃
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
でん粉価 (%)	16.2	17.4	15.5	15.4	16.3	16.4	13.4	14.4
糖度 (%)	8.3	6.9	8.6	6.7	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	薄黄	濃黄
	芋の風味	多	中	中	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	○	△	○	□	□	□	□
	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×
	コメント	ほどよい甘味○、マヨと芋の馴染み○	固形感○、硬さ○、ホクホク○、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×
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○、ホクホク○、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×
	コメント	ほどよい甘味○、マヨと芋の馴染み○	固形感○、硬さ○、ホクホク○、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×
	コメント	ほどよい甘味○、マヨと芋の馴染み○	固形感○、硬さ○、ホクホク○、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×
	コメント	ほどよい甘味○、マヨと芋の馴染み○	固形感○、硬さ○、ホクホク○、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×
ロングライフ サラダ	水っぽさ	少	少	少	少	少	中	少
	舌触り	中	粗	滑	中	中	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×、味が薄い×、えぐみ×	旨味○、甘味○、芋の風味○、	芋の風味○、硬さ×、芋の風味が弱い×	固形感○、硬さ○、硬さ×、芋の風味が弱い×	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×
	コメント	玉ねぎの味が強い△、酸味×	硬さ×、酸味×、味が薄い×、えぐみ×	旨味○、甘味○、芋の風味○、	芋の風味○、硬さ×、芋の風味が弱い×	固形感○、硬さ○、硬さ×、芋の風味が弱い×	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×
	コメント	玉ねぎの味が強い△、酸味×	硬さ×、酸味×、味が薄い×、えぐみ×	旨味○、甘味○、芋の風味○、	芋の風味○、硬さ×、芋の風味が弱い×	固形感○、硬さ○、硬さ×、芋の風味が弱い×	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×
	コメント	玉ねぎの味が強い△、酸味×	硬さ×、酸味×、味が薄い×、えぐみ×	旨味○、甘味○、芋の風味○、	芋の風味○、硬さ×、芋の風味が弱い×	固形感○、硬さ○、硬さ×、芋の風味が弱い×	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×
総合評価	○	□	○	△	□	□	□	□
その他補足事項	外傷5、緑化1、打撲2	打撲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

キューピー(株)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

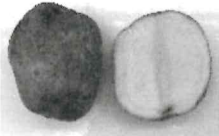
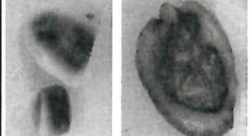
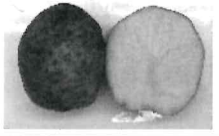
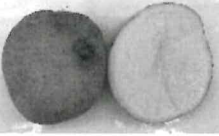
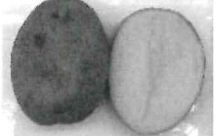
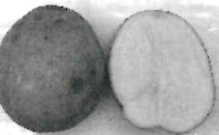
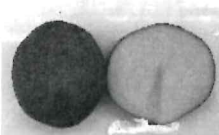
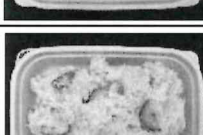
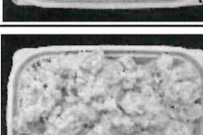
じゃがいも	65
野菜類	10
マヨネーズ	25
合計	100

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	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					

(7) チルド

ばれいしょ加工適性報告

2025年8月25日
北海道新進アグリフーズ(株)

【 総 括 】

1. 全体的な評価

歩留、作業性の良いものが多く、製品後の離水も少なく評価も良好でした。

ただ、HP08は内部異常がとて多く、作業性が悪くなっています。

※HP08は旧穀時に正規サンプルを用いて検証を行いました、内部異常がなく

歩留、作業性も良好な結果となりました。

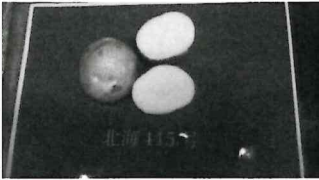
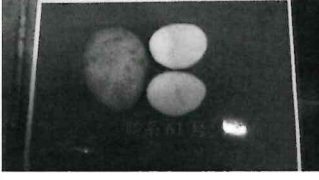
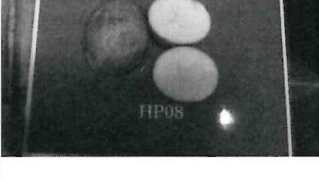
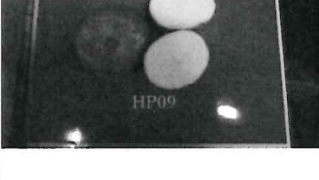
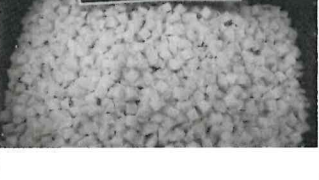
品種名	総合評価	コメント
北海115号	○	歩留が良く作業も良好、食味評価に問題はありませんでした。
勝系61号	○	歩留はやや良好で作業性が良いが、食味評価は味を好まない人が多いです。
北育33号	○	歩留、作業性ともに良好。食味評価は若干味を好まない人がいましたが嗜好差の誤差範囲だと考えます。
北系83号	○	歩留はやや良好だが、少し硬いので若干作業性が悪くなっています。また、食味評価に問題はありませんでした。
長系172号	○	歩留は悪いが、作業性は良好です。また、食味評価に問題はありませんでした。旧穀時の食味評価では、酸味を好まない人が多いです。
HP08	○	歩留は良好でトリミング箇所は少ないが、内部異常がとて多く、作業性が悪いです。また食味評価は、酸味を感じる人が多いです。
HP09	△	歩留、作業性ともに良好だが、開封後の変色が気になりました。食味評価は味、匂いともに好まない人が多いです。

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。

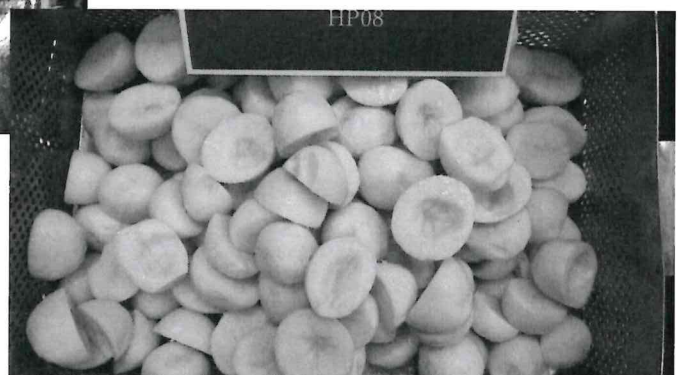
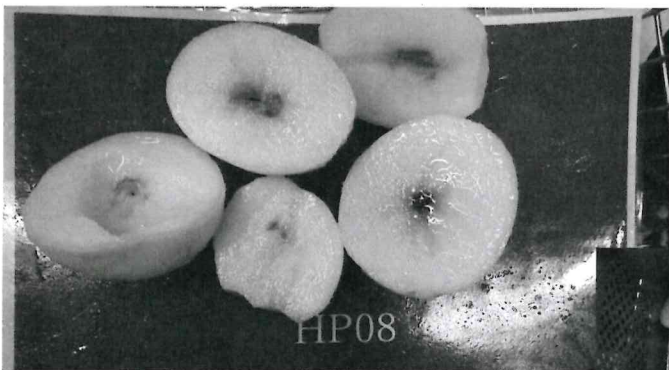
- ・内部異常（中心空洞、褐色心腐れ）が少ない
- ・芽が浅く、窪みが殆どない
- ・長期保存に於いて劣化や変化が少ない
- ・打撲痕の広がりが少ない（深くならない）
- ・肉質がしっかりし、煮崩れしにくい（軟化・離水が少ない）
- ・酸味が少なく甘味があるもの

	カット	ピーリング後	真空冷却後
北海115号			
勝系61号			
北育33号			
北系83号			
長系172号			
HP08			
HP09			

勝系61号



HP08



加工適性2024年度

品名	北海115号		勝系61号		北育33号		北系83号		長系172号		HP08		HP09	
	新穀時	旧穀時	新穀時	旧穀時	新穀時	旧穀時	新穀時	旧穀時	新穀時	旧穀時	新穀時	旧穀時	新穀時	旧穀時
ライマン師	14.1	15	15.9	15.2	15.9	16.5	14.1	14.8	12.9	13.9	14.4	15.4	16.5	16.3
原料	10.00kg	9.00kg	10.00kg	8.50kg	10.00kg	10.00kg	10.00kg	10.00kg	10.00kg	9.00kg	10.00kg	10.00kg	10.00kg	8.00kg
ピーリング重量	8.45kg	7.10kg	8.20kg	7.50kg	8.58kg	8.28kg	8.20kg	8.00kg	6.99kg	7.90kg	8.48kg	8.30kg	8.66kg	6.76kg
ピーリング歩留	84.50%	78.89%	82.00%	88.24%	85.80%	82.80%	82.00%	80.00%	69.90%	87.78%	84.80%	83.00%	86.60%	84.50%
トリミング重量	8.20kg	7.06kg	7.95kg	6.86kg	8.30kg	8.07kg	7.70kg	7.92kg	6.86kg	7.82kg	8.10kg	7.96kg	8.16kg	6.06kg
トリミング歩留	82.00%	78.44%	79.50%	80.71%	83.00%	80.70%	77.00%	79.20%	68.60%	86.89%	81.00%	79.60%	81.60%	75.75%
トリミング時間	03分50秒	03分30秒	03分57秒	03分30秒	03分45秒	03分35秒	03分23秒	03分51秒	02分41秒	02分56秒	04分17秒	03分43秒	04分31秒	05分01秒
真空冷却後重量	7.42kg	5.95kg	6.91kg	6.31kg	6.93kg	6.88kg	6.80kg	6.88kg	5.75kg	6.90kg	7.48kg	7.20kg	7.59kg	5.59kg
最終歩留	74.20%	66.11%	69.10%	74.24%	69.30%	68.80%	68.00%	68.80%	57.50%	76.67%	74.80%	72.00%	75.90%	69.88%
加工評価														
トリミング	○	△	○	○	○	△	○	○	△	△	○	△	○	△
内部異常（有無）	有（1）	有（4）	有（3）	無	有（1）	無	有（2）	有（1）	無	無	有（14）	無	有（1）	有（2）
打撲（多少）	少	少	少	少	少	少	少	少	少	少	少	少	少	多
離水評価														
初発	0.00g	0.00g	0.00g	0.00g	0.00g	0.00g	0.00g	0.00g	0.00g	0.00g	0.00g	0.00g	0.00g	0.00g
30日後	13.20g	11.60g	7.50g	5.20g	3.20g	1.30g	2.00g	6.00g	8.80g	17.20g	2.50g	5.10g	5.10g	8.20g
60日後	21.50g	15.50g	11.00g	8.70g	4.40g	6.00g	13.60g	8.60g	9.40g	18.50g	12.30g	9.20g	19.30g	13.70g
90日後	27.80g	21.50g	16.90g	14.70g	13.10g	13.60g	14.30g	13.80g	31.90g	22.60g	23.00g	8.40g	20.20g	13.00g
一般生菌数/大腸菌許 衛生検査（90日後）	300以下/陰性	300以下/陰性	300以下/陰性	300以下/陰性	300以下/陰性	300以下/陰性	300以下/陰性	300以下/陰性	300以下/陰性	300以下/陰性	300以下/陰性	300以下/陰性	300以下/陰性	300以下/陰性
食味評価														
色調	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△
肉質	やや粉質	やや粘質	普通	普通	普通	普通	普通	普通	やや粘質	やや粘質	普通	普通	やや粉質	普通
匂い	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
食味	△	△	△	△	△	△	△	△	△	×	△	△	×	△
総合	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	△	△

※正規サンプル使用

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：2024年11月下旬

旧穀作製時期：2025年5月中旬

< 参 考 資 料 >

1. 供試系統及び令和7年度新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
(北海113号、115号、勝系59号、61号、62号、64号) 67
- (2) 北海道立総合研究機構 北見農業試験場
(北育33号、北育34号、北育37号、86号、87号、88号) 85
- (3) 長崎県農林技術開発センター
(西海44号、長系172号) 100
- (4) ホクレン農業協同組合連合会 農業総合研究所
(北育36号、HP08号、HP09号、K18002H-H29) 102

2. 調査用種苗生産配布状況 109

〔 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等 生産・配布状況（令和6年度） 〕

3. ばれいしょ加工適性研究会設置要領 112

1. 令和6年供試系統および令和7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

①濃黄肉・粉質でYモザイク病抵抗性の生食用系統

「北海113号」

1. 来歴

系統名	旧系統名	系統番号	交配組合せ (♀×♂)	シストセンチュウ 抵抗性	用途等
北海113号	勝系53号	13081-13	西海37号 サクラフブキ	有(HI)	生食用

2. 特性の概要

中早生の生食用系統。枯ちよう期は「男爵薯」より遅い。塊茎の形は“円形”、皮色および肉色は“黄”。目の数は“中”で目の深さは“やや浅”。上いも数は「男爵薯」より少なく、上いも平均重は「男爵薯」より重い。生食用規格内いも重は「男爵薯」並みかやや多収。でん粉価は「男爵薯」よりかなり高い。濃黄肉粉質で育成機関による評価では水煮および蒸しいもの食味が「男爵薯」より優れ、「インカのめざめ」に類似の食味を示す。*Ryhc*を有しており、Yモザイク病抵抗性を示す。休眠期間は「男爵薯」と同程度である。配布先試験場における試験成績では、上いも数は「男爵薯」より少なく、上いも平均重は「男爵薯」並みかやや重い傾向がみられた。生食用規格内いも重は「男爵薯」並か多収である。加工適性研究会における評価は、ポテトサラダ、コロッケの評価が良好であり、チルドにも使用可能であった。

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				
北海113号	円形	少	黄	黄	中	やや浅	微	無	微	微
男爵薯	円形	無	淡ベージュ	白	中	深	微	微	中	少
インカのめざめ	短卵形	無	黄	暗黄	少	中	微	無	微	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			男爵 薯比 (%)	規格内		でん粉 価 (%)
				いも数 (個/株)	平均重 (g)	いも重 (kg/10a)		いも重 (kg/10a)	男爵 薯比 (%)	
北海113号	H30	9/7	76.6	11.1	87	4,263	97	3,590	103	17.2
	R1	9/13	99.1	10.8	95	4,579	119	3,786	137	19.4
	R3	10/2	69.7	10.1	102	4,571	103	3,948	113	18.7
	R4	9/6	85.4	10.8	77	3,729	85	2,921	90	21.7
	R5	未達	70.0	14.2	75	4,695	92	3,579	94	19.2
	平均	9/9	80.2	11.4	87	4,367	99	3,565	106	19.2
男爵薯	H30	8/23	45.5	12.7	78	4,390	100	3,478	100	14.2
	R1	9/3	55.2	12.6	69	3,839	100	2,762	100	11.7
	R3	未達	45.0	11.9	83	4,417	100	3,484	100	14.0
	R4	9/1	69.3	14.1	70	4,376	100	3,261	100	13.4
	R5	未達	50.0	16.1	72	5,092	100	3,800	100	13.7
	平均	8/30	53.0	13.5	74	4,423	100	3,357	100	13.4
インカの めざめ	H30	8/19	56.5	14.9	44	2,921	67	979	28	18.0
	R1	8/25	61.5	15.7	50	3,461	90	1,525	55	15.6
	R3	8/31	57.3	12.3	50	2,736	62	1,291	37	17.3
	R4	8/17	61.2	14.8	38	2,496	57	425	13	17.5
	R5	8/30	47.1	16.4	46	3,337	66	1,278	34	19.4
	平均	8/20	56.7	14.8	46	2,990	68	1,099	33	17.5

R3, R5年は高温のため枯ちよう期は除外、上いもは20g以上、生食用規格内いもは60-259g

表 3 育成地における調理特性評価

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113号	H30	暗黄	中	微	やや粉	中	○□	粉	やや粗	中	微	○
	R1	黄	微～少	微	粉	やや粗	○	やや粉	やや粗	微	微	○
	R3	暗黄	少	微	粉	やや粗	○	粉	やや粗	微	微	○◎
	R4	暗黄	中	微	粉	やや粗	○	粉	やや粗	微	無	○
	R5	暗黄	中	微	粉	やや粗	◎	粉	やや粗	中	微	○
	平均	暗黄	中	微	粉	やや粗	○	やや粉	やや粗	微	微	○
男爵薯	H30	白	中	少	やや粉	やや粗	□○	やや粉	やや粗	微	微	□
	R1	白	微	少	やや粉	やや粗	□	やや粉	やや粗	微	微	□○
	R3	白	中	微	やや粉	中	□○	中	中	無	微	□
	R4	白	少	微	やや粉	やや粗	□	やや粉	中	微	微	□
	R5	白	中	微	やや粉	やや粗	□	やや粉	やや粗	微	微	□
	平均	白	中	微	やや粉	やや粗	□	やや粉	やや粗	微	微	□
インカの めざめ	H30	暗黄	微	微	中	やや粗	○□	中	やや滑	中	微	○
	R1	黄	少～中	微	やや粉	中	○	やや粉	中	中	微	○
	R3	暗黄	微	微	やや粉	やや滑	◎○	やや粉	中	微	微	○◎
	R4	暗黄	微	無	やや粉	中	◎	やや粉	中	微	微	○
	R5	暗黄	微	微	やや粉	やや滑	○	やや粉	やや粗	中	微	○
	平均	暗黄	微	微	やや粉	やや滑	○	やや粉	中	少	微	○

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 病害虫抵抗性等

品種・ 系統名	シストセ ンチュウ (G r)	疫病	Yモザ イク病	そうか病	打撲耐性	休眠期間
北海113号	有(HI)	弱	強	やや弱	中	やや長
男爵薯	無(hI)	弱	弱	弱	やや弱	やや長
インカのめざめ	無(hI)	弱	弱	やや強	やや強	短

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	年次	枯ちよう 期 (月日)	茎長 (cm)	上いも				規格内		でん粉 価 (%)	有望 度
					いも 数 (個/株)	平均 重 (g)	いも 重 (kg/10a)	標準 比 (%)	いも重 (kg/10a)	標準 比 (%)		
北見 農試	北海113号	R2	9/16	100	8.8	129	5,030	93	4,128	98	21.3	□
		R3	9/22	58	13.9	79	4,861	102	3,945	101	20.1	△
		R4	9/20	93	10.3	107	4,919	94	4,262	93	21.1	△
		R5	9/16	77	13.0	99	5,698	103	4,877	100	19.2	△
		平均	9/19	82	11.5	104	5,127	98	4,303	98	20.4	
	標)男爵薯	R2	9/5	72	8.4	146	5,416	100	4,192	100	15.0	
		R3	9/13	39	13.1	82	4,759	100	3,919	100	15.5	
		R4	8/31	60	10.4	113	5,224	100	4,593	100	15.4	
		R5	8/31	44	12.0	103	5,506	100	4,870	100	13.5	
		平均	9/5	54	11.0	111	5,226	100	4,393	100	14.9	
中央 農試	北海113号	R4	8/22	69	12.6	93	5,132	103	4,414	112	19.0	□
		R4	8/15	43	14.4	78	4,978	100	3,951	100	14.6	
	北海113号	R4	8/29	75	10.2	91	4,120	89	3,555	93	22.0	△
		R5	9/3	60	12.9	67	3,848	94	2,900	90	19.3	△
		平均	9/1	67	11.6	79	3,984	92	3,228	92	20.7	
	標)男爵薯	R4	8/20	44	12.5	84	4,621	100	3,818	100	16.0	
		R5	8/19	41	11.9	77	4,095	100	3,207	100	13.7	
		平均	8/20	42	12.2	81	4,358	100	3,513	100	14.9	
	北海113号	R4	8/30	95	11.5	75	3,748	94	2,919	122	20.1	○
		R5	8/21	74	13.5	65	3,939	102	2,744	186	18.1	○
		平均	8/26	85	12.5	70	3,844	98	2,832	154	19.1	
十勝 農試	標)男爵薯	R4	8/14	55	15.4	59	4,002	100	2,388	100	15.2	
		R5	8/9	45	18.8	46	3,861	100	1,475	100	15.0	
		平均	8/12	50	17.1	53	3,932	100	1,932	100	15.1	

上いもは20g以上、生食用規格内いもは60-259gの塊茎

表 6 配布先現地における試験成績 (R5 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
富良野	北海113号 標)男爵薯	8.13	45	8.2	93	3,135	87	2,665	92	21.0	□
		8.13	33	9.5	85	3,610	100	2,895	100	15.2	
更別	北海113号 標)男爵薯	8.22	60	10.1	69	3,096	83	2,251	81	21.3	□
		8.16	45	11.7	72	3,721	100	2,792	100	15.2	
士幌	北海113号 標)男爵薯	9.13	75	11.4	80	4,200	91	3,383	86	19.8	□
		8.24	44	11.5	87	4,617	100	3,935	100	14.8	
北見	北海113号 標)男爵薯	8.27	82	13.7	84	5,298	101	4,331	94	15.8	△
		8.21	47	12.0	95	5,250	100	4,601	100	11.9	

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

加工品	評価者	年度	総合評価	コメント
ポテト サラダ	ケンコー マヨネー ズ	R2	11月：○	高でん粉価で蒸しいもの評価が高い。黄色が濃く見た目が良いが、現行配合でサラダにした際はややボソボソ感がでる。規定の配合ではなく別途評価が必要である。
			2月：○	栗っぽい味と食感で、貯蔵により甘さも増しており蒸し芋では最も評価が高かった。見た目も黄色が強く特徴的。試食者の興味を引いていた。現行配合でサラダにした際はややボソボソ感が際立ち評価は高くなかった。
	ケンコー マヨネー ズ	R3	11月：○	前年同様にでん粉価が高く、栗っぽい味と食感で特徴があり、評価が高かった。見た目も黄色が強く特徴的で、試食者の興味を引いていた。ロングライフサラダにすると、サツマイモっぽい食感でホクホクしているとの意見があり、好みはあるが概ね高評価だった。
			2月：○	黄色が鮮やかで黄色系として見た目の評価が良い。デンプン価が高いためホクホクとした食感があり、栗のような独特の風味もある。サラダにした際は、1回目より甘味が感じられたが、甘みやホクホクしている食感について好みは分かれた。
			6月：○	黄色が鮮やかで黄色系として見た目の評価が良く、蒸しいものでは味も好まれている。デンプン価が高いためホクホクとした食感があり、栗のような独特の風味もある。サラダにした際は甘味が感じられ、ホクホクしている食感について好みは大きく分かれた。
	ケンコー マヨネー ズ	R4	12月：○	黄色が濃い。デンプン価が高いためか、固形の食感がゴリゴリしており、パサつきを感じるためサラダとしては食感の評価が良くないが、味や香りは評価が高かった。
			2月：○	11月より甘味が出ており、蒸し芋の評価が高かった。フレッシュサラダにした際は、デンプン価が高いためか固形のボソボソ感やザラツキがあり、サラダとしての一体感がない。ロングライフサラダにした際も、固形がボソボソしており、ザラザラ感がある。配合調整をおこなっていないので、サラダ評価は低い。
	キュー ビー	R3	12月：△	肉色は非常に濃い黄色でくすみはない。食感は硬く、芋らしい香りや風味が弱い評価がみられた。水分値が低く、また銀か病や中心空洞が一部みられた。
			6月：□	肉色は非常に濃い黄色でくすみはない。食感は硬く、芋らしい香りや風味が弱い評価がみられた。水分値が低くでんぷん価や糖度が高い傾向がみられた。全体的に仕上がりがみられた。
コロッケ	サンマル コ食品	R2	食味：○ 適性：□	甘み、香りの評価がとも良く、コロッケに加工した際の評価が高かった。色合いが鮮やかな黄色で、見た目の評価も高い結果となった。
	サンマル コ食品	R3	食味：□ 適性：□	食味の面では甘味に関して評価が高く、昨年に続き色味の評価も良かった。今年度は、水分値が低く見られ、食感もパサつく、舌触りも荒く、粉っぽいとの意見もあった。例年のコロッケの配合では、成型の際、芋のまとまりが悪く、加工適性に若干の難ありと判断。
	サンマル コ食品	R4	食味：□ 適性：□	色味に関しての評価が高い。甘さに関しての評価が高く、さつまいものような香りも感じられるという感想があった。色味と、甘味が際立っているため、肉などの具材を混ぜたコロッケだと不向きではないかという意見があった。シンプルな味付けのコロッケであれば、色味と甘味を活かせるとの評価。
チルド	新進アグ リフーズ	R2		歩留まりは良好だが、肉質が固いのでナイフの刃が入りにくくトリミング作業時間がやや掛かっている。
	新進アグ リフーズ	R3	○	歩留まりは良好だが、肉質が固いのでナイフの刃が入りにくく、表面にぬめりがあり、トリミング作業時間がやや掛かっている。食味は肉質が硬めで少し甘味（栗のような感じ）があった。
	新進アグ リフーズ	R4	○	作業に若干手間がかかるが、歩留・食味の評価は良好である。
フライ	北海道 フーズ	R2	シュースト リング：△ ナチュラル：△	黄色みが強く、サツマイモのような外観。フライドポテトの色としては黄色身が強すぎる。食感は異常に硬くガリっとしたものに仕上がる。ナチュラルカットでは、ホクホクを通り超してゴワゴワしている。えぐみがある。シューストでは短い。加工面芽が深く多いため、能率が悪い。加工適性なし。

②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	H1	生食

2. 特性の概要

早生で黄肉の生食用系統。枯ちょう期は「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、コロッケ、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	深さ				
北海115号	短卵形	かなり少	黄	淡黄	中	中	無	無	少	少
男爵薯	円形	無	淡ベージュ	白	中	深	微	無	甚	中
とうや	円形	無	黄	明黄	中	中	微	無	多	少

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
	平均	9/2	66	10.4	117	5,105	116	4,200	127	14.6
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
	平均	9/1	53	13.1	77	4,411	100	3,317	100	13.2
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
	平均	8/28	61	9.5	119	4,532	103	3,858	116	12.3

上いもは20g以上、生食用規格内いもは60-259g

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	○
	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	□
	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	○
	平均	淡黄	少	微	中	○	やや粘	やや滑	微	微	○

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 病害虫抵抗性等 (R1～R5 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 系統適応性検定試験成績 (北見農試)

品種・ 系統名	年次	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 いも重 (kg/10a)	同左 標準比 (%)	でん 粉価 (%)
北海115号	R4	8.31	75	9.1	131	5,297	101	4,169	91	16.6
	R5	9.05	65	10.2	135	6,105	111	5,247	108	14.6
	R6	8.29	62	12.0	106	5,631	109	5,052	125	15.8
	平均	9.01	67	10.4	124	5,678	107	4,823	107	15.7
男爵薯	R4	8.31	60	10.4	113	5,224	100	4,593	100	15.4
	R5	8.31	44	12.0	103	5,506	100	4,870	100	13.5
	R6	8.23	59	10.8	108	5,175	100	4,045	100	13.9
	平均	8.28	54	11.1	108	5,302	100	4,503	100	14.3
とうや	R4	9.04	65	8.6	152	5,797	111	3,972	86	14.4
	R5	8.23	46	8.8	135	5,271	96	4,247	87	13.0
	R6	8.16	60	7.2	160	5,125	99	3,421	85	13.0
	平均	8.24	57	8.2	149	5,398	102	3,880	86	13.5

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 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。
	キューピー	R4	総合評価：○	肉色は濃い黄色でくすみはない。食感はやめらかで芋の風味も良く、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。食感はやめらかで芋の風味が強い。外傷等はみられなかった。
	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。
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。
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。

③ 中生で長期貯蔵適性を有するチップ加工用系統「勝系 59 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59号	16050-2	ゆきふたば 10154-16	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」よりやや遅く、「スノーデン」より早い。塊茎の形は“円形”、皮色は“淡ベージュ”で肉色は“白”。目の数は“少”で目の深さは“浅”。上いも数は「スノーデン」「きたひめ」より多く、上いも平均重は「きたひめ」より軽く「スノーデン」並み。上いも重とチップ用規格内いも重は「スノーデン」「きたひめ」より多収。でん粉価は「スノーデン」「きたひめ」より高い。貯蔵前のチップの外観とアグトロ値は「スノーデン」「きたひめ」並みかやや優れ、翌年3月まで貯蔵したチップの外観とアグトロ値は「スノーデン」「きたひめ」よりやや優れる。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「スノーデン」「きたひめ」より低い、でん粉価は高かった。

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59号	円形	かなり少	淡ベージュ	白	少	浅	無	無	少	無
スノーデン	円形	やや少	淡ベージュ	白	中	中	無	無	少	微
きたひめ	円形	かなり少	淡ベージュ	白	中	やや浅	無	無	少	微

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			スノーデ ン比 (%)	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)		いも重 (kg/10a)	スノーデ ン比 (%)	
勝系59号	R3	未達	-	16.2	86	6,176	104	5,133	96	16.2
	R4	9/9	84	13.0	95	5,495	162	4,817	175	17.4
	R5	9/12	68	12.9	100	5,757	100	5,056	99	16.2
	平均	9/10	76	14.0	94	5,809	115	5,002	113	16.6
スノーデン	R3	未達	59	12.5	107	5,964	100	5,361	100	13.1
	R4	9/21	88	9.6	81	3,395	100	2,748	100	12.7
	R5	9/19	69	14.0	92	5,757	100	5,126	100	11.8
	平均	9/20	72	12.0	93	5,039	100	4,412	100	12.5
きたひめ	R3	未達	55	8.8	140	5,445	91	5,139	96	13.5
	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
	平均	9/7	58	10.3	110	4,918	98	4,462	101	13.8

R3年は高温干ばつのため枯ちよう期は除外、上いもは20g以上、チップ用規格内いもは60-339g

表3 調理適性

品種・ 系統名	年次	チップ								
		収穫後			3月 8℃			6月 8℃		
		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59号	R3	○	52.3	○	□	—	□	—	—	—
	R4	○	53.2	○	○	53.0	○	○	48.8	□○
	R5	○	50.5	○	—	—	—	—	—	—
スノーデン	R3	□	48.3	□	○	—	□	—	—	—
	R4	○	52.8	□	○	49.4	□	○	47.9	□
	R5	○	45.8	□	—	—	—	—	—	—
きたひめ	R3	○	51.3	◎	△	—	△	—	—	—
	R4	○	54.9	○	△	43.3	△	○	53.2	○
	R5	□	50.8	○	—	—	—	—	—	—

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

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59号	有(HI)	弱	弱	やや弱-弱	やや長
スノーデン	無	弱	弱	中-やや強	やや長
きたひめ	有(HI)	弱	弱	やや強	やや長

表 5 系統適応性検定試験（北見農試：令和5年）

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 いも重 (kg/10a)	スノー デン比 (%)	でん 粉価 (%)
勝系59号	9.13	69	11.6	105	5,402	87	4,835	82	16.0
スノーデン	9.25	85	9.9	141	6,187	100	5,879	100	12.8
きたひめ	9.09	60	10.4	127	5,860	95	5,659	96	13.7

上いもは20g以上、チップ用規格内いもは60-340gの塊茎

④複合病害虫抵抗性で多収の生食・業務加工用系統「勝系 61 号」

1. 来歴

		交配組み合わせ	シストセンチュウ	
系統名	系統番号	(♀ x ♂)	抵抗性	用途等
勝系61号	18030-20	13077-7 Innovator	H1	生食業務加工用

2. 特性の概要

標準品種「さやか」参考「きたすずか(北海 112 号)」

Gp 抵抗性を有する中早生の生食・業務加工用系統。塊茎は“卵形”であり、肉色は“明黄色”で、目の深さは“浅”である(表 1)。枯ちよう期は「きたすずか」より遅く、「さやか」並。上イモ数は「さやか」「きたすずか」よりも多く、上イモ平均重は「さやか」「きたすずか」よりも軽い。生食規格収量は「さやか」並である。でん粉価は「さやか」「きたすずか」よりも高い(表 2、3)。

水煮調理時の煮崩れは“微”、肉質は“中”、食味は「さやか」「きたすずか」よりも優れる“やや上”。加えて、フレンチフライ加工に適性を有する(表 4)。

「Innovator」に由来する Gp 抵抗性遺伝子 *Gpa5* および *Gpa6* を持つと推定され、Gp 抵抗性はポット検定で“強”(スコア 9)である(表 3)。また、PVY 抵抗性遺伝子 *Ryhc* を有するほか、「Innovator」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“やや強”である(表 6)。

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)

品種・系統名	形	塊茎				障害等		
		皮色	肉色	目の数	目の深さ	二次成長	褐色心腐*	中心空洞*
勝系61号	卵形	淡ベージュ	明黄	少	浅	微	24.4%	15.0%
男爵薯	円形	淡ベージュ	白	中	深	少	32.2%	1.1%
さやか	短卵形	淡ベージュ	白	少	浅	微	21.1%	4.5%

*褐色心腐と中心空洞は27個(頭堀)+18個(収穫時)を大きいイモから調査した際の発生率

表 2 育成地における生育・収量成績（北農研 R5 年～R6 年 生産力検定試験）

品種・系統名		枯ちょう期* ¹ (月日)	上いも* ²				規格内		でん粉価 (%)
			数 (個/株)	平均重 (g)	イモ重 (kg/10a)	標準比 (%)	イモ重 (kg/10a)	標準比 (%)	
勝系61号	R5	9月13日	14.1	92.9	5,825	107	5,180	108	13.6
	R6	9月15日	11.3	117.7	5,897	94	5,245	100	13.5
	平均	9月14日	12.7	105.3	5,861	100	5,213	103	13.6
さやか	R5	9月15日	10.5	115.9	5,420	100	4,809	100	12.7
	R6	9月12日	9.3	152.0	6,305	100	5,270	100	12.9
	平均	9月13日	9.9	134.0	5,863	100	5,039	100	12.8
きたすずか	R5	9月4日	11.3	112.7	5,674	105	5,196	108	10.9
	R6	9月5日	8.0	157.1	5,556	88	3,040	58	10.2
	平均	9月4日	9.7	134.9	5,615	96	4,118	82	10.5
ホッカイコガネ	R5	未達	15.3	91.8	6,237	115	5,458	114	14.1
	R6	未達	11.3	125.7	6,317	100	5,629	107	14.4
	平均	未達	13.3	108.8	6,277	107	5,543	110	14.3

*1 枯ちょう期はすべての株が完全に枯ちょうした日

*2 上イモは20g以上、生食規格は60g以上260g未満

表 3 系統適応性試験における収量成績（北見農試 R6 年）

品種・系統名	枯ちょう期 (月日)	上いも				規格内		でん粉価 (%)
		数 (個/株)	平均重 (g)	イモ重 (kg/10a)	標準比 (%)	イモ重 (kg/10a)	標準比 (%)	
勝系61号	9月14日	12.1	101	5,403	91%	4,585	95%	15.3
さやか(標準)	9月8日	8.9	150	5,919	100%	4,820	100%	14.1
きたすずか	9月2日	9.1	141	5,699	96%	4,406	91%	13.0

*枯ちょう期は8割の株が完全に枯ちょうした日

表 4 育成地における加工適性（北農研 R5 年～R6 年生産力検定）

	水煮					蒸し				フライ				
	煮くずれ	黒変	肉質	舌ざわり	食味	肉質	舌ざわり	黒変	食味	外観	褐変	乾湿	食味	黒変
勝系61号	微	微	中	やや滑	やや上	中	やや滑	無	やや上	やや上	無	やや乾	やや上	微
さやか	微	無	中	やや滑	中	やや粘	やや滑	微	中	中	微	やや湿	中	微
きたすずか	微	無	中	中	やや下	やや粘	やや滑	無	やや下	-	-	-	-	-
ホッカイコガネ	微	微	中	やや滑	やや上	中	中	微	やや上	やや上	微	やや乾	やや上	微

表 6 病虫害抵抗性等（北農研 R5 年～R6 年）

系統名	病虫害抵抗性*1					打撲黒変	休眠
	Gr	Gp	疫病*2	PVY*3	そうか病	耐性	期間
勝系61号	有(H1)	強	強	強	弱	強	中～やや長
さやか	有(H1)	-	弱	弱	弱	強	やや長
きたすずか	有(H1)	中	弱	弱	弱	やや強	やや長

*1：Gr;ジャガイモシストセンチュウ、Gp:ジャガイモシロシストセンチュウ、PVY：ジャガイモYウイルス

*2：疫病抵抗性検定結果はR5年の結果

*3：PVY抵抗性は来歴及び Ry_{chc} マーカーの検定結果からの推定

⑤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	H1	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」よりやや遅く、「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ترون値は「スノーデン」「きたひめ」並みかやや優れ、翌年3月まで貯蔵したチップの外観とアグترون値も「スノーデン」「きたひめ」並みかやや優れる。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	無	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	無	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
	平均	9/12	72	9.6	126	5,372	109	4,956	114	13.3
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
	平均	9/22	72	11.6	95	4,912	100	4,366	100	12.1
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
	平均	9/8	58	10.0	119	5,073	103	4,546	104	13.6

上いもは20g以上、チップ用規格内いもは60-339g

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	○	—	—	—	—	—	—
スノーデン	R4	○	52.8	□	○	44.3	□	□	45.5	□
	R5	○	45.8	□	△×	33.5	×	×	21.0	×
	R6	□	45.0	□	—	—	—	—	—	—
きたひめ	R4	○	54.9	○	△×	42.7	□△	□	49.0	□
	R5	□	50.8	○	□	41.4	△×	△	33.4	△
	R6	○	51.8	○	—	—	—	—	—	—

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（R4～6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	やや弱	やや強	中-やや長
スノーデン	無	やや弱	やや弱	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（R6年北見農試）

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	9.11	69	10.0	127	5,630	104	4,736	102	14.7
スノーデン	9.17	84	13.2	93	5,414	100	4,660	100	14.5
きたひめ	9.05	62	9.3	141	5,836	108	5,339	115	14.2

上いもは20g以上、チップ用規格内いもは60-340gの塊茎

⑥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 (♀ x ♂)		シストセンチュウ 抵抗性		用途等
勝系64号	18001-13	08055-34	13082-3	H1		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」

Gr 抵抗性、PVY 抵抗性および疫病抵抗性を有する早生の生食・業務加工用系統。塊茎は“卵形”であり、肉色は“明黄色”で、目の深さは“やや浅”である(表 1)。枯ちよう期は「とうや」「男爵薯」よりも遅い。生食規格収量は「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 2)。

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。

水煮調理時の煮崩れは“無”、肉質は“中”、舌触りは“やや滑”、食味は「男爵薯」よりも優れる。一方で蒸し調理時の食味は「男爵薯」並(表 4)。

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)

品種・系統名	形	塊茎				障害等		
		皮色	肉色	目の数	目の深さ	二次成長	褐色心腐*	中心空洞*
勝系64号	卵形	黄	明黄	少	やや浅	微～多	16.7	0.0
男爵薯	円形	淡ベージュ	白	中	深	微～少	32.2	1.1
とうや	円形	黄	明黄	中	中	無～微	25.6	3.3

*褐色心腐と中心空洞は27個(頭堀)+18個(収穫時)を大きいイモから調査した際の発生率

表 2 育成地における生育・収量成績 (北農研 R5 年～R6 年 生産力検定試験)

品種・系統名		枯ちよう期* ¹ (月日)	上イモ* ²					生食規格			
			数	平均重	イモ重	標準比	とうや比	イモ重	標準比	とうや比	でん粉価
			(個/株)	(g)	(kg/10a)	(%)	(%)	(kg/10a)	(%)	(%)	(%)
勝系64号	R5	9月5日	11.4	107.0	5413	115	115	4953	140	123	13.2
	R6	9月4日	14.4	95.6	6121	120	126	5482	144	123	13.9
	平均	9月4日	12.9	101.3	5767	122	122	5217	147	111	13.5
男爵薯	R5	9月2日	10.7	90.8	4330	92	92	3281	93	82	13.4
	R6	9月1日	16.1	71.7	5092	100	105	3800	100	86	13.7
	平均	9月1日	13.4	81.3	4711	100	100	3541	100	88	13.5
とうや	R5	8月27日	6.2	166.6	4581	97	97	3598	102	89	12.6
	R6	8月26日	10.6	102.8	4854	95	100	4444	117	100	12.3
	平均	9月3日	13.2	91.3	5239	111	111	4379	124	109	13.5

*1 枯ちよう期はすべての株が完全に枯ちようした日

*2 上イモは20g以上、生食規格は60g以上260g未満

表 3 調理特性（北農研 R5 年～R6 年 生産力検定）

品種・系統名	水煮					蒸し			
	煮くずれ	黒変	肉質	舌ざわり	食味	肉質	舌ざわり	黒変	食味
勝系64号	無	微	中	やや滑	やや上	中	中	微	中
男爵薯	少	微	やや粉	やや粗	中	やや粉	やや粗	微	中
とうや	少	微	中	やや滑	中	やや粘	やや滑	微	やや上

表 4 病虫害抵抗性等（北農研 R5 年～R6 年 生産力検定）

系統名	病虫害抵抗性*1					打撲黒変	休眠
	Gr	Gp	疫病*2	PVY*3	そうか病	耐性	期間
勝系64号	有(HI)	-	強	強	やや弱	強	中～やや長
男爵薯	無	-	弱	弱	弱	やや弱	やや長
とうや	有(HI)	-	弱	弱	弱	弱	やや長

*1：Gr;ジャガイモシストセンチュウ、Gp:ジャガイモシロシストセンチュウ、PVY：ジャガイモYウイルス

*2：疫病抵抗性検定結果はR5年の結果

*3：PVY抵抗性は来歴及び Ry_{chc} マーカーの検定結果からの推定

(2) 北海道立総合研究機構 北見農業試験場

①ばれいしょ「北育33号」(旧「北系77号」)

※ホクレン農総研との共同育成系統

対照品種：「トヨシロ」

Yウイルス抵抗性を持ち、そうか病にも強いやや早生の加工用系統

1. 来歴

系統名	交配組合せ			病害虫抵抗性 ¹⁾				用途等
	母	×	父	PCN	LB	CS	PVY	
北育33号	リラチップ	×	北系57号	有(HI)	弱	やや強	強	加工(チップ)用

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。

各判定は、特性検定試験またはDNAマーカー検定結果による。

2. 特性の概要

塊茎の形は“短卵”、目の深さは「トヨシロ」よりやや深い“やや浅”、肉色は“白”(表1)。塊茎の生理障害の発生程度は、褐色心腐、中心空洞は「トヨシロ」並で、二次成長は「トヨシロ」より少ない。休眠は「トヨシロ」よりやや短い“やや長”である。

過年度の試験場成績の平均で、枯ちよう期は「トヨシロ」並で、上いも重および規格内いも重は「トヨシロ」よりやや重く、でん粉価は「トヨシロ」並である(表2)。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性(HI)を持つほか、そうか病抵抗性が“やや強”であり、Yウイルス抵抗性が“強”で(表3)、複合病虫害抵抗性を有する。

収穫直後から低温貯蔵(9℃)における翌年3月までのポテトチップカラーは「トヨシロ」より優れ、「きたひめ」並(表4)。水煮調理における煮崩れは「トヨシロ」より少なく、肉質は“やや粘”である(表5)。

加工適性研究会の評価は、チップにおいてメーカー・年産により評価が分かれるが(表6)、コロッケ、サラダ、チルドで使用可能の□以上の評価。

表1. 主な形態および生態的特性(北見農試)

系統・ 品種名	塊茎の 形	塊茎の 目の深さ	塊茎の 皮色	塊茎の 肉色	褐色 心腐	中心 空洞	二次 成長	休 眠
北育33号	短卵	やや浅	淡ベージュ	白	微	微	微	やや長
トヨシロ	卵	浅	淡ベージュ	白	微	微	少	長

表2. 育成地（北見農試）および試験研究機関における生育・収量成績

試験 実施 場所	系統 または 品種名	枯ちよ う期 ¹⁾ (月・日)	茎 長 (cm)	上いも ²⁾			標準 比 (%)	規格内 いも重 ³⁾ (kg/10a)	標準 比 (%)	でん 粉価 (%)	総合 評価	備考
				数 (個/株)	平均重 (g)	重 (kg/10a)						
北見 農試	北育33号	9.09	62	10.2	133	5,922	106	5,483	113	16.4	○	6ヵ年平均 (R元-6)
	トヨシロ	9.05	64	9.2	145	5,573	100	4,863	100	16.5		
十勝 農試	北育33号	8.26	63	10.7	92	4,392	100	3,799	100	15.0	□	5ヵ年平均 (R2-6)
	トヨシロ	8.25	64	10.5	98	3,950	100	3,749	100	15.5		
中央 農試	北育33号	9.13	57	12.2	104	5,614	110	4,934	113	16.7	□	3ヵ年平均 (R2-3,6)
	トヨシロ	9.18	51	12.5	94	5,117	100	4,374	100	16.4		
上川 農試	北育33号	8.30	51	11.1	99	4,817	101	4,232	100	15.0	□	2ヵ年平均 (R5-6)
	トヨシロ	8.25	52	10.0	110	4,752	100	4,217	100	15.2		
北 農研	北育33号	9.03	66	10.2	101	4,546	93	4,088	95	15.3	□	3ヵ年平均 (R4-6)
	トヨシロ	9.03	63	11.1	104	4,897	100	4,284	100	15.6		
全道 平均	北育33号	9.03	60	10.9	108	5,157	106	4,611	106	15.6		
	トヨシロ	9.02	60	10.5	114	4,900	100	4,341	100	15.9		

1)北農研の令和5年成績は「トヨシロ」が枯ちよう期末達のため平均から除いた。

2)上いもは20g以上のいも。3)規格内いもは60g以上340g未満のいも。

表3. 病害抵抗性・障害耐性（特性検定試験）

系統 または 品種名	ジャガイモ シスト センチュウ	疫病 (茎葉)	Yウイルス	そうか病	塊茎 腐敗	打撲黒変 耐性
北育33号	強	弱	強	やや強	強	やや強
トヨシロ	弱	弱	弱	弱	弱	中

表4. ポテトチップ加工適性（北見農試）

系統 または 品種名	5ヵ年平均(令和元～5年産)											
	貯蔵前(10月)			1月・9℃貯蔵後				3月・9℃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33号	○	56.0	0.16	1	□	53.5	0.32	37	微-少	○	50.1	0.33
トヨシロ	○	54.2	0.40	4	△	38.7	1.25	52	中	×	36.5	1.88
きたひめ	○	54.8	0.28	9	○	47.5	0.46	107	少	○-□	51.4	0.39
スノーデン	○	53.9	0.20	1	○	51.7	0.31	19	微	○	54.8	0.22

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

表5. 水煮調理検定（収穫後貯蔵前）

系統 または 品種名	剥皮 褐変	生肉色	水煮						備考
			肉色	煮 崩れ	調理後 黒変	肉質	舌ざ わり	食味 ¹⁾	
北育33号	少	白	白	微	無	やや粘	やや滑	□	6ヵ年平均 (R元-6)
トヨシロ	微	白	白	中	無	やや粉	中	□	
男爵薯	中	白	白	中	微	やや粉	やや粗	□	
さやか	中	白	白	中	無	中	やや滑	□	

1)◎:良、○:やや良、□:中、△:やや不良、×:不良

表6. ばれいしょ加工適性研究会試験成績

年産	系統・ または 品種名	チップ		コロッケ ¹⁾	サラダ		チルド
		カルビー・ カルビーポテト	湖池屋	サンマルコ 食品	ケンコー マヨネーズ ²⁾	キューピー ³⁾	北海道新進 アグリフーズ
	総合判定 累年	△:1、×:1	○:1、△:2 □:1	□:3	11~12月 □:3 2月 □:3 6月 □:1 △:2	1月○:2 6月○:2	○:2、○△:1
令和 2年	北系77号	△ カラー良い。食 感、パリッと感 は少し堅い。 じやりじやりして 少しほぐれにく い。食味は特に 問題なし。	○ 一般・エチレン 貯蔵いずれも 対照品種以上 の比重。4月時 点でカラー・外 観はきたひめ 並。食べやすい との評価があり つつ、芋の風味 が弱いとの意見 も目立った。				
令和 3年	北系77号	× カラー良い。パ リッと感は少し 堅く、ジャリジャ リして少しほぐ れにくく、口に残 る。食味は問 題なし。	△ 外観は高い評 価。比重はトヨ シロにやや劣 る。バランスの 取れた評価だ が、総合的に既 存品種を上回 るには至らず。	□ 男爵薯に近いと の評価。若干の 苦みを感じる、 水分多いとの評 価。後味に感じ る甘みが少ない との評価有。加 工適性に問題 なし。	11月:□ 2月:□ 6月:△ 男爵薯に近い 風味を感じる。 貯蔵中糖化が 少ないためか貯 蔵後はえぐみ や青臭さが消え ず評価が下 がった。	1月:○ 薄黄色でくすみ なく、粉質系。 食感は滑らかで 風味も良く、フ レッシュサラダ では高評価。外 傷等がなく、歩 留も良い。 6月:○ 白色くすみはな く、粘質系。食 感は滑らかで風 味もあるが、や や水っぽく青臭 い。そうか様病 状が見られた。	○△ 歩留はやや良 好。目が浅く肉 質もナイフの刃 が入り易い。食 味は若干悪い 評価だが、嗜好 差の誤差範疇 か。
令和 4年	北育33号		△ そうか病・腐敗 に強い特性が 府県での強み だが、内部障害 (中心空洞)がト ヨシロより多い 特性が懸念点。	□ 総合的に男爵 に近いが、蒸し 芋で粘り気があ るとの評価。蒸 し芋の工場適 性は問題なく、 コロッケの加工 適性も問題な し。	12月:□ 2月:□ 6月:△ 蒸し芋で独特の 土臭さ。ロング ライフの食感が やや硬い。貯蔵 による甘みの増 加が少なく、土 臭さ青臭さが残 り評価を下げ た。		○ 作業性が良い。 食味評価がや や悪い評価だ が、嗜好差の誤 差範疇か。
令和 5年	北育33号		□ 軽めの食感。そ うか病・腐敗に 強い点が魅力。 内部障害(中心 空洞)がトヨシロ より多い特性が 懸念点。	□ 蒸し芋では「男 爵芋」と大差な いが、粘り気が あり水っぽいと の評価。芋自体 に甘味はある が、加工後は甘 味が少ないとい う評価。	12月:□ 2月:□ 6月:□ でん粉価が高 いが、粘質系で ねっとりし、独特 の土臭さ。ロン グライフの食感 がぼそぼそ感 があり、芋の香 りも比較的強く 好みが多分 た。	1月:○ 6月:○ 薄黄色で粉質 系。ほど良く食 感があり芋の風 味もあるが味が 薄いとの評価 有・ロングライフ の保存初期は 高評価、保存 後期には適性 無し	○ 作業性が良い が食味評価は 味を好まない人 が多い。

1) 比較品種「男爵薯」の評価は□。2) 比較品種「さやか」の評価は◎。3) 比較品種「トヨシロ」の評価は△-○、「さやか」の評価は○。

注) 各試験いづれも北見農試産サンプルで評価。絶対評価で□が使用可のレベル。

②ばれいしょ「北育34号」（旧「北系79号」）

対照品種：「きたひめ」、「スノーデン」

Yウイルス抵抗性を持つ、中生の加工用系統

1. 来歴

系統名	交配組合せ			病虫害抵抗性 ¹⁾				用途等
	母	×	父	PCN	LB	CS	PVY	
北育34号	スノーデン	×	K07059-5	有(HI)	弱	弱	強	加工(チップ)用 平成26年交配

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。
各判定は、特性検定試験またはDNAマーカー検定結果による。

2. 特性の概要

塊茎の形は“短卵”、目の深さは“やや浅”、肉色は“白”（表1）。塊茎の生理障害は、中心空洞が「きたひめ」、「スノーデン」より多く、褐色心腐および二次成長が両品種並。休眠期間は「きたひめ」より長く、「スノーデン」より短い“中”である。

過年度の試験場成績の平均で、枯ちよう期は、「きたひめ」よりやや遅く、「スノーデン」より早い。株当たりの上いも数は、「きたひめ」並で「スノーデン」より少ない（表2）。上いもの平均重は「きたひめ」並で「スノーデン」より重い。上いも重、規格内いも重は「きたひめ」よりやや重く「スノーデン」より重い。でん粉価は、「きたひめ」「スノーデン」並。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性(HI)を持ち、Yウイルス抵抗性が“強”である（表3）。

収穫直後および長期低温貯蔵後のポテトチップカラーは「きたひめ」、「スノーデン」より優れる（表4、図1）。水煮調理における煮崩れは「トヨシロ」、「男爵薯」並で、肉質は“中”である（表5）。加工適性研究会におけるチップ、コロケおよびサラダの評価は、いずれも使用可能レベル（表6）。

中心空洞の多発生事例が認められることから（表7）、R7年度以降も複数箇所の栽培試験を実施し、中心空洞の発生が「トヨシロ」並であるかそれ以上であるか確認する。

表1. 主な形態および生態的特性（北見農試）

系統・ 品種名	塊茎の 形	塊茎の 目の深さ	塊茎の 皮色	塊茎の 肉色	褐色 心腐	中心 空洞	二次 成長	休 眠
北育34号	短卵	やや浅	淡ベージュ	白	微	少	微	中
きたひめ	短卵	やや浅	淡ベージュ	白	微	微	微	やや短
スノーデン	円	中	淡ベージュ	白	微	無	微	やや長
トヨシロ	卵	浅	淡ベージュ	白	少	微	少	長

表2. 育成地および試験研究機関における生育・収量成績

試験 実施 場所	系統 または 品種名	枯ちよ う期 ¹⁾ (月・日)	茎 長 (cm)	上いも ²⁾			標準 比 (%)	規格内 いも重 ³⁾ (kg/10a)	標準 比 (%)	でん 粉価 (%)	総合 評価	備考
				数 (個/株)	平均重 (g)	重 (kg/10a)						
北見 農試	北育34号	9.14	62	10.3	132	5,945	112	5,365	114	15.7	○	7カ年平均 (H30-R6)
	きたひめ	9.12	61	9.9	131	5,681	107	5,232	111	15.8		
	スノーデン	9.21	82	11.5	106	5,254	99	4,590	97	15.3		
	トヨシロ	9.05	64	8.9	142	5,329	100	4,712	100	16.3		
十勝 農試	北育34号	9.02	60	11.0	106	5,105	109	4,629	114	13.6	○	3カ年平均 (R3-5)
	きたひめ	8.28	64	10.2	111	4,993	107	4,679	116	14.3		
	スノーデン	9.10	85	12.0	98	5,171	111	4,622	114	13.1		
	トヨシロ	8.25	61	10.7	99	4,672	100	4,044	100	15.2		
上川 農試	北育34号	8.29	49	10.8	106	4,943	104	4,484	106	15.3	□	2カ年平均 (R5-6)
	きたひめ	8.27	51	10.6	93	4,347	91	3,788	90	14.0		
	スノーデン	9.05	68	11.9	84	4,401	93	3,723	88	14.2		
	トヨシロ	8.25	52	10.0	110	4,752	100	4,217	100	15.2		
北 農研	北育34号	未達	48	13.2	102	5,943	121	5,549	128	12.9	○	2カ年平均 (R5-6)
	きたひめ	9.09	53	9.8	133	5,510	112	5,041	114	13.0		
	スノーデン	未達	66	12.6	103	5,671	116	5,175	117	11.8		
	トヨシロ	未達	54	10.3	113	4,904	100	4,431	100	15.4		
全道 平均	北育34号	9.08	59	10.7	123	5,677	113	5,136	116	14.8		
	きたひめ	9.06	59	10.1	122	5,319	106	4,880	110	14.8		
	スノーデン	9.16	78	11.8	100	5,174	103	4,557	103	14.2		
	トヨシロ	8.31	60	9.7	122	5,020	100	4,430	100	15.7		

1)北農研の成績は2カ年ともに「北育34号」が枯ちよう期未達のため平均から除いた。また令和5年の「トヨシロ」「スノーデン」も未達

2)上いもは20g以上のいも。3)規格内いもは60g以上340g未満のいも。

表3. 病害抵抗性・障害耐性（特性検定試験）

系統 または 品種名	ジャガイモ シスト センチュウ	疫病 (茎葉)	Yウイルス	そうか病	塊茎 腐敗	打撲黒変 耐性
北育34号	強	弱	強	弱	強	やや強
スノーデン	弱	弱	弱	中	強	やや弱 ¹⁾
きたひめ	強	弱	弱	弱	中	中 ¹⁾

1)「CP08」(「ゆきふたば」)成績取りまとめ時の判定結果。

表4. ポテトチップ加工適性①（北見農試）

系統 または 品種名	6℃貯蔵 7カ年平均(平成30～令和6年産)											
	収穫後(10月)			3月・6℃貯蔵後				6月・6℃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)	減耗 程度	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34号	◎	56.7	0.09	2	微	□	41.2	0.85	50	少	□	49.3
きたひめ	○	55.0	0.25	4	微	×	27.4	2.08	111	少	△	32.5
スノーデン	○	55.5	0.21	1	無	△	33.4	1.32	46	少	△	32.8
トヨシロ	□	53.0	0.50	4	無	×	22.4	4.34	83	多	×	19.2

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

表5. ポテトチップ加工適性②（北見農試）

系統 または 品種名	4カ年平均(令和3～6年産)											
	収穫後(10月)			3月・エチレン貯蔵後				6月・エチレン貯蔵後				
	チップ 外観 ¹⁾	アグト ロン値	グルコース (mg/g)	芽長 (mm)	減耗 程度	芽取り 難易	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	芽取り 難易
												チップ 外観 ¹⁾
北育34号	◎	55.6	0.09	10	少	やや易	□	50.5	0.12	28	甚	やや易
きたひめ	○	54.5	0.24	12	少	易	△	47.5	0.35	17	多	易
スノーデン	○	56.3	0.17	7	微	やや難	○	51.1	0.07	14	多	難
トヨシロ	□	53.6	0.36	4	少	やや易	△	34.5	1.21	18	多	中

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

表 6. 水煮調理検定（北見農試：貯蔵前）

系統 または 品種名	剥皮 褐変	生肉色	水煮						備考
			肉色	煮 崩れ	調理後 黒変	肉質	舌ざ わり	食味 ¹⁾	
北育34号	微	白	白	中	無	中	中	□	6ヵ年平均 (H30-R6)
きたひめ	微	白	白	多	微	やや粉	やや粗	□	
スノーデン	中	白	白	中	無	中	やや粗	△	
トヨシロ	微	白	白	中	無	やや粉	中	□	
男爵薯	中	白	白	中	微	やや粉	やや粗	□	
さやか	中	白	白	中	無	中	やや滑	□	

1) ◎:良、○:やや良、□:中、△:やや不良、×:不良

表 7. ばれいしょ加工適性研究会試験成績

年産	系統・ または 品種名	チップ		コロッケ ¹⁾	サラダ		チルド
		カルビー・ カルビーポテト	湖池屋	サンマルコ 食品	ケンコー マヨネーズ ²⁾	キューピー ³⁾	北海道新進 アグリフーズ
	総合判定 累年	□ : 3	○ : 1、□ : 1、 △ : 1	□ : 2	12月 □ : 2 2月 □ : 2 6月 □ : 2	12月 ○ : 1 6月 □ : 1	△ : 2
令和 3年	北系79号	□ カラー良く、パ リッと感は概ね 良い。少しほぐ れにくく、少し 口に残る。芋の 風味が程よい。	△ 貯蔵期間を通し外 観はきたひめ並で 比重はやや高い。 長期貯蔵後の評価 もきたひめに迫る が決め手に欠く印 象。				
令和 4年	北系79号	□ カラー良いが少 し黄色。パリッ と感は概ね良。 少しほぐれにく く、少し歯に付 く。食味は少し 渋みを感じるが 許容範囲。	○ 「きたひめ」に優 る比重と良好な外 観。エチレン貯蔵 中もカラー良好。 5月の貯蔵では既 存品種に優る適性 有り。	□ 蒸し芋では、甘さが 足りない、加工後は 水っぽさが気になる が、全体的な加工適 性有り。	12月 : □ 2月 : □ 6月 : □ 蒸し芋は独特の風味 を感じロングライフ は、やや硬いが評価 は悪くない。貯蔵の 甘みの増加は少な く、風味はやや弱 まった。	12月 : ○ 6月 : □ 黄色でくすみ無く粉 質系。ほどよく食感 があり芋の風味もあ るが味が薄いとの評 価有り。	△ 歩留まりは良好だ が、作業性が悪く、 食味の評価もやや悪 いが嗜好性の範囲。 旧穀加工適性時に、 打痕が多くトリミン グ時間がかかる。
令和 5年	北育34号	□ カラーは良いが 皮屑の混入が少 し目立つ。パリ と感は少し硬 く、シャリシャ リし少しほぐれ にくい。程よい 芋の風味。油分 が少し低い傾 向。	□ 外観・食感ともの 高評価。チップに 若干のえぐみを感じ る声あり。他品 種と比べカラーは 勝っているが、数 値的には厳しい。	□ 蒸し芋では粉っぽ く、男爵のような土 臭さのような香りが 少ないとの評価。加 工後は甘みが少な く、しっとりとする との評価が多い。	12月 : □ 2月 : □ 6月 : □ 男爵に似た風味を感じ、 好みが分かれて いる。糖化しにくく 貯蔵後の芋の食味の 評価の変化が少な かった。		△ 歩留まりは良好だ が、少し硬いため若 干作業性が悪い。食 味の評価もやや悪い が嗜好性の範囲。

1) 比較品種「男爵薯」の評価は□。2) 比較品種「さやか」の評価は◎。3) 比較品種「トヨシロ」の評価は△-○、「さやか」の評価は○。

注) 北見農試産サンプルで評価。絶対評価で□が使用可のレベル。

表 8. 塊茎品質の比較

試験 実施 場所	系統 または 品種名	二次 生長 (%)	裂開 (%)	褐色 心腐 (%)	中心 空洞 (%)	備考
北見 農試	北育34号	0.4	0.1	4.5	5.0	6カ年平均 (R3-6)
	きたひめ	0.3	0.2	0.0	0.0	
	スノーデン	0.0	0.0	1.7	0.0	
	トヨシロ	1.4	0.2	3.3	6.1	
十勝 農試	北育34号	0.1	0.0	0.0	1.1	3年平均 (R3-5)
	きたひめ	0.0	0.0	0.0	0.0	
	スノーデン	0.0	0.0	0.0	0.6	
	トヨシロ	0.3	0.0	5.0	2.2	
上川 農試	北育34号	0.2	0.1	0.0	23.3	2カ年平均 (R5-6)
	きたひめ	0.8	3.9	0.0	0.0	
	スノーデン	0.0	0.1	0.0	4.5	
	トヨシロ	2.2	1.7	0.0	8.9	
北 農研	北育34号	-	-	16.7	5.6	2カ年平均 (R5-6)
	きたひめ	-	-	13.4	0.0	
	スノーデン	-	-	14.5	0.0	
	トヨシロ	-	-	18.9	2.2	
全道 平均	北育34号	0.2	0.1	4.6	7.4	
	きたひめ	0.3	0.9	2.4	0.0	
	スノーデン	0.1	0.0	3.2	1.0	
	トヨシロ	1.2	0.4	6.0	4.8	

③ばれいしょ「北育37号」（旧系統名「北系83号」）（R5年度～）

※ホクレン農総研との共同育成系統

対照品種：「トヨシロ」

Yウイルス抵抗性を持ち、そうか病にも強い、多収の中生加工用系統

1. 来歴

系統名	交配組合せ			病虫害抵抗性 ¹⁾				用途等
	母	×	父	PCN	LB	CS	PVY	
北育37号	北系65号	×	K06043-3	有(HI)	弱	強	強	加工(チップ)用

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。

特性検定試験またはDNAマーカー検定結果による。

2. 特性の概要

塊茎の形は“卵形”、目の深さは“浅”、肉色は“白”（表1）。塊茎の生理障害は、褐色心腐が「トヨシロ」より少なく、中心空洞は並。二次成長は「トヨシロ」より少ない。休眠期間は「トヨシロ」より短い“中”である。

「トヨシロ」との比較で、枯ちよう期は遅い。上いも数は多く、上いもの平均重は軽い。上いも重および規格内いも重は「トヨシロ」より重く、でん粉価は「トヨシロ」より低い（表2）。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性(HI)を持つほか、そうか病抵抗性が“強”であり、また、Yウイルス抵抗性も“強”であり、種いも生産での労力軽減に期待できる。

収穫直後のポテトチップカラーは「トヨシロ」並で、水煮調理における煮崩れは「トヨシロ」より少なく、調理後黒変は「トヨシロ」並で、肉質は“粘”である（表4）。

表1. 主な形態および生態的特性

系統・ 品種名	塊茎の 形	塊茎の 目の深さ	塊茎の 皮色	塊茎の 肉色	褐色 心腐	中心 空洞	二次 成長	休 眠
北育37号	卵	浅	淡ベージュ	白	無	少	微	中
トヨシロ	卵	浅	淡ベージュ	白	少	少	少	長

表2. 育成地（北見農試）および試験研究機関における生育・収量成績

試験 実施 場所	系統 または 品種名	枯ちよ う期 ¹⁾ (月・日)	茎 長 (cm)	上いも ²⁾		標準 比 (%)	規格内 いも重 ³⁾ (kg/10a)	標準 比 (%)	でん 粉価 (%)	総合 評価	備考
				数 (個/株)	平均重 (g)						
北見 農試	北育37号	9.09	85	13.2	111	6,478	121	5,893	130	14.2	○ 3ヵ年平均 (R4-6)
	トヨシロ	8.31	68	7.6	164	5,337	100	4,540	100	16.1	
十勝 農試	北育37号	8.23	77	13.3	97	5,618	116	4,974	119	12.8	□ 2ヵ年平均 (R5-6)
	トヨシロ	8.22	55	10.3	107	4,836	100	4,163	100	15.1	
中央 農試	北育37号	9.19	57	14.8	90	5,873	102	5,124	105	12.6	× R5 成績
	トヨシロ	9.05	45	14.4	90	5,744	100	4,879	100	15.2	
北 農研	北育37号	9.10	77	13.4	98	5,663	115	5,076	115	13.2	□ 2ヵ年平均 (R5-6)
	トヨシロ	9.05	54	10.3	113	4,904	100	4,431	100	15.4	
全道 平均	北育37号	9.06	77	13.5	101	5,983	121	5,363	130	13.4	
	トヨシロ	8.30	58	9.8	127	5,154	100	4,461	100	15.6	

1) 北農研の令和5年成績は「トヨシロ」が枯ちよう期末達のため平均から除いた。

2) 上いもは20g以上のいも。3) 規格内いもは60g以上340g未満のいも。

表3. 病害抵抗性・障害耐性（特性検定試験）

系統 または 品種名	ジャガイモ シスト センチュウ	疫病 (茎葉)	Yウイルス	そうか病	塊茎 腐敗
北育37号	有(H1)	弱	強	強	NT
トヨシロ	弱	弱	弱	弱	弱

1)NTは、試験未供試。

表4. ポテトチップ加工適性（北見農試）

系統 または 品種名	令和4年産											
	貯蔵前(10月)				1月・9℃貯蔵後				3月・9℃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37号	□	55.0	0.22	1	□/△	47.7	0.42	61	少	△/×	34.8	1.50
トヨシロ	□	54.2	0.34	3	△/×	39.0	0.90	54	少	×	33.7	1.99
きたひめ	○	54.5	0.26	7	□	43.6	0.57	73	少	○/□	49.1	0.23
スノーデン	□	51.5	0.28	0	○	52.8	0.19	26	微	□	49.8	0.20

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

表5. 水煮調理検定（北見農試:貯蔵前）

系統 または 品種名	剥皮 褐変	肉色	水煮						備考
			肉色	煮 崩れ	調理後 黒変	肉質	舌ざ わり	食味 ¹⁾	
北育37号	微	白	白	微	微	粘	滑	□	3ヵ年平均 (R4-6)
トヨシロ	微	白	白	少	微	やや粉	中	□	
男爵薯	中	白	白	中	微	やや粉	やや粗	□	
さやか	中	白	白	中	無-微	中	やや滑	□	

1)◎:良、○:やや良、□:中、△:やや不良、×:不良

表6. 加工適性研究会の評価

年産	系統・ または 品種名	チップ		コロッケ	サラダ		チルド
		カルビー・ カルビーポテト	湖池屋	サンマルコ 食品	ケンコー マヨネーズ	キューピー	北海道新進 アグリフーズ
		□:1	□:1	□:1			
令和 5年	北系83号	□ カラー良い。パ リッと感は概ね 良く、少しほぐ れにくく、少し 歯につく。食味 は問題なし。	□ 芋の味が薄いと の評価があるが 外観は高評 価。トヨシロに対 して高収量、そ うか病抵抗性は 魅力的だが粘 稠の遅さと休眠 の短さが懸念 点。	□ 蒸し芋では水っ ぼく若干のえぐ みがあった。加 工後はしっとり 感が強くサラッ とした食感で味 もあっさりした甘 みとの評価。			

注)各試験いずれも北見農試産サンプルで評価。絶対評価で□が使用可のレベル。

④ばれいしょ「北系86号」(R6年度～)

※ホクレン農総研との共同育成系統

対照品種:「トヨシロ」

中生の多収加工用系統

1. 来歴

系統名	交配組合せ			病害虫抵抗性 ¹⁾				用途等
	母	×	父	PCN	LB	CS	PVY	
北系86号	北育19号	×	H00086-24	有(HI)	弱	やや弱	弱	加工(チップ)用

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。

各判定は、特性検定試験またはDNAマーカー検定結果による。

2. 特性の概要

塊茎の形は“卵形”、目の深さは“浅”、肉色は“白”である(表1)。塊茎の生理障害は、褐色心腐、中心空洞および二次成長がそれぞれ「トヨシロ」より少ない。休眠期間は「トヨシロ」より短い“やや長”である。

枯ちよう期は「トヨシロ」より遅く、上いも数は「トヨシロ」より多いが、上いもの平均重は「トヨシロ」より軽い。上いも重および規格内いも重は「トヨシロ」より重く、でん粉価は「トヨシロ」並(表2)。

収穫直後のポテトチップカラーは「トヨシロ」並で、低温(9℃)貯蔵後のチップカラーは「トヨシロ」より優れる。水煮調理における煮崩れは「トヨシロ」より多く、調理後黒変は「トヨシロ」並で、肉質は“やや粉”である(表3)。

表1. 主な形態および生態的特性

系統・ 品種名	塊茎の 形	塊茎の 目の深さ	塊茎の 皮色	塊茎の 肉色	褐色 心腐	中心 空洞	二次 成長	休 眠
北系86号	卵	浅	淡ベージュ	白	無	無	微	やや長
トヨシロ	卵	浅	淡ベージュ	白	少	少	少	長

表2. 育成地(北見農試)および試験研究機関における生育・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 (g)	重 (kg/10a)						
北見 農試	北系86号	9.09	59	13.8	109	6,581	123	5,991	132	15.9	○	3ヵ年平均 (R4-6)
	トヨシロ	8.31	68	7.6	164	5,337	100	4,540	100	16.1		
十勝 農試	北系86号	8.27	48	15.8	71	4,975	100	3,779	114	14.4	□	R6 成績
	トヨシロ	8.26	54	8.7	107	4,103	100	3,320	100	15.1		
中央 農試	北系86号	9.12	39	19.8	81	7,097	129	5,745	127	15.7	△	R6 成績
	トヨシロ	9.01	47	13.8	89	5,488	100	4,523	100	15.6		
北 農研	北系86号	9.12	46	16.8	85	6,335	130	5,352	118	14.9	□	R6 成績
	トヨシロ	9.05	54	8.3	134	4,891	100	4,528	100	15.6		
全道 平均	北系86号	9.08	52	15.6	94	6,359	123	5,475	126	15.5		
	トヨシロ	8.31	60	9.0	137	5,082	100	4,332	100	15.8		

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。

表 3. 病害抵抗性・障害耐性（特性検定試験）

系統 または 品種名	ジャガイモ シスト センチュウ	疫病 (茎葉)	Yウイルス	そうか病	塊茎 腐敗	打撲黒変 耐性
北系86号	有(HI) ¹⁾	弱	弱 ¹⁾	やや弱	NT ²⁾	NT ²⁾
トヨシロ	弱	弱	弱	弱	弱	中

1)DNAマーカーによる抵抗性遺伝子の遺伝子型判定からの推定。

2)未検定。

表 4. ポテトチップ加工適性（北見農試）

系統 または 品種名	2ヵ年平均(令和4～5年産)											
	貯蔵前(10月)				1月・9℃貯蔵後				3月・9℃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)
北系86号	□	52.1	0.34	0	□	46.7	0.38	39	中	□	47.6	0.60
トヨシロ	□	54.2	0.34	3	△-×	39.0	0.90	54	中-多	×	33.7	1.99
きたひめ	○	54.5	0.26	7	□	43.6	0.57	73	中	○-□	49.1	0.23
スノーデン	○	51.5	0.28	0	○	52.8	0.19	26	微-少	□	49.8	0.20

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

表 5. 水煮調理検定（収穫後貯蔵前）

系統 または 品種名	剥皮 褐変	生肉色	水煮						備考
			肉色	煮 崩れ	調理後 黒変	肉質	舌ざ わり	食味 ¹⁾	
北系86号	微	白	白	多	微	やや粉	やや粗	□	3ヵ年平均 (R4-6)
トヨシロ	微	白	白	少	微	やや粉	中	□	
男爵薯	中	白	白	中	微	やや粉	やや粗	□	
さやか	中	白	白	多	微	やや粘	やや滑	□	

1)◎:良、○:やや良、□:中、△:やや不良、×:不良

⑤ばれいしょ「北系87号」（試験中止）

対照品種：「きたひめ」、「スノーデン」
Yウイルス抵抗性を持つ、中生の加工用系統

1. 来歴

系統名	交配組合せ			病虫害抵抗性 ¹⁾				用途等
	母	×	父	PCN	LB	CS	PVY	
北系87号	北育27号	×	K13034-23	有(HI)	弱	やや弱	強	加工(チップ)用

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。
各判定は、特性検定試験またはDNAマーカー検定結果による。

2. 特性の概要

塊茎の形は“円形”、目の深さは“やや浅”－“浅”、肉色は“白”である（表1）。塊茎の生理障害は、褐色心腐が「スノーデン」より少なく「きたひめ」並。中心空洞が「きたひめ」より少なく「スノーデン」並。二次成長は「スノーデン」および「きたひめ」並である。休眠期間は“やや長”。

枯ちよう期は「きたひめ」より遅く「スノーデン」より早い“中生”。上いもの平均重は「きたひめ」並。規格内いも重は「スノーデン」および「きたひめ」より重く、でん粉価は「きたひめ」より低く「スノーデン」並（表2）。PVY抵抗性を保持しており、種いも生産における省力化が期待できる。

令和5年産塊茎の貯蔵後のポテトチップカラーは、低温貯蔵においては「きたひめ」および「スノーデン」並であるが、先行する「北育34号」には劣った（表4）。この点より試験中止と判断する。

表1. 主な形態および生態的特性

系統・ 品種名	塊茎の 形	塊茎の 目の深さ	塊茎の 皮色	塊茎の 肉色	褐色 心腐	中心 空洞	二次 成長	休 眠
北系87号	円	やや浅－浅	淡ベージュ	白	無	無	微	やや長
きたひめ	短卵	やや浅－浅	淡ベージュ	白	無	微	微	中
スノーデン	円	やや浅	淡ベージュ	白	少	無	微	中
トヨシロ	卵	浅	淡ベージュ	白	少	微	少	長

表2. 育成地（北見農試）および試験研究機関における生育・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 (g)	重 (kg/10a)						
北見 農試	北系87号	9.10	45	10.2	146	6,467	131	5,855	138	13.4	×	2カ年平均 (R5-6)
	きたひめ	9.07	61	9.9	134	5,848	119	5,499	130	14.0		
	スノーデン	9.21	85	11.6	117	5,801	118	5,270	124	13.7		
	トヨシロ	8.30	60	7.3	156	4,924	100	4,245	100	15.1		
北 農研	北系87号	9.20	44	9.8	136	5,923	121	5,260	116	12.6	□	R6 成績
	きたひめ	9.11	53	8.0	167	5,910	121	5,392	119	12.7		
	スノーデン	9.23	59	11.2	113	5,584	114	5,224	115	11.7		
	トヨシロ	9.05	54	8.3	134	4,891	100	4,528	100	15.6		
全道 平均	北系87号	9.10	44	10.1	142	6,285	128	5,656	130	13.1		
	きたひめ	9.07	58	9.2	145	5,869	119	5,463	126	13.5		
	スノーデン	9.21	76	11.4	116	5,728	117	5,254	121	13.0		
	トヨシロ	8.30	58	7.6	149	4,913	100	4,339	100	15.2		

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。

表 3. 病害抵抗性・障害耐性（特性検定試験）

系統 または 品種名	ジャガイモ シスト センチュウ	疫病 (茎葉)	Yウイルス	そうか病	塊茎 腐敗
北系87号	有(HI) ¹⁾	弱	強 ¹⁾	やや弱	NT ²⁾
スノーデン	弱	弱	弱	中	強
きたひめ	強	弱	弱	弱	中

1)DNAマーカーによる抵抗性遺伝子の遺伝子型判定からの推定。2)未検定。

表 4. ポテトチップ加工適性（北見農試）

系統 または 品種名	令和5年産												
	収穫後(10月)			3月・6℃貯蔵後					6月・6℃貯蔵後				
	チップ	アグト	グルコース	芽長	減耗	チップ	アグト	グルコース	芽長	減耗	チップ	アグト	グルコース
	外観 ¹⁾	ロン値	(mg/g)	(mm)	程度	外観 ¹⁾	ロン値	(mg/g)	(mm)	程度	外観 ¹⁾	ロン値	(mg/g)
北系87号	□	51.6	0.53	1	無	×	22.7	3.13	49	少	×	29.0	2.54
きたひめ	△	52.5	0.36	10	無	×	24.3	2.83	116	多	×	21.9	3.18
スノーデン	△	49.0	0.44	0	無	×	26.0	1.86	45	多	×	15.9	3.68
トヨシロ	△	54.7	0.44	3	無	×	19.3	5.13	79	甚	×	19.8	6.01
北育34号	□	53.5	0.16	2	無	×	30.2	1.67	50	中	△	42.1	0.82

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

表 5. 調理加工適性

系統 または 品種名	剥皮 褐変	生肉色	水煮						備考
			肉色	煮崩れ	調理後 黒変	肉質	舌ざわり	食味 ¹⁾	
北系87号	微	白	白-淡黄	少	無	中-やや粘	中-やや粘	□	2ヵ年平均 (R5-6)
きたひめ	微	白	白	多	微	やや粉	やや粗	□	
スノーデン	中-少	白	白	微-少	無	中	やや粗	□	
トヨシロ	微	白	白	少	無	やや粉	中	□	
男爵薯	中	白	白	中	微	やや粉	やや粗	□-○	
さやか	中-少	白	白	中	無	やや粘	やや滑	□-△	

1)◎:良、○:やや良、□:中、△:やや不良、×:不良

⑥ばれいしょ「北系 88 号」(R7 年度新配布)

対照品種：「きたひめ」、「スノーデン」

Y ウイルス抵抗性を持つ、中生の加工用系統

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)。

枯ちよう期は「スノーデン」よりやや早く、「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」より少なく「きたひめ」よりやや多い。上いもの平均重は「スノーデン」より重く「きたひめ」並。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。

ポテトチップ加工適性は、収穫翌年の3月(6℃貯蔵)、3月・6月(エチレン貯蔵)調査においてアグトロ値が「スノーデン」並～やや高く、長期貯蔵後の使用が可能である(表4)。

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。

表1 主な形態および生態的特性

系統 または 品種名	塊茎 の 形	塊茎の 目の 深さ	塊茎の の 皮色	塊茎の 目の 基部の色	塊茎の 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（北見農試）における生育および収量成績（令和6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 (%)
						スノ	きた		スノ	きた	
						(%)	(%)		(%)	(%)	
北系88号	9.08	67	10.7	134	6,340	117	109	5,837	125	109	16.0
スノーデン	9.17	84	13.2	93	5,414	100	93	4,660	100	87	14.5
きたひめ	9.05	62	9.3	141	5,836	108	100	5,339	115	100	14.2
トヨシロ	8.30	61	6.2	182	4,997	92	86	3,941	85	74	15.4

注) 上いもは20g以上、規格内は60～340gの塊茎

表3 貯蔵前（10月）の調理およびポテトチップ加工適性試験成績（北見農試、令和6年産）

系統 または 品種名	剥皮 褐変	水煮					チップ		
		肉色	煮 崩れ	調理後 黒変	肉質	食味	外観	アグトロ ン値	グルコース (mg/g)
北系88号	中	白	多	無	やや粉	□	○	54.8	0.25
スノーデン	中	白	少	無	やや粘	△	◎	62.2	0.02
きたひめ	微	白	多	微	やや粉	□	◎	55.1	0.07
トヨシロ	微	白	少	無	やや粉	△	△	51.8	0.49

注1) 食味の評価は、◎:良、○:やや良、□:並、△:やや不良、×:不良

2) チップの外観は、◎:良、○:やや良、□:中(使用可能レベルと判断)、△:やや不良、×:不良(表4も同様)

表4 生産力検定予備試験世代におけるポテトチップ加工適性試験成績（北見農試、令和5年産）

系統 または 品種名	6℃貯蔵後・3月			エチレン貯蔵・3月			エチレン貯蔵・6月		
	外観	アグトロ ン値	グルコース (mg/g)	外観	アグトロ ン値	グルコース (mg/g)	外観	アグトロ ン値	グルコース (mg/g)
北系88号	□	41.7	0.64	□	51.0	0.18	×	37.1	0.98
スノーデン	△	30.5	1.50	○	51.1	0.07	×	32.8	1.26
きたひめ	×	29.3	1.65	□	48.2	0.36	○/□	50.5	0.18
トヨシロ	×	21.8	2.59	△	45.9	0.34	×	28.2	1.58

注) チップの外観の“/”標記は塊茎ごとに評価が異なったことを示す。

(3) 長崎県農林技術開発センター

①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

②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⁾
	Gr ¹⁾	Gp 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

(4) ホクレン農業協同組合連合会 農業総合研究所

①「北育36号」(H15061-50)

配布名	系統名	交配組合せ			用途
		♀	×	♂	
北育36号	H15061-50	ノースチップ	×	H07045-53	油加工用

※北見農業試験場と共同育成

1. 特性概要

- (1)「トヨシロ」標準のポテトチップス加工用
- (2)「トヨシロ」対し収量性は並～やや優、一個重はやや小さく、ライマン価は低く高温時は大きく低下する場合がある。
- (3)貯蔵後のチップカラーは「トヨシロ」より優れ、「きたひめ」に劣る。
- (4)内部異常の発生が少ない。
- (5)ジャガイモシストセンチュウ抵抗性(H1)、そうか病抵抗性「中」

表 ポテトチップス適性試験(北見農試、9℃貯蔵)

品種 ・系統名	試験 年次	外観評価			Agtron		
		11月	1月	3月	11月	1月	3月
北育36号	2020	◎	△	□	57.6	49.1	57.6
	2021	□	□	△	50.1	42.2	38.7
	2022	○	□	○	54.5	47.9	47.1
	2023	○×	□	△	46.1	44.5	48.9
トヨシロ	2020	□	△	△	54.4	45.8	42.8
	2021	□	×	×	51.7	23.5	25.2
	2022	□	×	×	50.5	28.3	34.2
	2023	△	×	×	41.8	34.1	34.4
きたひめ	2020	□	□	□	55.2	52.3	60.1
	2021	○	□	□	53.6	46.4	45.6
	2022	○	□	□	53.9	48.0	47.1
	2023	△	×	△	46	33.6	43.6
スノーデン	2020	○	□	○	58.7	51.0	59.6
	2021	○	□	□	55.3	45.3	45.4
	2022	○	○	○	57.1	54.3	52.1
	2023	□	□	□	53	44.8	50.8

表 生産力検定試験結果概要（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)	ライマン 価(%)	褐色 心腐(%)	中心 空洞(%)	休眠 明け
北育36号	20	9/2	4283	110	4322	95	93	17.4	2	2	1/3
	21	9/1	4447	109	5195	104	126	14.4	0	0	1/3
	22	9/3	3409	92	3474	90	86	16.5	0	0	1/13
	23	9/5	3962	101	4723	110	115	12.0	0	0	12/23
	24	8/28	4145	113	4408	110	109	14.9	2	0	1/3
	20-24	9/1	4049	105	4424	102	106	15.0	1	0	1/2
トヨシロ	20	9/12	3877	100	4540	100	120	18.5	19	1	1/31
	21	9/6	4085	100	4993	100	123	16.0	16	7	1/21
	22	9/5	3719	100	3863	100	101	17.4	4	6	2/17
	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	
	20-24	9/4	3859	100	4338	100	111	16.4	9	3	1/20
きたひめ	20	9/17	3378	87	4116	91	151	16.5	3	0	12/3
	21	9/3	4523	111	4523	91	113	14.9	0	0	12/10
	22	9/5	3239	87	3285	85	89	16.6	0	0	12/23
	23	9/8	4528	115	4979	116	142	12.3	1	2	萌芽済
	24	9/1	3336	91	3700	92	119	14.2	3	1	12/13
	20-24	9/6	3801	98	4121	95	123	14.9	1	1	
スノーデン	20	9/22	4435	114	4655	103	124	15.3	1	1	1/6
	21	9/12	4469	109	5109	102	135	14.5	1	0	12/30
	22	未達	3157	85	3271	85	92	16.8	0	0	1/10
	23	9/12	5166	131	5424	126	119	12.7	0	3	12/25
	24	9/3	3602	98	3738	93	98	14.1	2	0	12/31
	20-24		4166	108	4439	102	114	14.7	1	1	1/1

②「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) 内部異常の発生は少ない。
- (5) 肉質は「中」
- (6) 打撲耐性「中」
- (7) 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」

表 調理品質検定試験概要

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 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		
							(%)			(%)		
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		

^a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。

^b粉粘性はパネル10人による平均値

^c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 (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
HP08	20	9/11	4172	108	5103	112	142	16.8	3	0	1/3
	21	9/3	4513	110	5151	103	124	14.7	3	0	1/3
	22	9/6	3766	101	3837	99	98	16.1	0	4	1/6
	23	9/4	4537	115	4679	109	104	13.5	0	0	1/3
	24	9/1	4111	112	4432	111	119	14.6	1	0	1/14
	20-24	9/5	4220	109	4640	107	117	15.1	1	1	1/5
男爵薯	20	9/8	3434	89	4044	89	108	14.8	4	3	1/3
	21	8/30	4400	108	4686	94	101	14.3	6	0	12/21
	22	9/3	3108	84	3108	80	69	15.3	4	18	1/10
	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
	20-24	9/1	3787	98	4059	93	95	14.1	9	5	12/27
さやか	20	9/21	3926	101	4753	105	143	15.6	20	0	12/25
	21	9/11	4007	98	5249	105	144	14.3	1	0	1/6
	22	9/8	3464	93	3537	92	101	15.5	1	0	1/10
	23	9/11	4172	106	6354	148	184	12.4	1	1	12/23
	24	9/9	3847	105	4219	105	117	13.8	1	0	1/17
	20-24	9/12	3883	101	4822	111	138	14.3	5	0	1/3

③「HP09」(H17218-3)

配布名	系統名	交配組合せ			用途
		♀	×	♂	
HP09	H17218-3	HP02	×	H91031-14	食用

1. 特性概要

- (1) 熟期は早中生で「男爵薯」より遅い。
- (2) 一個重は「男爵薯」より大きく、ライマン価は「男爵薯」並だが、高温時の低下が大きい。
- (3) 褐色心腐の発生が見られるが、「男爵薯」より少ない
- (4) 外観は粗皮のため「男爵薯」に劣る。
- (5) ジャガイモシストセンチュウ抵抗性 (H1)、ジャガイモシロシストセンチュウ抵抗性 (カップ⑧・ポット⑥～⑧、GpaIV)

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
HP09	22	9/3	3653	98	3692	96	104	16.7	3	0	1/10
	23	9/7	4798	122	5205	121	127	12.1	20	3	1/15
	24	8/28	4336	118	4336	108	99	14.1	6	0	
	22-24	9/2	4262	113	4411	108	110	14.3	10	1	1/12
男爵薯	22	9/3	3108	84	3108	80	69	15.3	4	18	1/3
	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
	22-24	8/31	3700	98	3854	95	89	13.9	11	7	12/24
さやか	22	9/8	3464	93	3537	92	101	15.5	1	0	1/10
	23	9/11	4172	106	6354	148	184	12.4	1	1	12/23
	24	9/9	3847	105	4219	105	117	13.8	1	0	1/17
	22-24	9/9	3828	101	4703	115	134	13.9	1	0	1/6
トヨシロ	22	9/5	3719	100	3863	100	101	17.4	4	6	2/17
	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	
	22-24	9/2	3777	100	4052	100	103	15.9	3	2	1/14

表 調理品質検定試験結果概要

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	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
											(%)			(%)		
H17218-3	○	□	△	□	C	C	△	□	中	中	0.07	0.52	0.68	0.05	0.12	0.12
男爵薯	○	△	×	△	C	C	□	○	やや粉	やや粉	0.10	0.48	0.72	0.04	0.16	0.20
トヨシロ	×	△	○	◎	C	C	□	□	やや粉	やや粘	0.04	0.60	0.70	0.06	0.30	0.14

^a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。

^b粉粘性はパネル10人による平均値

^cグルコース、スクロース分析はRQフレックスを用いた

④「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

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
- (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
	23-24	9/6	5009	131	5428	131	116	13.1	1	1	1/10
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
	23-24	8/30	3996	105	4228	102	99	13.2	15	2	12/19
さやか	23	9/11	4172	106	6354	148	184	12.4	1	1	12/23
	24	9/9	3847	105	4219	105	117	13.8	1	0	1/17
	23-24	9/10	4010	105	5287	127	151	13.1	1	1	1/4
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	
	23-24	8/31	3806	100	4147	100	105	15.1	3	1	

表 サイズ別収量 (恵庭)

品種 ・系統名	試験 年次	枯凋期	5cm以上収量		7.5cm以上収量		一個 重(g)	ライマン 価(%)	褐色 心腐(%)	中心 空洞(%)
			(kg/10a)	コガネ比	(kg/10a)	コガネ比				
K18002H-H29	23	9/2	5249	131	3092	131	123	13.3	1	1
ホッカイコガネ	23	9/15	4008	100	2364	100	83	13.9	0	0

※塊茎の長さ別に集計。米国の基準に準ずる。

2. 調査用種苗生産配布状況

農研機構 種苗管理センター

①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

(令和7年3月末時点)

育成場所等	系統名	昇格系統等名	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
	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
	16058-2	北海114号 勝系54号	R1					○	増殖中
	17156-69	勝系58号	R2						増殖中 R06：中止
	勝系55号	北海115号	R3					○	増殖中
	勝系59号		R4						R06特性確認 R06：中止
	18030-20	勝系61号	R4					○	R06特性確認 増殖中
	勝系62号		R5				○		R06無病確認 R07. 3月塊茎送付済み
	勝系63号		R5				○		R06無病確認 R07. 3月塊茎送付済み
	17194-21		R5				○		R06無病確認 R07. 3月塊茎送付済み
	18001-13	勝系64号	R5				○		R06無病確認 R07. 3月塊茎送付済み
	17124-55		R6		○				R06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	さらゆき 北育24号	H24					○	増殖中
	北系77号	北育33号	R1					○	増殖中
	北系79号	北育34号	R2					○	増殖中
	北系81号	北育35号	R3					○	増殖中
	北系82号		R4					○	R06特性確認 増殖中
	北系83号	北育37号	R4					○	R06特性確認 増殖中
	北系85号		R5				○		R06無病確認 R07. 3月塊茎送付済み
	北系86号		R5				○		R06無病確認 R07. 3月塊茎送付済み
	北系87号		R5						R06無病確認 R06：中止
	北系88号		R6	○					R06無病化中
長崎県農林技術開発 センター	西海44号		R5				○		R06無病確認 R07. 1月塊茎送付済
	長系170号	西海45号	R5				○		R06無病確認 R07. 1月塊茎送付済
	長系172号		R5				○		R06無病確認 R07. 1月塊茎送付済
ホクレン農業総合研究所	H14058-5	HP08	R1					○	増殖中
	H15061-50	北育36号	R2					○	増殖中
	H17218-3	HP09	R3					○	増殖中
	K18007H-H2		R4						R06特性確認 R06：中止
	K18002H-H29		R4					○	R06特性確認 増殖中
	K18001H-H22		R4					○	R06特性確認 増殖中
	H19002-2		R5				○		R06無病確認 R06. 12月塊茎送付済
	H19016-5		R5				○		R06無病確認 R06. 12月塊茎送付済
	K19003H-H8		R5						R06無病確認 R06：中止
	Ardecche		R5				○		R06無病確認 R06. 12月塊茎送付済
	H20039-4		R6		○				R06無病確認中
	H20027-1		R6		○				R06無病確認中
	K20001H-H5		R6		○				R06無病確認中
	K20006H-H1		R6		○				R06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。

②新系統の調査用種苗等 生産・配布状況

(令和7年3月末時点)

単位:kg

育成場所等	系統名等	作期	配布数量内訳		R2年度	R3年度	R4年度	R5年度	R6年度	状況	R7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 一般	20	40	40	20	20		20
			原原種配布量								
	きたすずか (北海112号) (勝系48号)	春用	調査用配布量	加工適性 一般	40	40	45	120	108		60
			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 一般		13	40	20	40		60
			原原種配布量								
	北海114号 (勝系54号) (16058-2)	春用	調査用配布量	加工適性 一般		10	20	75	63		80
			原原種配布量								
	勝系58号 (17156-69)	春用	調査用配布量	加工適性 一般			15	40	40	R06 中止	
			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 一般				40	40		60
			原原種配布量								
	勝系59号	春用	調査用配布量	加工適性 一般					40	R06 中止	
			原原種配布量								
	勝系61号 (18030-20)	春用	調査用配布量	加工適性 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 一般							40
			原原種配布量								
	勝系63号	春用	調査用配布量	加工適性 一般							40
			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 (北育24号) (北系52号)	春用	調査用配布量	加工適性 一般	125	165	160	140	22	R07 原原種	480
			原原種配布量								
	北育33号 (北系77号)	春用	調査用配布量	加工適性 一般		40	20	30	30		40
			原原種配布量								
	北育34号 (北系79号)	春用	調査用配布量	加工適性 一般			40	30	30		40
			原原種配布量								
	北育35号 (北系81号)	春用	調査用配布量	加工適性 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 一般					40		20
			原原種配布量								
	北育37号 (北系83号)	春用	調査用配布量	加工適性 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 一般							40
			原原種配布量								
	北系86号	春用	調査用配布量	加工適性 一般							40
			原原種配布量								
	北系87号	春用	調査用配布量	加工適性 一般						R06 中止	
			原原種配布量								
	北系88号	春用	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								

育成場所等	系統名等	作期	配布数量内訳		R2年度	R3年度	R4年度	R5年度	R6年度	状況	R7年度 生産見込
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	
			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	
			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	
			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								
		春用	調査用配布量	加工適性 一般							
			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
			原原種配布量								
	北育36号 (H15061-50)	春用	調査用配布量	加工適性 一般			100	10	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
			原原種配布量								
	K18007H-H2	春用	調査用配布量	加工適性 一般					100	R06 中止	
			原原種配布量								
	K18002H-H29	春用	調査用配布量	加工適性 一般					100		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
			原原種配布量								
	H19002-2	春用	調査用配布量	加工適性 一般							20
			原原種配布量								
	H19016-5	春用	調査用配布量	加工適性 一般							20
			原原種配布量								
	K19003H-H8	春用	調査用配布量	加工適性 一般						R06 中止	
			原原種配布量								
	Ardeche	春用	調査用配布量	加工適性 一般							20
			原原種配布量								
	H20039-4	春用	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								
	H20027-1	春用	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								
	K20001H-H5	春用	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								
	K20006H-H1	春用	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								

3. ばれいしょ加工適性研究会設置要領

平成15年8月21日

最終改正 令和7年7月22日

1. 名称

この研究会の名称は「ばれいしょ加工適性研究会」（以下「研究会」）とする。

2. 目的

この研究会は、食品加工メーカー等の実需者、育種研究者及び関係機関が参画し、加工用途毎の特性に着目した適性品種の開発の加速化を図ることを目的とする。

3. 事業内容

(1) 研究会の開催

研究会は、毎年1～2回開催し、試験結果の報告・検討を行う。

(2) 加工適性試験の実施

加工適性試験はテストキッチン（予備試験・本試験）及びライン試験を行う。

(3) 対象とする用途

対象とする用途は、当面、サラダ、チルド、レトルト、冷凍食品（コロッケ）、フレンチフライ、ポテトチップとする。

(4) 栽培試験の実施

公益財団法人日本特産農作物種苗協会ほ場において栽培試験を実施する。

(5) 加工用ばれいしょに関する情報の収集及び発信

加工適性試験及び栽培試験等によって得られた知見は、事務局にて冊子等にとりまとめ、広く一般に公開する。

4. 供試系統の取り扱い（種苗法関係）

加工適性試験及び栽培試験等に供試する系統は、種苗法に基づく品種登録出願を予定している系統であるが、種苗法では、出願品種の種苗又は収穫物が出願の日から1年さかのぼった日前に業として譲渡されていた場合には、試験研究のためのものである場合等を除き、品種登録できないとされている。

このため、栽培試験に供試する系統の種苗は当該目的のみに使用し、第三者に譲渡することのないよう、十分注意するものとする。また、栽培試験に供した系統の収穫物の処分は、当該供試系統の育成責任者（以下、「育成者」）の指示に従うとともに、加工適性試験に供した系統は全量加工適性試験に使用するものとする。

5. 試験に供試するばれいしょの取扱い（植物防疫法関係）

栽培試験に供試するばれいしょは、栽培時における病害虫のまん延を防止する観点から、国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構種苗管理センター（以下「農研機構種苗管理センター」という）が配布する調査用種苗を使用するものとする。

加工適性試験に供試するばれいしょは、育成者が配布する試験用ばれいしょ及び栽培試験によって得られた収穫物を使用するが、当該ばれいしょは、植物防疫法に基づく種馬鈴しょ検査を受けていないことから、加工適性試験を実施する者は、配布を受けたばれいしょが種いもとして使用されないよう適正に管理するものとする。

なお、試験に供試するばれいしょの全ては、育成者に所有権が存在するので、研究会参加者は、試験に供試

するばれいしょの取扱いについて注意願いたい。

6. 農研機構種苗管理センターへの調査用種苗配布申請

供試系統の所有権を明確化するため、栽培試験に供試する調査用種苗の農研機構種苗管理センターへの配布申請は、育成者所属する試験研究機関等の長が行うこととし、公益財団法人日本特産農作物種苗協会は、育成者の指示に従って調査用種苗を受領するものとする。

7. 委員

(1) 研究会は、実需者、試験研究機関、生産者団体、農研機構種苗管理センター、公益財団法人日本特産農作物種苗協会をもって構成する。

(2) 委員の委嘱については事務局が行い、任期は2年とするが、再任は妨げない。

(3) 構成委員

五十嵐俊哉（カルビーポテト株式会社 馬鈴薯研究所）

野田 政稔（カルビー株式会社 製品化エンジニアリング部）

長谷 友和（(株)湖池屋 調達統括部 原料部）

新海 将洋（(株)北海道フーズ 商品開発部）

一條 裕二（サンマルコ食品株式会社 マーケティング本部）

西田 毅（ケンコーマヨネーズ株式会社 事業開発本部 研究部）

相羽 孝亮（キューピー株式会社 研究開発本部 食創造研究所）

小泉 里美（北海道新進アグリフーズ株式会社 開発室）

片山 健二（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 寒地畑作研究領域 畑作物育種グループ）

品田 博史（地方独立行政法人 北海道立総合研究機構農業研究本部

北見農業試験場 馬鈴しょ牧草グループ）

下條 敬之（長崎県農林技術開発センター 中山間営農研究室）

田中 宏樹（ホクレン農業総合研究所 作物生産研究部 畑作物水稻開発課）

小野塚信哉（(国研)農研機構 種苗管理センター 生産連携部）

吉野 広晃（北海道 農政部 生産振興局 農産振興課）

8. 研究会の運営

(1) 研究会は、必要に応じ関係機関・団体等の意見等を聴取することができる。

(2) 研究会の事務局は、公益財団法人日本特産農作物種苗協会に置くものとする。

