

長期貯蔵適性を有するチップ加工用バレイショ品種

しんせい



品種の特徴

- 収穫翌年の6月まで貯蔵しても、チップの焦げ(褐変)が少なく、長期貯蔵性が優れる
- ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を有し、塊茎腐敗と青枯病の抵抗性は“中”
- 打撲黒変耐性は“やや強”



長期貯蔵適性を有するチップ加工用バレイショ品種

しんせい



国内のポテトチップ加工用バレイショの需要は増加傾向にあります
が、国内産原料が不足する2月～7月はアメリカから輸入されてい
ます。

国内産の原料の安定供給を図るため、ジャガイモシストセンチュウ
抵抗性を有し、長期貯蔵性が優れる品種を育成しました。

◆チップ加工特性(2011～2019年平均)

品種名	収穫後(貯蔵前)のチップ			翌年6月のチップ(8℃貯蔵)		
	外観	褐変	アグトロン 値	外観	褐変	アグトロン 値
しんせい	やや上～上	微	49.7	やや上～中	微～少	41.4
トヨシロ	やや上～中	少	45.6	下～やや下	やや多	30.7
スノーデン	やや上～中	微	46.5	中～やや下	少	38.5

注)アグトロン値はチップの白度の指標で、値が大きいほど褐変(焦げ)が少ない

翌年6月まで6℃で
貯蔵後、加工した
ポテトチップ



しんせい



トヨシロ



スノーデン

◆育成地における栽培特性(2011～2019年平均)

品種名	熟期	チップ加工用規格内		でん粉価 (%)	ジャガイモシ ストセンチュウ ウ抵抗性	打撲黒変 耐性
		いも重 (kg/10a)	トヨシロ比 (%)			
しんせい	中早生	4,136	103	16.6	有(H1)	やや強
トヨシロ	中早生	4,045	100	15.9	無	やや強
スノーデン	中晩生	4,621	116	13.9	無	中



農研機構 北海道農業研究センター



E-mail



URL

問い合わせ先

研究推進部研究推進室広報チーム TEL 011-857-9260