

アントシアニン高含量のカラフルポテト新品种

ノーブルシャドー

品種の特徴

- アントシアニン(ペタニン)含量が多く、紫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で疫病やそうか病にも強い
- イモが整った卵型で、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

ノーブルシャドー



アントシアニン色素を含む紫肉色のジャガイモ品種はカラフルポテトとも呼ばれます。「ノーブルシャドー」は紫肉色で、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。

2025年春頃から、民間の種苗会社や農協等を通じて種いものが供給される予定です。

栽培上の注意

- 休眠期間はやや長く、萌芽や初期生育がやや遅い
- 植付前に種いもの浴光育芽を十分に行う

■育成地における栽培特性(2015~2020年の平均)

品種・系統名	枯ちよう期 (月日)	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 (%)	
ノーブルシャドー	9/3	10.6	93	4,283	101	3,605	110	12.0
シャドークイーン	9/15	12.2	87	4,577	108	3,761	115	15.2
男爵薯	8/31	11.8	85	4,250	100	3,270	100	13.7

■いもの形態と特性

品種・系統名	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	休眠期間
ノーブルシャドー	卵形	1.3±0.1	有(H1)	強	強	やや弱	やや長
シャドークイーン	長形	1.8±0.2	無	弱	弱	弱	やや長
男爵薯	円形	1.2±0.1	無	弱	弱	弱	やや長

■品質・加工特性(2015~2020年の平均)

品種・系統名	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	
ノーブルシャドー	1041	微	粘	竹上~中	やや粘	中	中
シャドークイーン	619	少	中	中	中	中	中~竹下
男爵薯	-	中	やや粉	竹上~中	やや粉	竹上~中	中~竹下

