

ばれいしょ生産・消費に関する問題点

ばれいしょは北海道の主要な畑作物の一つですが、近年の消費低迷により、青果用ばれいしょの販売量は減少してきています。ばれいしょの調理においては、目をとる手間がかかることから、青果用ばれいしょの消費拡大に向けて、目が浅く皮がむきやすい品種の育成が望まれています。また、近年、北海道内においては、一旦発生すると根絶が不可能なジャガイモシストセンチュウの発生地域が拡大しており、種子用も含めた全ての用途のばれいしょ生産に深刻な被害が発生しています。こうした中で、ジャガイモシストセンチュウに強いことに加え、消費者と加工業者にも受け入れられる調理加工適性に優れた青果用ばれいしょ新品種の開発が必要とされています。

ばれいしょ「ピルカ」の特性

1. 調理形質

- 1) 肉色は淡黄色で煮くずれ程度が少なく、水煮料理に向いており、食味は「男爵薯」並みに優れます（表1）。
- 2) 目が浅く、皮がむきやすいので、家庭での調理の際の取り扱いが容易で手間がかからないだけでなく、加工業者にとっては機械剥皮後に必要なトリミングの数が少なくなるので、コストの低減が図れます（表1、写真）。

2. 農業形質

- 1) 「男爵薯」や「メイクイン」よりも多収です（表2）。
- 2) ジャガイモシストセンチュウに対して抵抗性を有するため、センチュウ被害を低減できることに加え、本品種を栽培することで栽培ほ場のセンチュウの密度を大幅に低減することができます。また、センチュウの未発生地では、新たな発生を未然に防ぐことができます（表2）。シストセンチュウに対する抵抗性は、今後のバレイショ栽培に必須の形質といえます。

表1 「ピルカ」の調理形質(芽室町、平成15～20年)

品種・ 系統名	水煮				食味	目の 深さ	トリミン グ数 ¹⁾
	肉色	黒変	肉質	煮崩れ			
ピルカ	淡黄	微	やや粘	少	中上	浅	2.1
男爵薯	白	少	やや粉	中	中上	深	9.8
メイクイン	淡黄	微	中(やや粘) ²⁾	中(微)	中(中上)	浅	12.5

¹⁾機械による90%剥皮後の人手によるトリミング必要数(カ所/kg)

²⁾()内はばれいしょ種苗特性分類基準(農水省委託事業)に基づく判定

表2 「ピルカ」の農業形質(芽室町:平成15～20年)

品種・ 系統名	枯ちょう 期 (月.日)	上いも 平均重 (g)	規格内 いも重 (kg/10a)	同左 標準比 (%)	でん 粉価 (%)	ジャガイモシストセンチュウ ¹⁾ 病虫害 抵抗性	増殖率 ²⁾ (倍/作)
ピルカ	9.10	107	3654	118	15.0	強 (H1)	0.1
男爵薯	9.2	83	3109	100	16.4	弱 (h)	17.3
メイクイン	9.13	83	3421	110	16.3	弱 (h)	— ³⁾

¹⁾ 北海道立北見農業試験場による特性検定試験結果

²⁾ 作付後のセンチュウ卵数/作付前のセンチュウ卵数

³⁾ データがありません

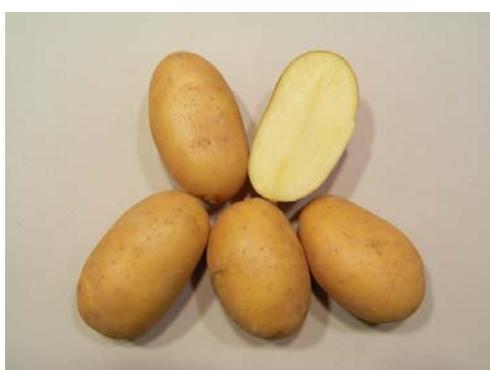


写真 「ピルカ」(左) および「男爵薯」(右)

品種の名前の由来

アイヌ語で美しい (pirka ; ピリカと同じ意味) を意味し、目が浅く皮むきしやすいことから、ピール (peel ; 英語で皮をむく) や、外観がすべすべしてピカピカ輝くともかけて名付けました。

今後の予定・期待

平成 21 年 1 月に北海道の優良品種に認定されました。現在、種苗管理センターにおいて種いもを増殖中で、平成 24 年から本格的な一般栽培が始まる予定です。ばれいしょの生産者、加工業者および消費者など、さまざまな立場の人たちにとって利点を持つ品種ですので、安定的なばれいしょの生産・消費振興に大きく貢献できます。

用語の解説

【ジャガイモシストセンチュウ】

ばれいしょの根に寄生する重要病害虫。一度発生すると薬剤を用いても根絶が不可能なため、法律によって発生地での種子用ばれいしょの生産が恒久的に禁止されます。この害虫に抵抗性のない品種を栽培した場合、センチュウの密度が増加し、高密度圃場では収量が半減します。H1 は抵抗性遺伝子型名。

【トリミング】ばれいしょの皮むき工程において、目の深い部分などのむき残った部分を取り除く作業。

【枯ちょう期】茎葉がほとんど枯れた日。「男爵薯」は早生、「ピルカ」および「メイクイン」は中早生に属します。

【上いも平均重】20g以上のいもの1個平均重量。

【規格内いも重】60g以上260g未満のいもの重量。

【標準比】「男爵薯」を100とした比率。

【でん粉価】いもに含まれるでん粉の割合（%）。比重により算出します。