

## 北海98号

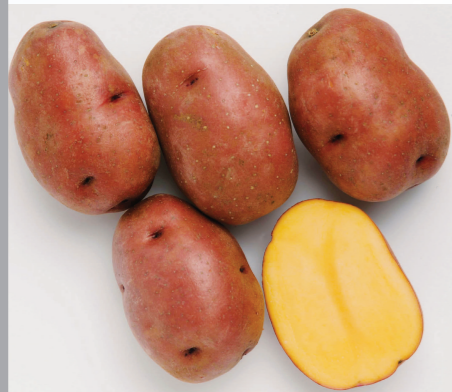
●生食用

商品名: インカージュ Hokkai 98

「インカのめざめ」の皮色に変異した品種です。皮色と茎色以外は「インカのめざめ」と同じで、肉色は橙黄色、ナッツフレーバーを有し、極良食味です。平成19年育成。

Bud mutation variety of Inca-no-meza me. Same characteristics as the Inca-no-mezame except for colors of the tuber skin and stem. 2007.

煮くずれ度 **少** Low fragility  
ジャガイモシストセンチュウ抵抗性 **無** Susceptible



## インカのひとみ

●生食用

Inca-no-hitomi

カロテノイドを含有し、肉色は橙黄色。インカのめざめ同様、やや粘質で独特の風味を有します。皮色は基本が赤で、目の周りが黄色の特徴的な外観をしています。平成18年育成。

Medium early maturity, producing low yields of small orange-flesh tubers with very high carotenoid content. Diploid hybrid. Medium to high dry matter, good cooking quality, chestnut-like nutty flavor. 2006.

煮くずれ度 **少** Low fragility  
ジャガイモシストセンチュウ抵抗性 **無** Susceptible



## インカのめざめ

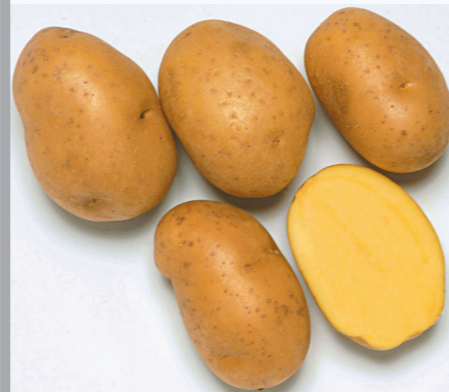
●生食用

Inca-no-mezame

カロテノイドを含有し、肉色は橙黄色。南米の2倍体小粒種を改良。やや粘質でナッツフレーバーと呼ばれる独特の風味を有し、誰が食べても驚く美味しさです。平成9年育成。

Very early maturity, producing low yields of small orange-flesh tubers with very high carotenoid content. Diploid hybrid. Medium to high dry matter, good cooking quality, chestnut-like nutty flavor. 1997.

煮くずれ度 **少** Low fragility  
ジャガイモシストセンチュウ抵抗性 **無** Susceptible



## 北海道農業研究センター生まれのばれいしょ品種大集合

Potato varieties developed at the NARO Hokkaido Agricultural Research Center

## Potato Guide

# ばれいしょ図鑑

煮くずれ度 **少** Low fragility **中** Medium fragility **多** High fragility

男爵薯と同程度の煮崩れを**中**として表しています。

The medium fragility of boiled potatoes is based on the fragility of the boiled Irish Cobbler (Japanese name: Danshakuimo) variety.

ジャガイモシストセンチュウ抵抗性 **有** Resistance **無** Susceptible  
Resistance to potato cyst nematode

お問い合わせ先  
For inquiries

農研機構 北海道農業研究センター  
NARO Hokkaido Agricultural Research Center

TEL. 011-851-9141(代表)



## トヨシロ

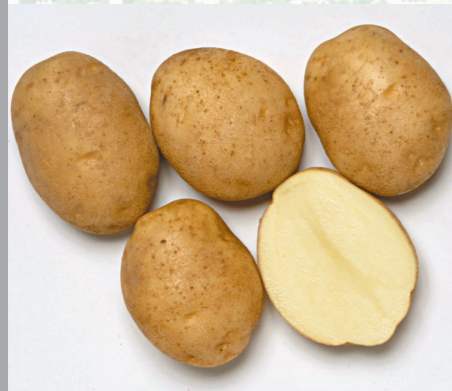
●ポテトチップ用

Toyoshiro

国産ポテトチップ原料の大半を占める品種。白肉を生かしてサラダ原料、粉質を生かしてコロッケ原料としても使われます。昭和51年育成。

Medium early maturity with high yields. Leading variety of crisping potato in Japan. Susceptible to potato cyst nematode. Medium to high dry matter with mealy cooked texture. 1976.

煮くずれ度 **中** Medium fragility  
ジャガイモシストセンチュウ抵抗性 **無** Susceptible



## とうや

●生食用

Touya

いもの形が丸く、目が浅く、肉色は淡黄色。いもの肥大が早い。肉質はやや粘質で食感が滑らか。クセがなく煮物、スープに適しています。平成4年育成。

Early maturity, producing high yields of light-yellow-flesh tubers, early bulking. Medium to low dry matter with good cooking quality. 1992.

煮くずれ度 **少** Low fragility  
ジャガイモシストセンチュウ抵抗性 **有** Resistance



## キタアカリ

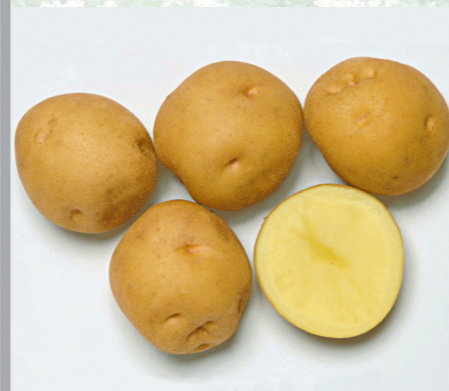
●生食用

Kitaakari

いもの目が赤く、肉色は淡黄色。ビタミンCが多い。粉質で火の通りが早く、煮崩れしやすいが、食味は男爵薯より優れます。昭和62年育成。

Early maturity, producing light-yellow-flesh tubers with yellow skin, red eyes and high vitamin C content. Medium dry matter, mealy cooked texture and good taste. 1987.

煮くずれ度 **多** High fragility  
ジャガイモシストセンチュウ抵抗性 **有** Resistance



## キタムラサキ

●生食用

Kitamurasaki

パープルパワーがいっぱい

アントシアニンを多く含有し、はっきりした紫色の肉色です。肉質はやや粘質です。サラダやフレークの原料として優れています。平成15年育成。

Medium late maturity, with high yields. Purple-flesh tubers with high anthocyanin content. Medium to high dry matter with good salad and flake quality. 2003.

煮くずれ度 **少** Low fragility  
ジャガイモシストセンチュウ抵抗性 **有** Resistance



## はるか

●生食用 ●サラダ用 ●コロッケ用

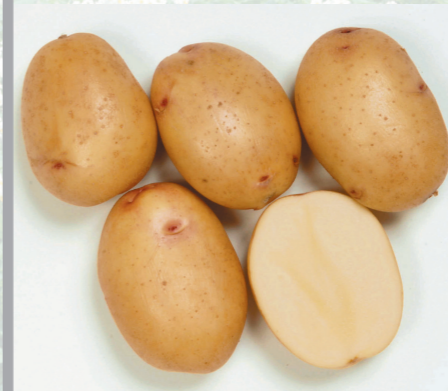
Haruka

食べてよし、作ってよし

目の周辺がほのかに赤くかわいい外観が特徴で、肉色は白。肉質は粘質で、煮崩れし難く、煮物料理やサラダに適しています。平成19年育成。

Medium maturity, producing high yields of uniform, oval white-flesh tubers with parti-colored red/white skins. Medium dry matter, fairly firm cooked texture, good boiling and salad quality. 2007.

煮くずれ度 **少** Low fragility  
ジャガイモシストセンチュウ抵抗性 **有** Resistance



## ノーザンルビー

●生食用

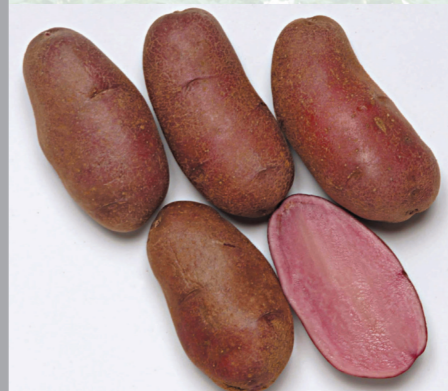
Northern ruby

宝石の輝き

アントシアニンを含有し、色むらのない綺麗なピンク色の肉をしています。肉質はやや粘質。色を生かしたさまざまな料理の創作が期待されます。平成18年育成。

Medium early maturity, producing red-flesh tubers with high anthocyanin content. Medium dry matter, good boiling and crisping quality. 2006.

煮くずれ度 **少** Low fragility  
ジャガイモシストセンチュウ抵抗性 **有** Resistance





## ピルカ

●生食用

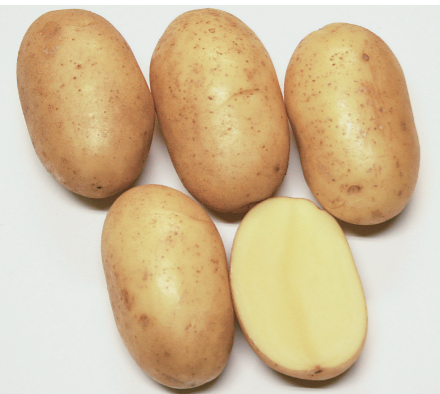
Piruka

皮むき簡単、煮物向き

煮崩れの少ないやや粘質タイプの品種。外觀が優れ、目も浅いので調理しやすい。特に、煮物料理に向きます。平成21年育成。

Medium early maturity, light-yellow-flesh tubers with very shallow eyes. Low to medium dry matter content with good boiling quality. 2009.

煮くずれ度 **少** Low fragility  
ジャガイモシストセンチュウ抵抗性 **有** Resistance



## こがね丸

●フライドポテト用

Koganemaru

ホッカイコガネに比べていもは丸く、フライにしたときの風味が異なります。光にあたってエグ味が出にくい。平成18年育成。

Medium late maturity, producing very high yields of oval yellow-flesh tubers. High dry matter with good French-fry quality. 2006.

煮くずれ度 **中** Medium fragility  
ジャガイモシストセンチュウ抵抗性 **有** Resistance



## 十勝こがね

●生食用  
●フライドポテト用

Tokachikogane

肉色は淡黄色。肉質はやや粉質で煮崩れは少ない。煮物ばかりでなくフライにも適し、特に冷めてからも食味が落ちずに美味しい。平成19年育成。

Early maturity with moderate yields, producing light-yellow-flesh tubers. Suitable for long storage. Medium dry matter with firm cooked texture, suitable wide range of culinary uses. 1997.

煮くずれ度 **少** Low fragility  
ジャガイモシストセンチュウ抵抗性 **有** Resistance



## 紫月

●生食用

Shizuki

紫皮・淡黄肉色の特徴ある外觀をしています。中心空洞や褐色などの発生がほとんどありません。煮崩れが少なく、調理後の黒変も少ないため煮物料理に適しています。平成24年育成。

Early maturity, producing light-yellow-flesh tubers with purple skin. Medium dry matter, fairly firm cooked texture, good boiling quality. 2012.

煮くずれ度 **少** Low fragility  
ジャガイモシストセンチュウ抵抗性 **有** Resistance



## あかね風

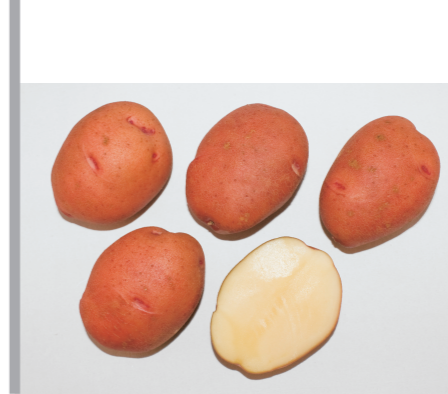
●生食用

Akanekaze

赤皮・黄肉色の特徴ある外觀をしています。茎の部分も紫に着色し、花も紫が濃く、地上部にも特徴があります。煮崩れが少なく美味しい。平成26年育成。

Medium maturity, producing light-yellow-flesh tubers with red skin. Medium dry matter, good boiling quality. 2014.

煮くずれ度 **少** Low fragility  
ジャガイモシストセンチュウ抵抗性 **有** Resistance



## パールスターチ

●でん粉原料用

Pearl starch

「コナフブキ」よりもでん粉重が多い晩生の品種です。でん粉の離水率は「コナフブキ」よりも低いですが、リン含量は高い特性を持っています。平成27年育成。

Late maturity, high yield. High dry matter. Suitable for starch production. 2015.

煮くずれ度 **多** High fragility  
ジャガイモシストセンチュウ抵抗性 **有** Resistance



## アーリースターチ

●でん粉原料用

Early starch

いもの肥大とでん粉価の上昇が早く、早掘り収穫に適しています。秋まき小麦の前作としても栽培ができます。平成8年育成。

Medium late maturity, high yields and suitable for early harvest. High dry matter. Suitable for starch production. 1996.

煮くずれ度 **多** High fragility  
ジャガイモシストセンチュウ抵抗性 **有** Resistance



## さやか

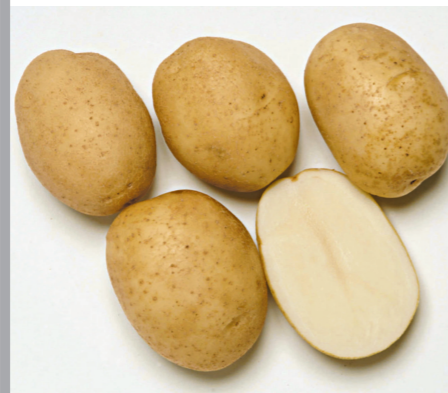
●サラダ用

Sayaka

肉色は白。目が浅く、皮が剥きやすい。調理した後の黒変が少ない。光に当たってもエグ味がでにくい。ドレッシングに良く合う淡泊な味わいで、サラダ原料として人気です。平成7年育成。

Medium maturity, producing high yields of large white-flesh tubers. Low glycoalkaloid content. Medium dry matter with good salad quality. 1995.

煮くずれ度 **少** Low fragility  
ジャガイモシストセンチュウ抵抗性 **有** Resistance



## シャドークイーン

●生食用

Shadow queen

キタムラサキの約3倍量のアントシアニン含有し、紫色の濃さには誰しもが驚きます。粉質と粘質の中間程度の肉質で、食味も良く、サラダに適しています。平成18年育成。

Medium late maturity, producing purple-flesh tubers with very high antocyanine content. Susceptible to potato cyst nematode. Medium high dry matter content with good cooking quality. 2006.

煮くずれ度 **中** Medium fragility  
ジャガイモシストセンチュウ抵抗性 **無** Susceptible

