

アントシアニン高含量のカラフルなじゃがいも新品种

シヤイニールビー

品種の特徴

- アントシアニン(ペラニン)含量が多く、赤肉色を活かした調理・加工ができる
- ジャガイモシストセンチュウ抵抗性あり
- イモが整った長卵型で、扱いやすい



アントシアニン高含量のカラフルポテト新品種

シャイニールビー

アントシアニン色素を含む赤肉のジャガイモ品種はカラフルポテトとも呼ばれます。「シャイニールビー」は赤肉色で、アントシアニン含量が高いです。

また、いもの形状が整い、揃いも良いため生産・加工両面で扱いやすい特徴があります。



■育成地における栽培特性(2008~2012,2019~2020年の平均)

品種	熟期	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(%)	
シャイニールビー	中晩生	16.1	70	4,895	120	3,504	109	14.0
ノーザンルビー	中早生	8.3	103	3,586	88	2,957	92	13.9
男爵薯	早生	11.0	88	4,086	100	3,203	100	14.7

■いもの形態と特性

品種	いもの形	いもの長幅比	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
シャイニールビー	長卵形	1.7±0.1	有(H1)	弱	やや弱	弱
ノーザンルビー	長形	2.2±0.2	有(H1)	弱	弱	やや弱
男爵薯	円形	1.2±0.1	無	弱	弱	弱

■品質・加工特性(2008~2012,2019~2020年の平均)

品種	アントシアニン含量(mg/100gFW)	水煮			蒸し		チップの食味
		煮崩れ	肉質	食味	肉質	食味	
シャイニールビー	234	中	中	中	やや粘	中	中
ノーザンルビー	169	微	やや粘	やや上~中	やや粘	やや上~中	中~やや上
男爵薯	-	中	やや粉	やや上~中	やや粉	中	中~やや下

