

[成果情報名]多収ながいも新品種「十勝4号」

[要約]ながいも「十勝4号」は、北海道の既存のながいもに比べいも径が太いことにより多収性を示す系統で、加工特性も良好である。このため現在栽培されているながいもから本系統「十勝4号」へ順次置き換わる可能性が高く、作付けの拡大が期待できる。

[キーワード]ながいも、多収

[代表連絡先]電話 0155-62-2431

[研究所]道総研十勝農業試験場・研究部・地域技術グループ、十勝農協連、JA 帯広川西、JA 音更

[背景・ねらい]

北海道のながいもは、作付面積 1,890ha（2010 年）と全国の約 25 %程度であるが、反収が多いことから収穫量では全国の 46 %を占め、青森県とともに全国で 1、2 を競う産地である。ながいもは収益性が高く、また、近年は十勝産ながいもが海外に輸出されるなどブランド化も進み、特に十勝の畑作経営において重要な作物の 1 つとなっている。しかし、温度要求性が高いため冷涼な北海道においては気象による影響を受けやすく、収量の高位安定化が強く求められている。

そこで、収量性が高く、栽培特性に優れたながいも品種を育成する。

[成果の内容・特徴]

1. 「十勝4号」はながいも標準品種「音更選抜」と比べ、萌芽期は同等で黄変期は3日程度早く、早晩性は同等である。収量性は「音更選抜」に比べ、平均1本重が「音更選抜」よりも重いため、規格内収量は「音更選抜」より約20%多収である。いもの乾物率および粘度は、「音更選抜」と同等で、とろろ加工適性は、粘度、作業性、色について問題は見られず、「音更選抜」と同等の加工特性を有する（表1）。
2. 「十勝4号」のいもの形状は、「音更選抜」「川西選抜」と同じく“長楕円形”であり、「音更選抜」に比べ全長、調製長は同等であるがいも径が太く、平均1本重は「音更選抜」よりも重い。（表1、図1）。
3. 「十勝4号」の葉の形状は、「音更選抜」「川西選抜」と同じ“長心臓形”であるが、「音更選抜」「川西選抜」に比べ、葉長が短く、葉柄部の接合部位からの葉のくぼみがやや浅いことから「音更選抜」と明確な区別性がある（図2）。
4. とろろの食味試験において、「音更選抜」に比べ、色、粘り、甘みの各項目でほぼ同等の評価であり、「十勝4号」の食味評価は「音更選抜」と同等である（表2）。

[普及のための参考情報]

1. 普及予定地域・普及予定面積：十勝及びこれに準ずる地域 100ha。

[具体的データ]

表1. 育成地および現地における成績

調査地 品種・系統名	十勝農試 ¹⁾ (芽室町)			帯広市		音更町	
	十勝4号	音更選抜 (標準品種)	川西選抜 (比較品種)	十勝4号	音更選抜 (標準品種)	十勝4号	音更選抜 (標準品種)
形質							
萌芽期 (月/日)	6/18	6/18	6/18	6/9	6/9	6/17	6/18
黄変期 (月/日)	10/15	10/18	10/18	- ²⁾	- ²⁾	10/20	10/21
規格内収量 (kg/10a)	4,560	3,929	3,988	5,662	4,571	5,592	4,536
標準比	116	100	102	124	100	123	100
規格内率 (%)	91.9	92.2	88.9	92.8	86.4	95.9	90.0
多数本も株率 (%)	15.0	15.0	11.1	8.2	16.0	18.2	19.4
全長 (cm)	59	61	62	73	75	70	70
調製長 (cm)	41	42	43	51	51	44	46
いも径 (cm)	7.1	6.1	6.4	7.2	6.2	6.9	6.1
平均1本重 (g)	1,014	876	942	1,268	1,045	1,119	969
乾物率 (%)	16.2	15.8	16.0	13.5	13.5	14.2	13.1
粘度 (Pa·s)	3.4	3.2	3.3	2.8	2.8	2.9	2.5

¹⁾ 十勝農試は平成22～24年の生産力検定試験(標植)の3か年の平均値。帯広市および音更町は平成23、24年の2か年、各2か所の平均値。²⁾ 降霜のため調査不能。



図1 いもの形状

(上:「音更選抜」、中央:「十勝4号」、下:「川西選抜」)



図2 葉の形状

(左:「音更選抜」、中央:「十勝4号」、右:「川西選抜」)

表2 食味試験(とろろ)

実施日	品種・系統名	色	粘り	甘み	総合
2011/12/12 (34名)	十勝4号	3.2	2.8	2.9	2.9
	川西選抜	3.1	2.9	3.2	3.1
2012/2/2 (11名)	十勝4号	2.8	3.0	3.1	2.9
	川西選抜	2.9	2.8	3.0	2.8
2012/12/13 (12名)	十勝4号	3.2	3.5	3.3	3.3
	川西選抜	2.9	2.9	3.0	3.0

食味の基準:「音更選抜」(ながいも)。評価基準:色:1不良～3並～5良(色が白いと良)

粘り:1弱い～3並～5強い甘み:1弱い～3並～5強い総合:1不良～3並～5良

(田縁 勝洋)

[その他]

予算区分:共同(民間)、受託(民間)

研究期間:2005～2012年度

研究担当者:田縁勝洋、鳥越昌隆、平井 剛、柴田浩之(十勝農協連)、前塚研二(十勝農協連)、三口雅人(十勝農協連)、岡崎智哉(十勝農協連)、澤崎明弘(十勝農協連)、高山直保(JA帯広川西)、渡邊隆志(JA音更)、宮村 透(JA音更)、赤間智吏(JA音更)、茂古沼真二(JA音更)

平成24年度北海道農業試験会議(成績会議)における課題名および区分

「ながいも新品種候補「十勝4号」(普及奨励)