

ばれいしょ新品種候補「P982」

ホクレン 農業総合研究所
中央・上川・道南・十勝・北見農試
北海道農試

北海道産のポテトチップス用原料は貯蔵され、5月下旬まで使用されている。貯蔵に当たっては、低温で貯蔵するとチップカラーを悪化させる還元糖（グルコース等）含量が増えるため比較的高い温度で貯蔵したり、低温貯蔵したものを加温処理して使用している。このためいもの萌芽による損耗や、加温処理によるコスト高などが問題になっており、低温で貯蔵しても還元糖含量の増えない品種の開発が望まれている。「P982」は6ヶ月で貯蔵しても糖含量の増加が少なく高品質のチップスの製造が可能である。同じ目的で開発された「ノースチップ」「スノーデン」に比べシストセンチュウ抵抗性、収量性の面で改善されている。

来歴 ホワイトフライヤー × さやか

この品種のセールスポイント

- ・低温（6℃）で長期貯蔵後のポテトチップ加工適性が優れるため、収穫翌年の5月まで原料として利用可能である。
- ・ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を持つ

栽培上の注意

大きいものに中心空洞が発生することがあるので、多肥や疎植を避ける

特性

枯凋期は「トヨシロ」と「農林1号」の中間の中生である

茎長は「トヨシロ」並

中以上いも収量は「トヨシロ」並ないしやや多い

でん粉価は「トヨシロ」並ないしやや低い

（その他の特性）

	花の色	いもの形	皮色	目の深浅	肉色
P982	白（裏紫）	球	黄白	やや浅	白
トヨシロ	白	扁球	黄褐	浅	白

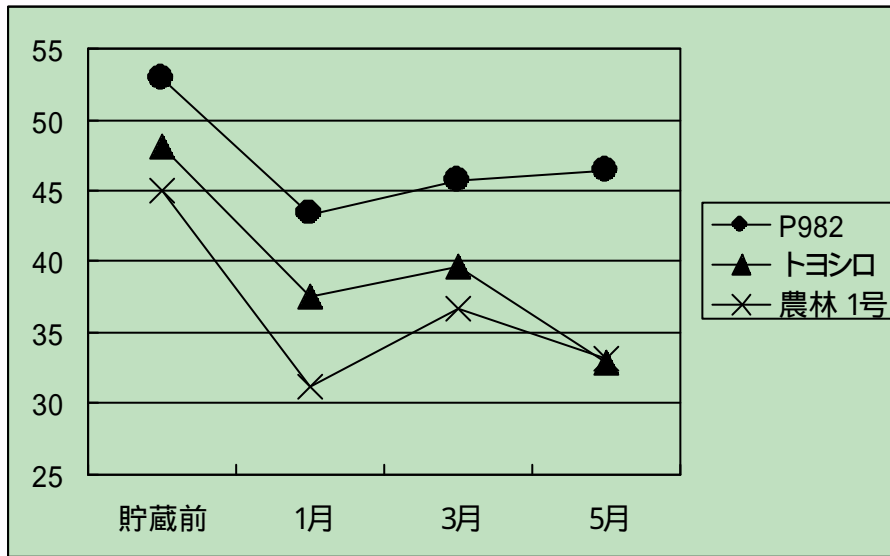
	シストセンチュウ	塊茎腐敗	そうか病	中心空洞	褐色心腐
P982	抵抗性有り	中	弱	微	微
トヨシロ	抵抗性無し	やや弱	弱	微	微

十勝での収量試験結果

試験場所	品種	枯凋期	茎長 (cm)	いも 数 (個)	一個 重 (g)	上いも重 (kg/10a)	標準 比 (%)	中以上 いも重 (kg/10a)	標準 比 (%)	でん 粉価 (%)
十勝農試	P982	9月11日	62	8.8	102	3,921	97	3,625	100	15.7
	トヨシロ	9月4日	60	9.0	102	4,029	100	3,620	100	15.9
	農林1号	9月17日	74	9.3	100	4,114	102	3,784	105	15.2
北農試	P982	9月20日	70	8.8	123	4,702	97	4,516	101	16.0
	トヨシロ	9月10日	64	10.4	106	4,860	100	4,463	100	16.1
	農林1号	10月10日	83	10.7	113	5,374	111	5,035	113	16.2
更別	P982	9月1日	61	7.9	109	3,885	89	3,450	89	15.2
	トヨシロ	8月27日	68	9.7	98	4,370	100	3,898	100	15.9
士幌	P982	-	93	7.3	118	3,869	101	3,461	115	14.9
	トヨシロ	-	79	8.4	100	3,813	100	3,020	100	14.5

(十勝農試・北農試平成10～12年の3カ年平均 更別・士幌平成11,12年の2カ年平均)

ポテトチップ加工適性



6 貯蔵・無加温によるポテトチップカラー (平成8 - 11年度産4ヶ年平均)
 数値はアグترون値 (数値が大きいほど良、40以上で製品化可能)

栽植密度試験の結果

	茎長 (cm)	上いも数 (個/株)	一個重 (g)	中以上収量 (kg/10a)	でん粉価 (%)	中心空洞 (%)
標準	79	7.2	116	3495	15.0	2.0
疎植	71	9.3	133	3428	14.9	7.0

標準 : 75×30 4,444株10a 疎植 : 75×45 2,963株10a
 平成11年、12年2カ年の平均