

# さわやか

打撲に強い

緑化しづらい

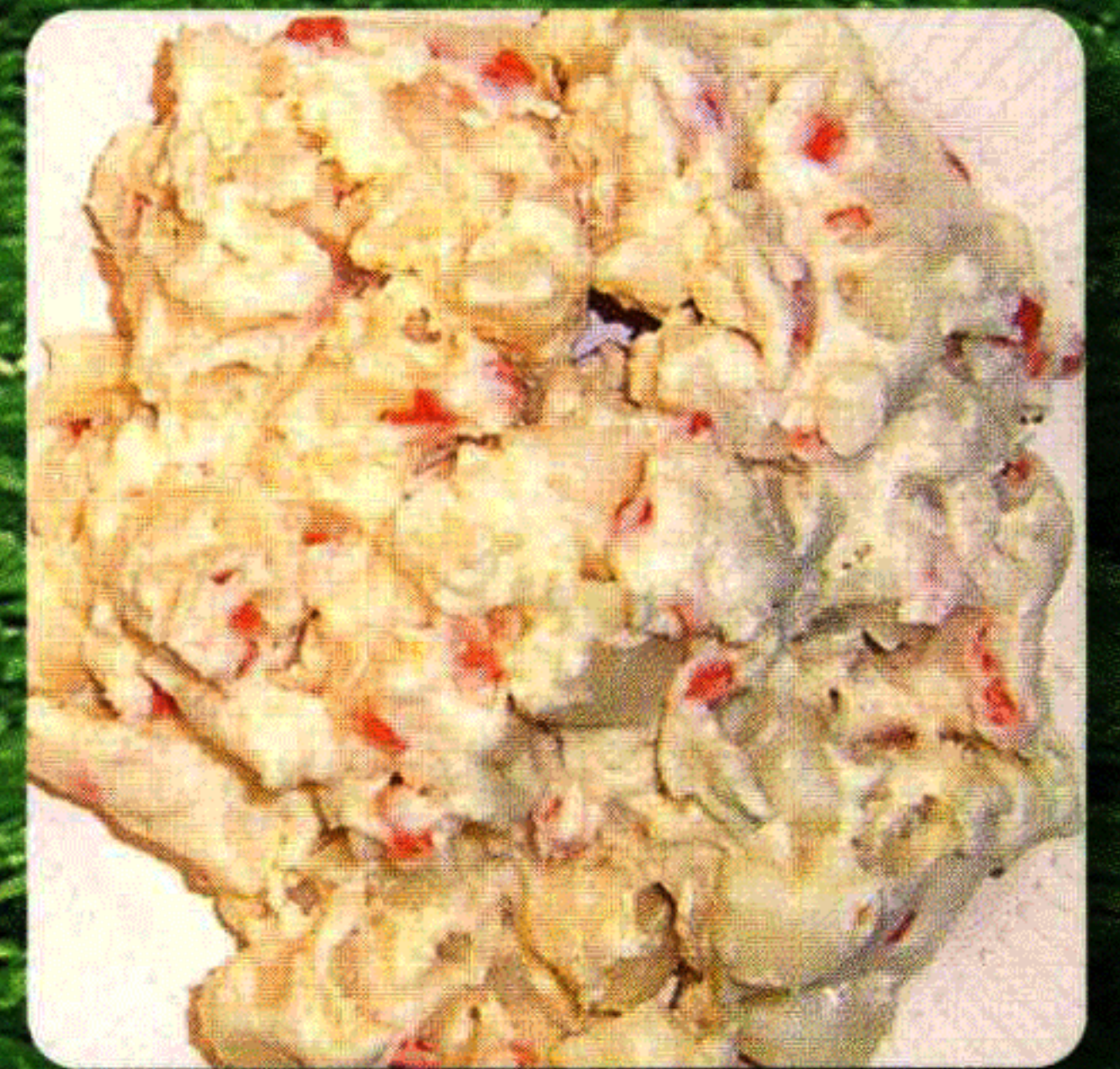
剥皮後も

黒くならない



さわやかな  
風味のポテト

作って簡単！  
食べて美味しい！  
まさに、  
ばれいしよの  
優等生！！



(独)農業・生物系特定産業技術研究機構・北海道農業研究センター  
(財)いも類振興会



## 1) 打撲に強い!

男爵薯

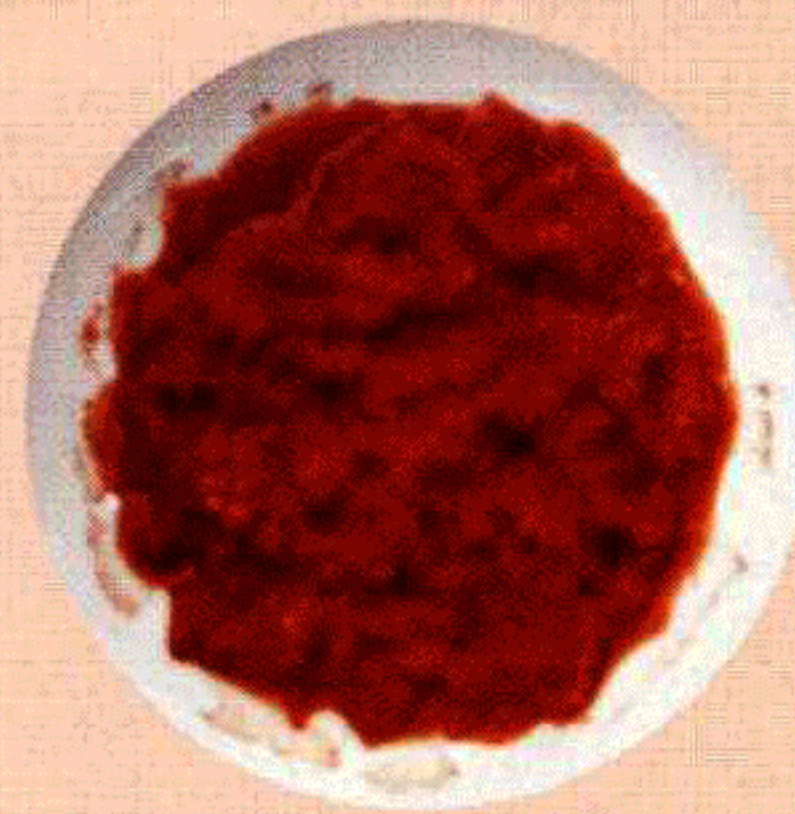
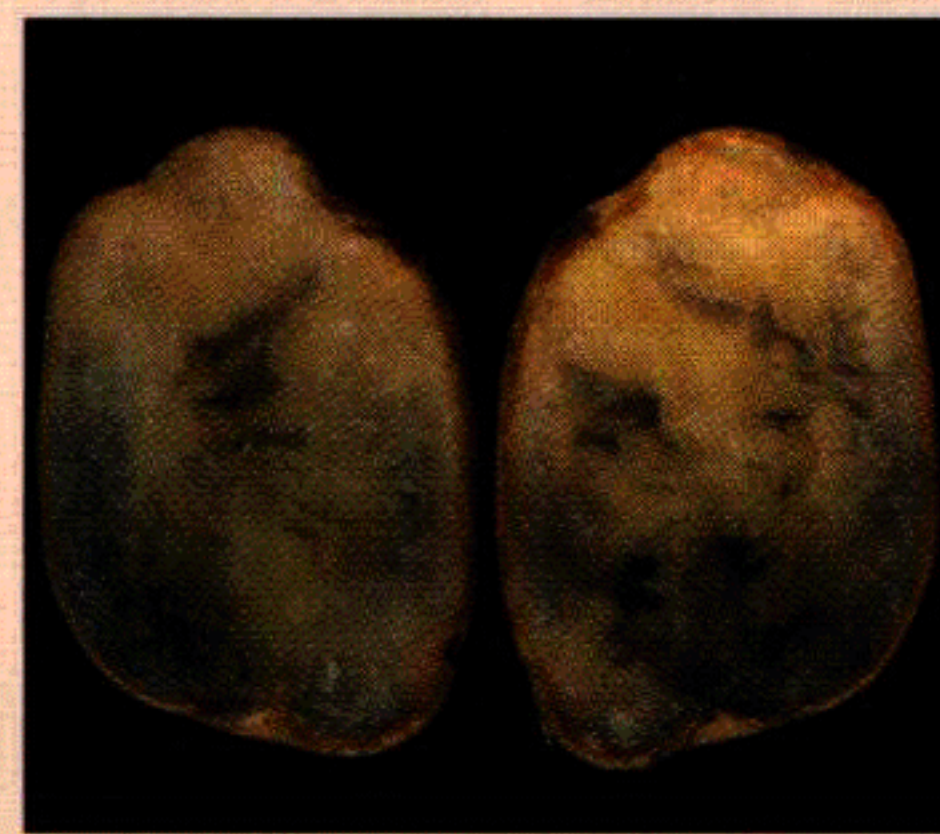


さやか

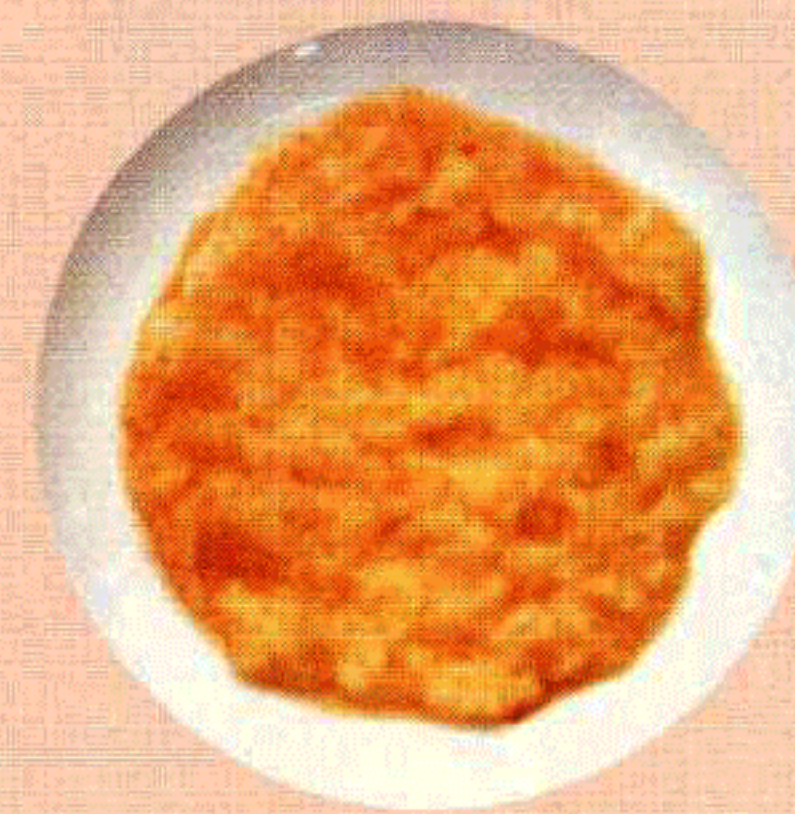
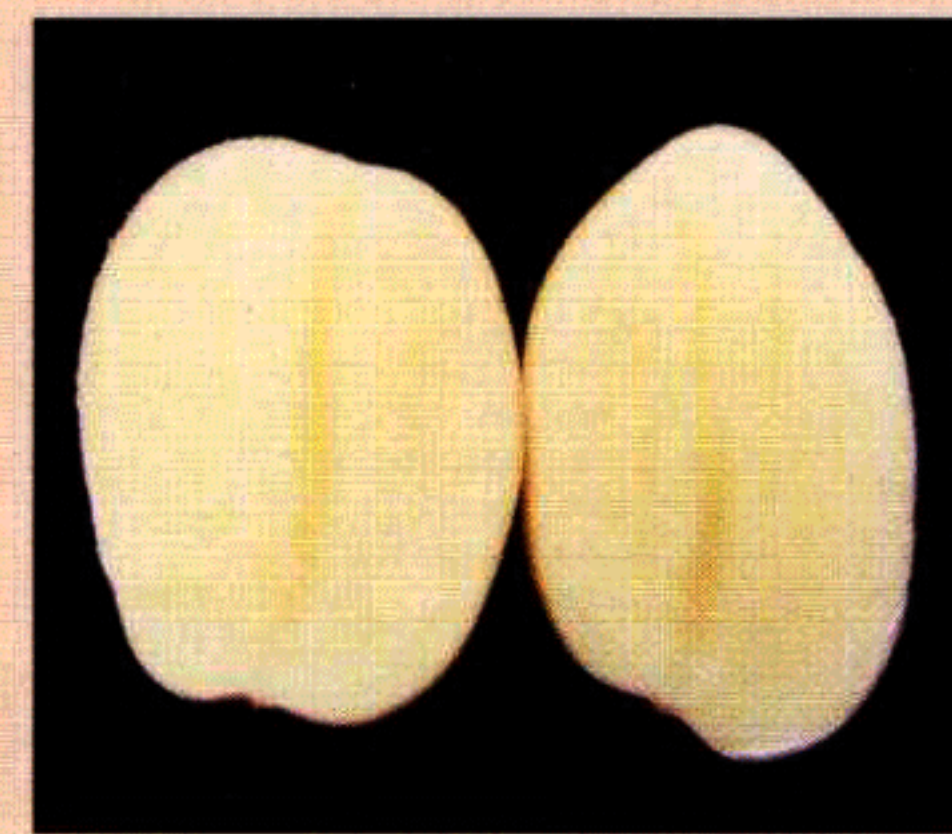


## 2) 剥皮後も黒くならない!

男爵薯



さやか

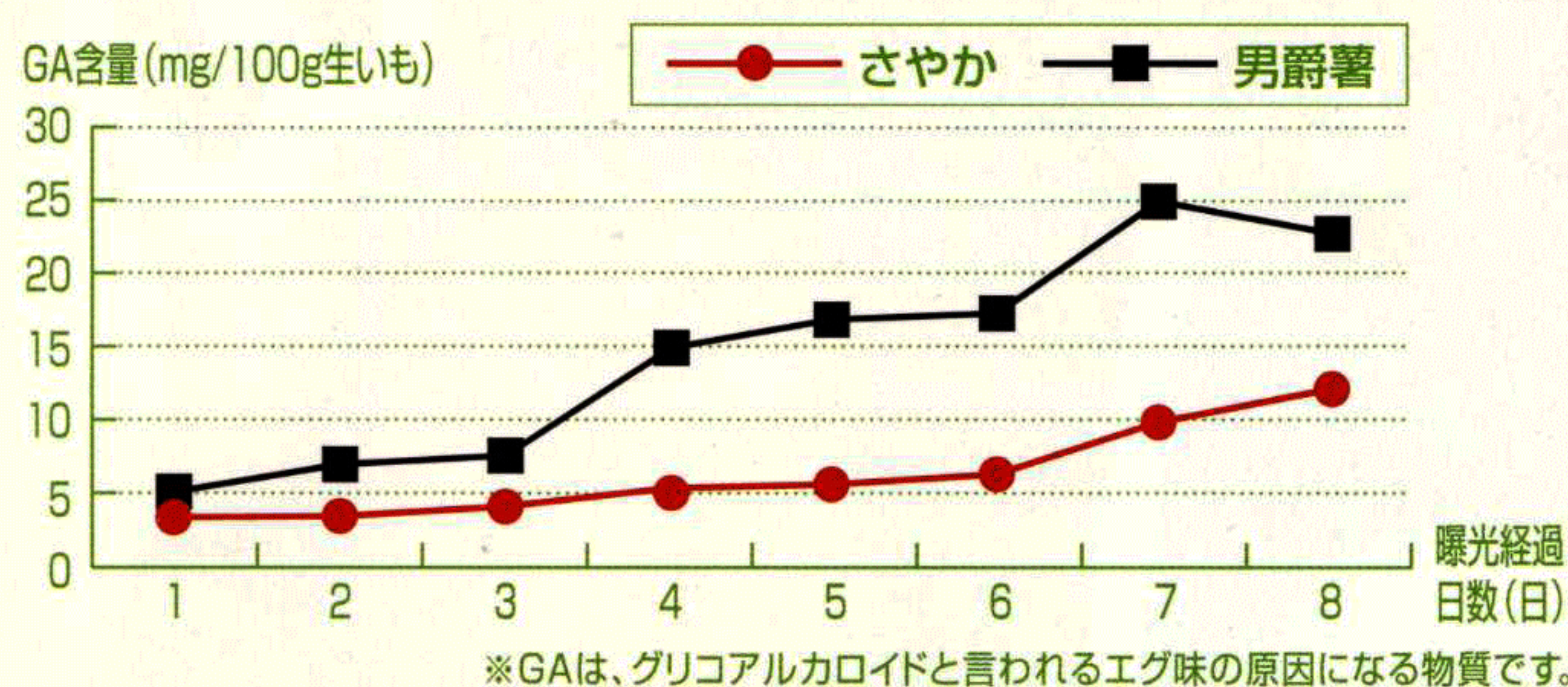
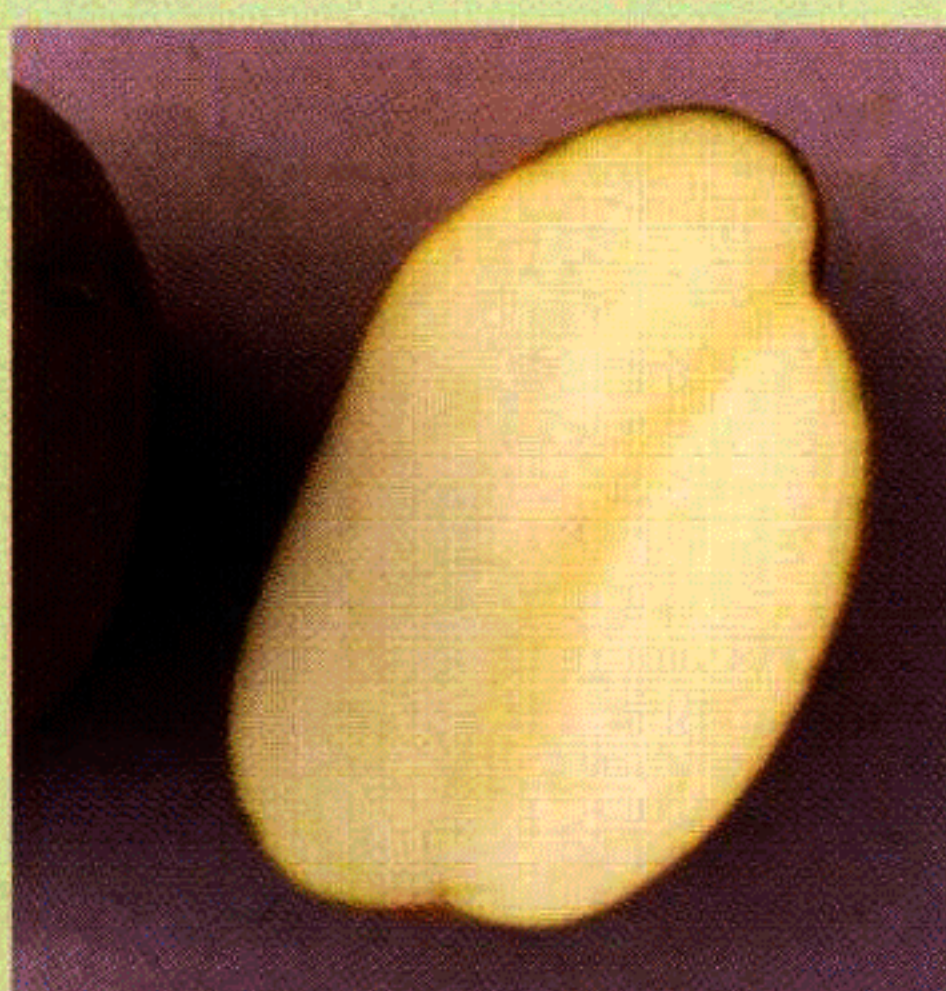


## 3) 緑化しづらい!

男爵薯



さやか



「さやか」は、肉色は白で目が浅く、剥皮歩留まりが高いため、業務用サラダなど一次加工食品原料として使われています。粘質で、煮崩れは男爵薯よりも少なく、煮物にも向いていますが、フライには不向きです。また、光を当ててもエグくなりにくい品種です。形は安定しており、規格内収量が高いです。

### 栽培上の注意

「さやか」は、いもの肥大始めがやや遅いので、生育後期までしっかり防除をして茎葉を健康に保たないと収量が伸びません。また、モザイク症状のウイルスに侵されやすく、感染したかどうか判りづらいので、自家採取は控えましょう。



	1株上いも数	上いも1個重	澱粉価 (%)	上いも収量 (Kg/10a)	規格内収量 (Kg/10a)	枯凋期 (月日)	休眠期間 (日)	シスト線虫抵抗性	中心空洞
さやか	8.6	121	16.7	4,547	4,125	9/15	116	抵抗性	無
男爵薯	9.9	88	16.4	3,847	3,275	9/1	95	罹病性	少
トヨシロ	9.4	104	18.2	4,224	3,569	9/10	127	罹病性	微

収量成績は、育成地でH14-17の調査結果【栽植密度:4444株/10a】