

育成品種一覽 2015

北海道農業研究センター生まれの作物たち

保存版



育成品種一覽 2015

北海道農業研究センター

育成品種一覽 2015

北海道農業研究センター生まれの作物たち

食用作物

1. 水 稲	ゆきのめぐみ	1
	おほろづき	3
	ゆきさやか	5
	ゆきがすみ	7
	北瑞穂	9
	たちじょうぶ	11
2. 小 麦	キタノカオリ	13
	ゆめちから	15
3. ばれいしょ	ピルカ	17
	はるか	19
	十勝こがね	21
	ノーザンルビー	23
	シャドークイーン	25
	キタムラサキ	27
	北海98号	29
	インカのひとみ	31
	インカのめざめ	33
	こがね丸	35
	アーリースターチ	37
	紫月	39
	キタムサシ	41
	あかね風	43
	パールスターチ	45
4. そ ば	レラノカオリ	47
	キタノマシュウ	49
	キタワセソバ	51
5. だつたんそば	北海T8号	53
	北海T9号	55
	北海T10号	55
	満天きらり	57

野 菜

6. かぼちゃ	TC2A	59
	くりひかり	61
	ジェジェJ	63

野 菜

7. ペポカボチャ	ストライプペポ	65
8. たまねぎ	クエルゴールド	67

工芸作物

9. てんさい	北海みつぼし	69
---------	--------------	----

果 樹

10. 日本梨	北新	71
11. 西洋梨	ジェイドスイート	73
12. ブルーベリー	ケラアンブルー	75
	エピルカブルー	77

花 き

13. アリウム	札幌1号	79
	札幌2号	79

— 飼料作物編 —

飼料作物

1. アカクローバ	ナツユウ	1
	リョクユウ	3
2. シロクローバ	コロポックル	5
3. アルファルファ	ハルワカバ	7
4. オーチャードグラス	はるねみどり	9
	ハルジマン	11
	トヨミドリ	13
5. メドウフェスク	まきばさかえ	15
6. トウモロコシ	たちぴりか	17
	おおぞら	19
	北交65号	21
	きみまる	23
	きよら	25

ゆきのめぐみ

GABAやビタミンEを多く含み、 機能性に優れる巨大胚米品種「ゆきのめぐみ」

「ゆきのめぐみ」は平成19年度に農林認定された、一般的な品種より胚芽が2倍程度大きい北海道で初めての巨大胚米品種です。
ギャバ高含有機能性米として新たな需要の開拓が見込まれます。

特徴

- GABA(γアミノ酪酸)およびビタミンEの含有量が多いので、発芽玄米や胚芽米としての利用に向いています。
- 「きらら397」より障害型耐冷性が優れています。
- 栽培適地は北海道上川中南部および留萌中南部以南です。

栽培上の注意

巨大胚米特有の性質として、苗立ち、初期生育が悪いので以下の点に注意してください。

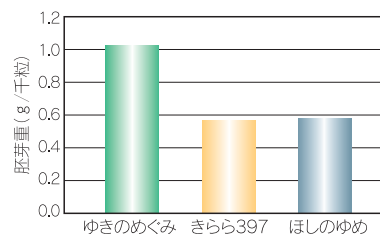
- 比重1.10以上の塩水選および十分な浸種を行い、通常より2~4割程度多く播種してください。
- 播種後は育苗器に入れ、苗代では十分な保温を行うため2重トンネルを活用するなど、発芽・苗立ちの促進に努めてください。
- 極端な深植えを避け、適正な水管理を行ってください。

種子の入手方法について

- 種子の入手方法については、北海道農業研究センターまでお問い合わせください。

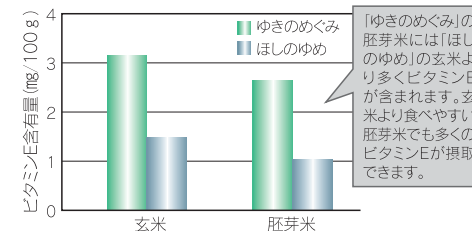
胚芽の大きさ(重さ)

注) 平成18年北海道農業研究センター産標肥と多肥の平均値



ビタミンE含有量

注) 平成17、18年標肥区の平均値



玄米
ゆきのめぐみ きらら397 ほしのゆめ



胚芽米
ゆきのめぐみ ほしのゆめ

「ゆきのめぐみ」の主な特性(北海道農業研究センター/札幌市 平成15~18年)

品種名	出穂期 (月日)	成熟期 (月日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)	玄米収量 (kg/a)	同左比率 (%)	穂ばらみ期 耐冷性	いもち病抵抗性		GABA含量 (mg/100g)
									葉	穂	
ゆきのめぐみ	8.03	9.20	70	17.0	545	56.8	100	強	やや弱~中	やや弱~中	23.0
きらら397	8.03	9.21	64	15.7	629	56.8	100	やや強	やや弱	中	—
ほしのゆめ	8.02	9.18	71	15.5	721	56.2	99	強	弱	やや弱	13.5

注) GABA含量は玄米を24時間水に浸した後に測定。平成18年北海道農業研究センター産米。

おぼろづき

粘りが強くおいしい 低アミロース極良食味水稲品種「おぼろづき」

「おぼろづき」は平成15年度に農林登録され、平成17年度から北海道の優良品種に認定された水稲品種です。適度な粘りの強さと柔らかさが特徴で、これまでの北海道米になかった画期的な極良食味品種です。

特徴

- アミロース含有率は一般的な米よりやや低い約14%です。
- 低アミロース米ですが、もち臭さが少なく、適度な粘りで単品での利用に向いています。
- 栽培適地は北海道の上川中部および留萌中南部以南です。

栽培上の注意

- 粒厚が薄いため、米選に当たっては適切な篩目を用いてください。

種子の入手方法について

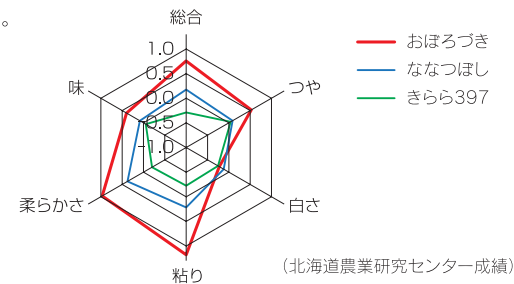
- 北海道内の稲作地帯のJAから販売されています。

「おぼろづき」の主な特性(北海道農業研究センター/札幌市 平成12~16年)

品種名	出穂期 (月日)	成熟期 (月日)	稈長 (cm)	精玄米重 (kg/a)	同左比率 (%)	玄米 千粒重 (g)	アミロース タンパク質		耐冷性	いもち病抵抗性	
							含有率 (%)	含有率 (%)		葉	穂
おぼろづき	8.01	9.19	66	46.7	93	21.1	14.1	7.3	強	やや弱	中
ほしのゆめ	8.01	9.19	70	50.2	100	21.3	19.4	6.7	強	弱	やや弱
きらら397	8.02	9.23	66	53.5	107	21.8	19.0	6.8	やや強	やや弱	中

「おぼろづき」の食味

平成14~16年の食味官能試験の平均値。「ほしのゆめ」を0とし、良い方を+として各項目-3~+3で評価した。



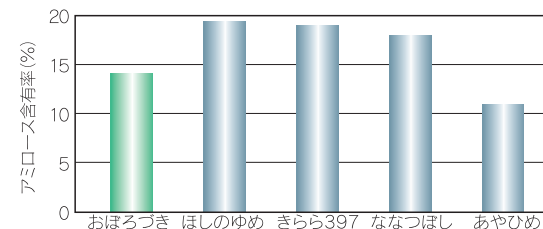
玄米と粳



おぼろづき ほしのゆめ きらら397

アミロース含有率

(平成12~16年)



ゆきさやか

食味が安定した 極良食味水稲品種「ゆきさやか」

「ゆきさやか」は平成24年度に品種登録された、北海道向きの極良食味水稲品種です。アミロース含有率はやや低く、年次変動が少なく安定しています。

特徴

- 食味は「ゆめびりか」並の極良食味です。
- アミロース含有率は気象条件による変動が少なく安定しています。
- アミロースだけでなくタンパク質の含有率も低くなっています。
- 収量は「ほしのゆめ」「ななつぼし」「ゆめびりか」より多収です。

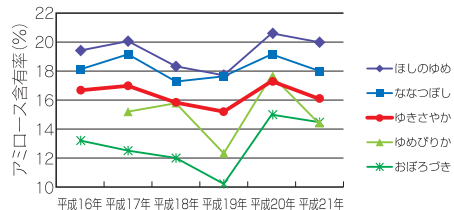
栽培上の注意

- 葉鞘褐変および褐変穂の発生が多いため、褐変の発生が多い圃場での栽培は避ける必要があります。

種子の入手方法について

- 種子の入手方法については、北海道農業研究センターまでお問い合わせください。

アミロース含有率の年次間変動



「ゆきさやか」の主な特性(北海道農業研究センター／札幌市 平成17～21年)

品種名	出穂期 (月日)	稈長 (cm)	精玄米重 (kg/a)	同左比率 (%)	千粒重 (g)	アミロース 含有率 (%)	タンパク質 含有率 (%)	耐倒伏性	耐冷性	いもち病抵抗性	
										葉	穂
ゆきさやか	8.02	72	55.1	108	22.5	16.4	6.0	中	強	弱	やや弱
ほしのゆめ	8.02	68	51.2	100	21.2	19.3	6.7	中	強	弱	やや弱
ななつぼし	8.03	72	53.4	104	21.2	18.2	6.7	やや弱	強	やや弱	やや弱
ゆめびりか	8.02	67	53.9	105	21.7	15.0	6.7	やや弱	やや強～強	やや弱	やや弱

玄米と粳



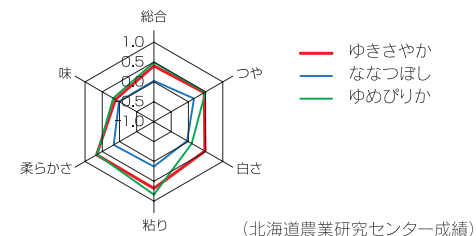
ゆきさやか

ほしのゆめ

ななつぼし

「ゆきさやか」の食味

平成16～21年の食味官能試験の平均値。「ほしのゆめ」を0とし、良い方を+として各項目-3～+3で評価した。



ゆきがすみ

多収で耐冷性が強い 低アミロース極良食味水稻品種「ゆきがすみ」

「ゆきがすみ」は平成24年度に品種登録された、北海道向きの低アミロース極良食味水稻品種です。

特徴

- 食味は「おほろづき」「ゆめびりか」並の極良食味です。
- 収量は「おほろづき」「ゆめびりか」より多収です。
- 「ゆめびりか」より耐冷性が強く、「おほろづき」より米粒が大きいいため冷害年でも多収です。
- アミロース含有率は「おほろづき」と「ゆめびりか」の中間程度です。

栽培上の注意

- 耐倒伏性は強くないので、極端な多肥栽培は避けてください。
- いもち病抵抗性は十分ではないので、適的な防除を行ってください。

種子の入手方法について

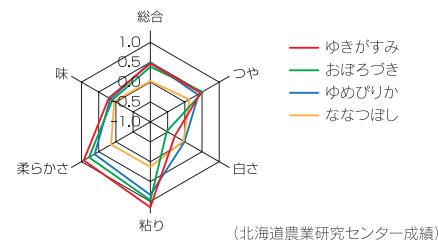
- 種子の入手方法については、北海道農業研究センターまでお問い合わせください。

「ゆきがすみ」の主な特性(北海道農業研究センター／札幌市 平成17～21年)

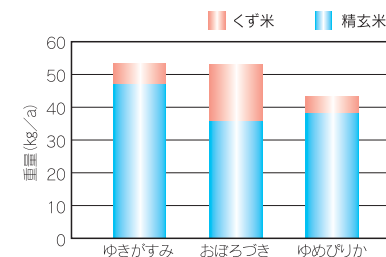
品種名	出穂期 (月日)	成熟期 (月日)	稈長 (cm)	精玄米重 (kg/a)	同左比率 (%)	玄米 千粒重 (g)	アミロース 含有率 (%)	タンパク質 含有率 (%)	耐冷性	いもち病抵抗性	
										葉	穂
ゆきがすみ	8.03	9.18	69	56.4	119	21.5	14.0	6.4	強	やや弱	中
おほろづき	8.02	9.16	67	47.5	100	20.8	12.8	7.0	強	やや弱	中
ゆめびりか	8.02	9.16	67	53.9	114	21.7	15.0	6.7	やや強～強	やや弱	やや弱

「ゆきがすみ」の食味

平成16～21年の食味官能試験の平均値。
「ほしのゆめ」を0とし、良い方を+として
各項目-3～+3で評価した。



冷害年(平成21年)の収量



成熟期の草姿



ゆきがすみ

おほろづき

ゆめびりか

北瑞穂

きたみずほ 米粉加工向け高アミロース米品種「北瑞穂」

「北瑞穂」は平成26年度に品種登録された、北海道向けの高アミロース米品種です。米粉麺や米粉クッキーなどへの加工適性に優れ、米粉加工向けとして米の消費拡大への貢献が期待されます。

特徴

- 白米のアミロース含有率は約30%であり、一般の品種よりも約10ポイント高い。
- 米粉麺は製麺時の作業性が良く、食感などの食味も優れます。
- 米粉クッキーはサクサク感に優れ、食味が良い。

栽培上の注意

- 穂いもち病抵抗性は十分でないので、適正な防除に努めてください。
- 耐倒伏性は十分でないので、極端な多肥栽培は避けてください。

種子の入手方法について

- 種子の入手方法については、北海道農業研究センターまでお問い合わせください。



北瑞穂の草姿
(左:北瑞穂、中:きらら397、右:ななつぼし)



北瑞穂の米粉麺



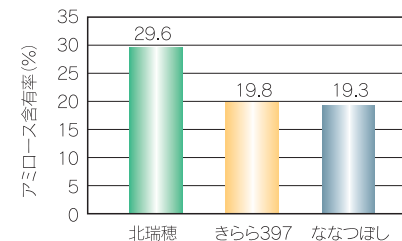
北瑞穂のクッキー

「北瑞穂」の主な特性(北海道農業研究センター/札幌市 平成21~23年 中苗移植・標肥区)

品種名	出穂期 (月日)	稈長 (cm)	精玄米重 (kg/a)	玄米重 標準比	玄米千粒重 (g)	穂ばらみ期 耐冷性	穂いもち病 抵抗性	タンパク質 含有率 (%)
北瑞穂	7.31	81	60.6	114	21.8	強	やや弱	5.1
きらら397	7.30	69	53.4	(100)	22.4	やや強	やや弱	6.8
ななつぼし	7.29	77	57.3	107	21.6	やや強~強	やや弱	5.9

アミロース含有率

(平成21~23年)



たちじょうぶ

倒れにくく、いもち病に強い 極多収米品種「たちじょうぶ」

「たちじょうぶ」は平成24年度に品種登録された、北海道向きの極多収品種です。倒れにくく、いもち病に強いので栽培しやすく、飼料用米と稲発酵粗飼料用の兼用品種として利用できます。

特徴

- 玄米収量は「きらら397」より約35%多収です。
- 地上部全体のTDN収量は「きらら397」より約25%多収です。
- 「きらら397」より、出穂期は7日、成熟期は20日程度遅い晩生種です。

栽培上の注意

- 飼料用米として利用する場合、北海道では晩生で成熟期が遅いため直播栽培には適しません。

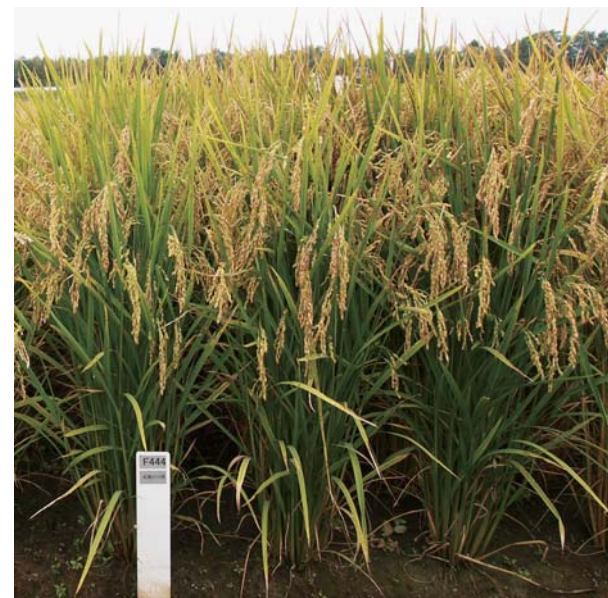
種子の入手方法について

- 種子の入手方法については、北海道農業研究センターまでお問い合わせください。

「たちじょうぶ」の主な特性(北海道農業研究センター／札幌市 平成19～21年)

品種名	出穂期 (月日)	成熟期 (月日)	稈長 (cm)	黄熟期 乾物量 (kg/a)	TDN 収量 (kg/a)	同左比率 (%)	粗玄米 収量 (kg/a)	同左比率 (%)	耐倒伏性	耐冷性	いもち病抵抗性	
											葉	穂
たちじょうぶ	8.09	10.10	77	153	90.7	124	75.7	135	強	やや強～強	やや強	やや強
きらら397	8.02	9.21	67	123	73.2	100	56.0	100	中	やや強	やや弱	中

成熟期の草姿



たちじょうぶ

玄米と粳



たちじょうぶ

きらら397

キタノカオリ

製パン適性に優れた 秋まき硬質小麦「キタノカオリ」

「キタノカオリ」は平成15年度に農林登録された秋まき硬質小麦です。パンにした時のもちもちとして、しっとりとした食感が特徴の品種で、中華麺用としても利用できます。

特徴

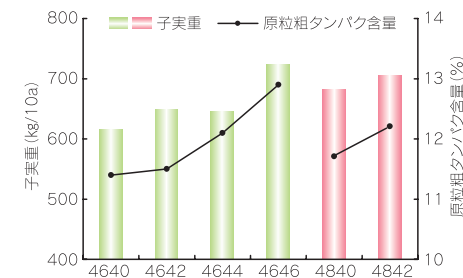
- 製パン適性は「ハルユタカ」並です。
- 赤さび病、うどんこ病の抵抗性に優れています。
- 耐倒伏性に優れています。
- 栽培適地は北海道の秋まき小麦栽培地帯です。

栽培上の注意

1. 地帯に応じた適期播種により越冬前の生育確保
 - 道東部では9月中旬までに播種を行い、越冬前の生育量を確保してください。
 - 「キタノカオリ」は「ホクシン」に比べ初期生育が劣る傾向にありますので、適期播種を励行してください。
 - 播種量は255粒/m²ですが、適期内でも遅れる場合は2割程度多めにしてください。
2. 施肥量は品種特性・品質を考慮
 - 「キタノカオリ」はパン用品種なので、タンパク質含量が高くなるよう肥培管理に努めてください。
 - 起生期の窒素施与は収量性の向上に、出穂期以降の追肥は胚乳のタンパク質含量を高めますので注意が必要です。
 - 過剰な後期窒素施与による更なる成熟期の遅れに注意が必要です。
3. その他栽培をする上での留意事項
 - コムギ縮萎病には弱いので、「ホクシン」等で発生が認められている圃場では栽培しないでください。
 - 多雪地帯での冬損程度は「ホクシン」よりやや多いので、適切な管理に努めてください。
 - 赤かび病には必ずしも強くないので、防除の徹底を図ってください。
 - 穂発芽耐性は必ずしも十分でないので、適期収穫を励行してください。

種子の入手方法について

- 北海道内の小麦作付け地帯のJAで販売されています。



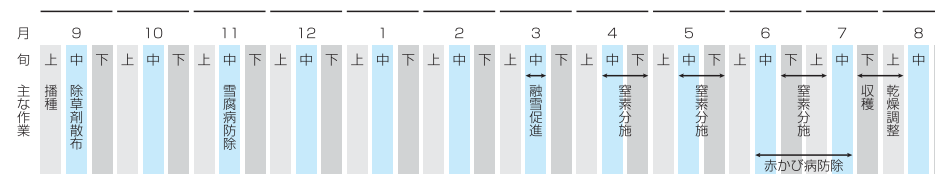
窒素施用率(基肥-起生期-幼形期-葉面散布、kg/10a)
(北海道農業研究センター 平成14年)
※上記グラフの4640は、基肥4kg/10a、起生期6kg/10a、幼形期4kg/10a、葉面散布は無しとすることを表しています。

「キタノカオリ」の主な特性(北海道農業研究センター/芽室町 平成10~13年)

品種名	出穂期 (月日)	成熟期 (月日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)	子実重 (kg/10a)	容積重 (g/l)	千粒重 (g)	粉質
キタノカオリ	6.12	7.25	75	9.0	604	586	812	41.3	硝子質
ホクシン	6.06	7.20	83	8.4	621	607	796	38.1	紛状質

品種名	病害抵抗性				穂発芽性	耐寒性	耐雪性	耐倒伏性
	コムギ縮萎病	赤さび病	赤かび病	うどんこ病				
キタノカオリ	中	かなり強	中	強	中	中	やや強	強
ホクシン	やや弱	やや弱	やや弱	やや強	中	中	やや強	強

標準作業の一例



ゆめちから

コムギ縞萎縮病抵抗性があり、 製パンでの中力小麦とのブレンド適性が優れる 超強力秋まき小麦品種「ゆめちから」

「ゆめちから」は平成21年度に農林認定された、北海道で発生が拡大しているコムギ縞萎縮病に対する抵抗性に優れる超強力秋まき硬質小麦です。「きたほなみ」などの中力小麦とブレンドすることにより、優れた製パン適性を示します。

特徴

- コムギ縞萎縮病および赤さび病の抵抗性に優れています。
- 「きたほなみ」などの中力小麦と等量ブレンドすることにより「キタノカオリ」以上の優れた製パン適性となります。また、パスタ、中華麺や冷凍生地製パンとしての適性もあります。
- パンの引きが強くもっちりした食感が特徴です。
- 原粒粗タンパク質含量が高く、醤油原料としても利用できます。
- 栽培適地は北海道の秋まき小麦栽培地帯です。

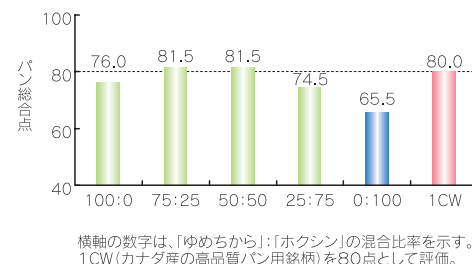
栽培上の注意

- 不良土壌環境では、早期に枯れ上がり収量が低下することがあるので留意してください。
- 気象および土壌条件により、葉身に斑点状またはかすり状に黄化する現象がみられます。
- 耐雪性が“中”なので、雪腐病防除を励行してください。
- 超強力小麦としての特性を発揮させるため、タンパク質含量が低くならないように止葉期以降の窒素追肥を行うなどの肥培管理に努めてください。

種子の入手方法について

- 小麦作付け地帯のJAで販売されています。

「ゆめちから」の製パン適性(平成16年、(社)日本パン技術研究所)



縞萎縮病ウイルス汚染圃場



「ゆめちから」の主な特性(北海道農業研究センター/芽室町 平成17~19年)

品種名	出穂期 (月日)	成熟期 (月日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/㎡)	子実重 (kg/a)	容積重 (g/l)	千粒重 (g)	外観品質
ゆめちから	6.10	7.30	85	9.8	972	83.4	838	41.8	中上
ホクシン	6.10	7.28	92	9.1	1,014	77.2	827	38.0	中上
キタノカオリ	6.15	8.02	87	10.3	926	88.4	849	42.4	中上

品種名	病害抵抗性				穂発芽性	耐雪性	耐倒伏性
	コムギ縞萎縮病	赤さび病	赤かび病	うどんこ病			
ゆめちから	強	強	中	やや強	中	中	強
ホクシン	弱	やや弱	やや弱	やや強	中	やや強	強
キタノカオリ	弱	かなり強	中	強	中	やや強	強

品種名	製粉歩留 (%)	ミリング スコア	60%粉			ファリノグラム			ミキソグラム
			タンパク (%)	色 L* b*	粒度 (㎎/g)	Ab (%)	DT (分)	VV	生地形成時間 (分)
ゆめちから	71.2	82.6	11.7	88.18 14.99	1,803	68.4	5.9	68	5.0
ホクシン	71.0	84.5	9.9	88.07 15.68	2,820	53.3	1.8	41	2.7
キタノカオリ	68.3	80.6	11.2	87.66 19.07	1,847	68.1	6.3	65	3.7

注) L*は小麦粉の明度、b*は小麦粉の黄色みの程度を表す。
ファリノグラムのAbは吸水率、DTは生地形成時間、VVはバロリーメーターバリュウを表す。

ピルカ

煮物に最適!「メイクイン」タイプのばれいしょ新品种「ピルカ」

「ピルカ」は平成21年度に農林認定された、目が浅く皮がむきやすく水煮適性が優れ、黄肉色・中早生・多収のジャガイモシストセンチュウ抵抗性品種です。

特徴

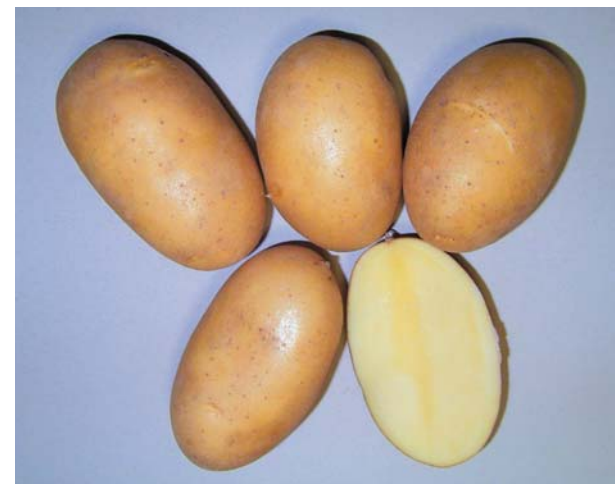
- 熟期は中早生で、「男爵薯」、「メイクイン」より多収です。
- 目が浅く、皮をむきやすい品種です。
- 黄肉色で煮崩れや調理黒変が少なく、水煮適性が高いです。
- ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を持っています。

栽培上の注意

- 目数が少ないので、種いもを切断する場合は頂芽の位置に十分注意が必要です。不均一な切断により、茎数の減少、萌芽の不揃いを招きます。

種子の入手方法について

- 種いもの入手方法については、北海道農業研究センターまでお問い合わせください。



「ピルカ」の主な特性(北海道農業研究センター/芽室町 平成15~20年)

品種名	枯凋期 (月日)	上いも 平均一個重 (g)	上いも重 ¹⁾ (kg/10a)	標準比	でん粉価 (%)	ジャガイモ シストセンチュウ 抵抗性
ピルカ	9.10	107	3,654	118	15.0	強
男爵薯	9.02	83	3,109	100	16.4	弱
メイクイン	9.13	83	3,421	110	16.3	弱

¹⁾ 20g以上

品種名	水煮					目の深さ	トリミング数 ¹⁾
	肉色	黒変	肉質	煮崩れ	食味		
ピルカ	黄	微	やや粘	少	中上	浅	2.1
男爵薯	白	少	やや粉	中	中上	深	9.8
メイクイン	淡黄	微	中(やや粘) ²⁾	中(微)	中(中上)	深	12.5

¹⁾ 機械による90%剥皮後の人手によるトリミング必要数(カ所/kg)

²⁾ ()内はばれいしょ種苗特性分類基準に基づく判定

はるか

煮物、コロッケ、サラダにも! 使いやすさが自慢のばれいしょ新品种「はるか」

「はるか」は平成19年度に農林認定された、目の周りが赤い、かわいい外観が特徴の中生でジャガイモシストセンチュウ抵抗性をもつ白肉の品種です。煮崩れが少なく、食味が優れ、「男爵薯」よりも多収で、青枯病にも抵抗性があります。家庭内調理にも業務用途のどちらにも適しており、汎用性の高い品種です。

特徴

- 煮崩れが少なく食味が優れ、多収です。
- 業務用のサラダやコロッケ調理にも向いています。
- 青枯病にやや強い抵抗性を持っています。
- 赤目のかわいい外観で、差別化しやすいです。



かわいい赤い目が
目印です!



「はるか」の主な特性(北海道農業研究センター/芽室町 平成15~18年)

品種名	枯凋期 (月日)	茎長 (cm)	上いも数 (個/株)	上いも 平均一個重 (g)	上いも重 (kg/10a)	規格内 いも重 (kg/10a)	でん粉価 (%)	塊茎 腐敗
はるか	9.20	62	9.4	107	4,395	3,823	15.9	やや強
男爵薯	9.01	43	10.2	87	3,882	3,183	16.4	弱
さやか	9.16	58	8.7	113	4,393	3,778	16.8	やや強

1) 上いも:20g以上。規格内:60-259g

品種名	剥皮褐変	肉質	煮崩れ	食味	調理加工適性			病害虫抵抗性	
					水煮	サラダ	コロッケ	ジャガイモ シストセンチュウ	青枯病
はるか	微	やや粘	少	中上	やや適	適	やや適	強	やや強
男爵薯	多	やや粉	中	中上	中	適	適	弱	弱
さやか	少	中	中	中上	やや適	適	不適	強	弱

栽培上の注意

- 目数が少ないので、種いもを切断する場合は頂芽の位置に十分注意が必要です。不均一な切断により、茎数の減少、萌芽の不揃いを招きます。
- PVY-N系統の感染による上位葉の病徴は不明瞭なモザイクであるため、採種管理に当たっては注意が必要です。

種子の入手方法について

- 種いもの入手方法については、北海道農業研究センターまでお問い合わせください。

十勝こがね

多用途の調理に適する 良食味ばれいしょ「十勝こがね」^{とかち}

「十勝こがね」は平成12年度に農林登録された、ジャガイモシストセンチュウ抵抗性もち、早生で煮物から油を用いるフライなどの料理まで多用途の調理に適する良食味の品種です。

特徴

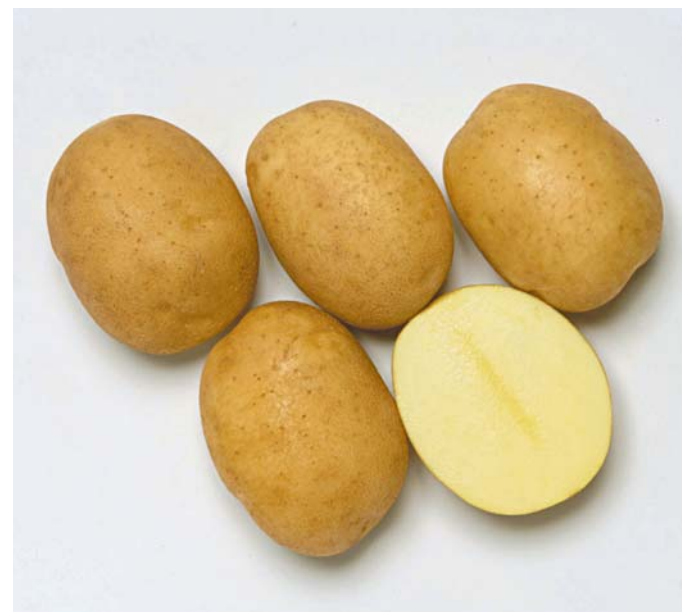
- イモの休眠期間が長く、貯蔵性が優れています。
- 食味が良く、調理適性が優れています。
- 休眠期間が長いため出芽が遅いです。

栽培上の注意

- 疫病による塊茎腐敗が発生しやすいので、予察情報などを活用し、適正な防除に努める必要があります。
- 180g以上のイモでは中心空洞が発生することがあるので、茎数を確保し、疎植や多肥を避ける必要があります。
- 休眠期間が長く通常のイモ貯蔵では萌芽および初期生育が遅れやすいので、下記のような扱いが必要となります。
 - ① 休眠期間を短くするために、収穫後D型ハウスなどで仮貯蔵し、凍結のおそれの生じる10月中旬頃までに本貯蔵としてください。
 - ② 休眠明けを早めるため、3月上旬から10℃以上20℃を上限として貯蔵温度を高くし、また、早めの種いも切断を行ってください。

種子の入手方法について

- 種いもの入手方法については、北海道農業研究センターまでお問い合わせください。



「十勝こがね」の主な特性(北海道農業研究センター／芽室町 平成14～18年)

品種名	枯凋期 (月日)	初期 生育	茎長 (cm)	上いも 平均一個重 (g)	上いも重 (kg/10a)	でん 粉価 (%)	ジャガイモ シストセンチュウ 抵抗性	休眠 期間 (日)
	十勝こがね	8.27	劣る	43	117	3,924	16.5	強
男爵薯	8.31	やや優る	41	84	3,737	16.5	弱	95

品種名	塊茎の生理障害			調理品質					
	褐色心腐	中心空洞	二次生長	肉色	水煮黒変	煮崩れ	肉質	フライ	チップ
十勝こがね	無	微	無	淡黄	微	少	中	適	中
男爵薯	微	微	微	白	少	中	やや粉	中	やや不適

ノーザンルビー

赤色のカラフルポテト品種「ノーザンルビー」

「ノーザンルビー」は平成18年度に農林登録された、ジャガイモシストセンチュウ抵抗性をもつ色むらの少ないやわらかなピンクの肉色が特徴の赤皮赤肉の品種です。

特徴

- アントシアニン色素が生いも1gあたり2mg程度含まれています。
- 中早生で、「インカレッド」に比べ枯凋期の早さ、茎の短さなどにより、栽培管理がしやすいです。
- 「インカレッド」に比べ、でん粉価が16%程度と高いため、加工時の歩留りが良く、調理加工適性も優れています。

栽培上の注意

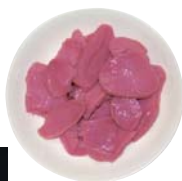
- 8月以降の生育後半に下葉から枯れ上がることがありますが生理的なものであり、Yウイルス罹病による局部斑点の病徴とは混同しないように注意が必要です。
- 赤皮のため緑化の見分けが難しいので、十分な培土など適正な管理作業を行うことが必要です。

種子の入手方法について

- 種いもの入手方法については、北海道農業研究センターまでお問い合わせください。



カラフルポテトを使った商品



「ノーザンルビー」の主な特性(北海道農業研究センター/芽室町 平成13~18年)

品種名	枯凋期 (月日)	熟期	茎長 (cm)	上いも 平均一個重 (g)	上いも重 (kg/10a)	でん粉価 (%)	ジャガイモ シストセンチュウ 抵抗性
ノーザンルビー	9.07	中早生	50	104	3,554	15.7	強
インカレッド	9.20	中晩生	70	77	3,607	11.6	弱
キタムラサキ	9.27	中晩生	73	120	4,681	17.9	強
男爵薯	9.02	早生	35	87	3,852	16.4	弱

品種名	塊茎の生理障害		水煮			チップ 適性	フライ 適性	アントシアニン含量 (mg/g生いも)
	褐色心腐	中心空洞	黒変	煮崩れ	食味			
ノーザンルビー	微	無	微	少	中	やや適	やや不適	1.95
インカレッド	微	少	少	無	中下	やや不適	不適	1.54
キタムラサキ	無	無	微	少	中	やや不適	やや不適	2.65
男爵薯	微	少	少	中	中上	やや不適	中	-

シャドークイーン

濃紫色の カラフルポテト品種「シャドークイーン」

「シャドークイーン」は平成18年度に農林登録された、既存の紫肉品種の3倍程度のアントシアニン色素を含有する紫皮紫肉の品種で、食味も「男爵薯」並に優れています。

特徴

- 生いも1g中に既存の紫肉品種「キタムラサキ」、「インカパープル」の約3倍量に相当する8mg程度のアントシアニン色素が含まれています。
- サラダなどの加工や乾燥粉末製造において、色素濃度の高い副原料が供給でき、製品の色を安定させることができます。
- ばれいしょアントシアニンに特有の機能性が確認されており、高含有の色素を生かした機能性食品の開発が期待できます。

栽培上の注意

- ジャガイモシストセンチュウ抵抗性がないため、汚染地での栽培は避けてください。
- 紫皮のため緑化の見分けが難しいので、十分な培土など適正な管理作業を行うことが必要です。

種子の入手方法について

- 種いもの入手方法については、北海道農業研究センターまでお問い合わせください。



左から「シャドークイーン」「インカのひとみ」「ノーザンルビー」

「シャドークイーン」の主な特性(北海道農業研究センター/芽室町 平成13~18年)

品種名	枯凋期 (月日)	熟期	茎長 (cm)	上いも 平均一個重 (g)	上いも重 (kg/10a)	でん粉価 (%)
シャドークイーン	9.18	中晩生	78	95	4,075	18.7
インカパープル	9.15	中晩生	75	83	3,738	20.7
キタムラサキ	9.27	中晩生	73	120	4,681	17.9
男爵薯	9.02	早生	35	87	3,852	16.4

品種名	塊茎の生理障害			水煮		チップ 適性	フライ 適性	アントシアニン含量 (mg/g生いも)	
	塊茎腐敗	褐色心腐	中心空洞	黒変	煮崩れ				食味
シャドークイーン	強	無	無	微	中	中上	やや不適	中	8.16
インカパープル	中	少	微	中	中	中	中	やや不適	2.30
キタムラサキ	やや強	無	無	微	少	中	やや不適	やや不適	2.65
男爵薯	弱	微	少	少	中	中上	やや不適	中	-

キタムラサキ

紫色のカラフルポテト「キタムラサキ」

「キタムラサキ」は平成15年度に農林登録された、ジャガイモシストセンチュウ抵抗性をもち、アントシアニン色素を含有する紫皮紫肉の品種です。

特徴

- 生いも1g中に「インカパープル」より多い2~3mgのアントシアニン色素が含まれています。また、いもの大きさや熟度の違いによる色素含量のばらつきが少ないため肉色の安定性が高くなっています。
- 熟性は「インカパープル」並の中晩生ですが、いもの肥大も早く、栽培しやすくなっています。
- 「インカパープル」に比べ、いもの1個重が大きく収量が多い。
- 用途は調理用で、でん粉価は「男爵薯」より高く「インカパープル」より低い。目が浅いため皮は剥きやすく、内部異常はほとんどみられません。
- 水煮での黒変や煮崩れは少なく、食味は“中”です。

栽培上の注意

- 紫皮のため緑化の見分けが難しいので、十分な培土など適正な管理作業を行うことが必要です。
- 休眠期間が比較的長く頂芽優勢が強いため、頂芽の損傷により萌芽の不揃いを生じやすいので注意が必要です。
- 浴光育苗時には芽を伸ばしすぎないようにし、種いもの切断に注意する必要があります。
- 生育後半に葉が巻く症状がでることがありますが、生理的なものです。

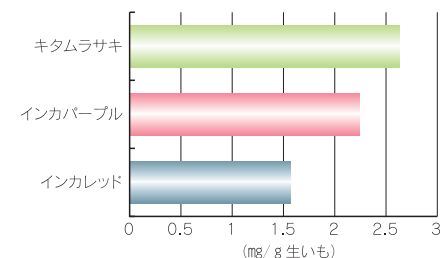
種子の入手方法について

- 種いもの入手方法については、北海道農業研究センターまでお問い合わせください。



アントシアニン含量

(平成14~17年の平均値、生いも1g当たり)



「キタムラサキ」の主な特性(北海道農業研究センター/芽室町 平成12~18年)

品種名	萌芽期 (月日)	枯凋期 (月日)	莖数 (本/株)	莖長 (cm)	上いも重 (個/株)	上いも 平均一個重 (g)	上いも重 (kg/10a)	でん粉価 (%)	アントシアニン (mg/g 生いも)
キタムラサキ	5.28	9.26	3.0	79	9.2	118	4,719	17.7	2.65
インカパープル	5.26	9.24	3.3	75	10.1	82	3,632	20.5	2.30
男爵薯	5.24	9.02	4.0	40	10.6	84	3,892	16.4	-

北海98号

赤皮でナッツフレーバーの ほっかい カラフルポテト新品種「北海98号」

「北海98号」は平成20年度に品種登録された、「インカのめざめ」の芽条変異系統です。皮色と茎色以外は「インカのめざめ」と同様で、カロテノイド系色素を含む橙黄肉でナッツフレーバーがある赤皮の極良食味品種です。「インカルーージュ」という商品名で流通しています。

特徴

- カロテノイド系色素を「インカのめざめ」同様に、多く含んでいます。
- 熟性は極早生で、「男爵薯」よりいもは小さく、収量は低いです。
- でん粉価は「男爵薯」より高く、煮崩れは少ないです。フライなどの油を使う料理にも適しています。
- 低温で貯蔵すると、シヨ糖含量が増加し甘味が増します。

栽培上の注意

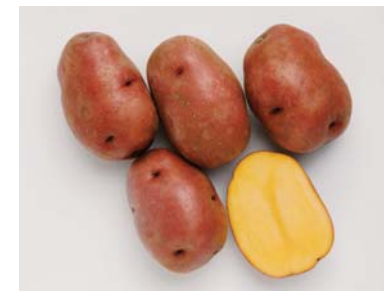
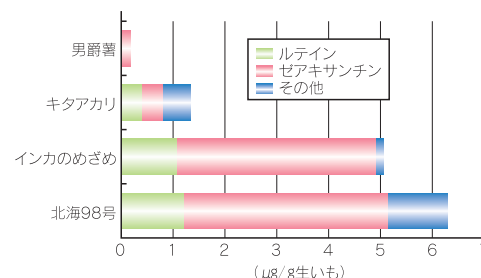
- ジャガイモシストセンチュウ抵抗性がないため、汚染地での栽培は避けてください。
- 休眠期間が非常に短く芽が出やすいため茎葉の黄変後は速やかに収穫し、収穫後は低温貯蔵する必要があります。
- 種いもを切断して用いると消耗しやすいので、全粒で植えることが望ましいです。
- いもが小さく、普及タイプのハーベスターでは掘り残しが発生するおそれがあるので、ロッド間隔を狭くするなどの調整を行う必要があります。
- 低温貯蔵後の油加工では、コゲやすいので注意が必要です。

種子の入手方法について

- 種いもの入手方法については、北海道農業研究センターまでお問い合わせください。

カロテノイド系色素含量(H16~18年の平均値)

「男爵薯」は平成16年、「キタアカリ」は平成16年と18年の平均値



「北海98号」の主な特性(北海道農業研究センター/芽室町 平成16~18年)

品種名	枯凋期(月日)	熟期	上いも数(個/株)	上いも平均一個重(g)	上いも重(kg/10a)	でん粉価(%)
北海98号	8.29	極早生	12.2	49	2,577	18.5
インカのめざめ	8.28	極早生	12.7	44	2,485	18.7
男爵薯	8.31	早生	10.0	77	3,465	16.5

品種名	皮色	いも形	目の深さ	肉色	塊茎の生理障害		休眠期間
					褐色心腐	中心空洞	
北海98号	赤	卵形	浅	橙	無	微	極短
インカのめざめ	黄褐	卵形	浅	橙	無	微	極短
男爵薯	白黄	球	深	白	微	少	やや長

品種名	水煮				チップ・フライ後の褐変程度	油加工適性	カロテノイド系色素含量(µg/g生いも)
	煮崩れ	肉質	ナッツフレーバー	食味			
北海98号	少	中	有	上	微	適	6.4
インカのめざめ	少	中	有	上	微	適	5.0
男爵薯	中	やや粉	無	中上	中	中	-

インカのひとみ

赤と黄のかわいい外観、 美味しいカラフルポテト「インカのひとみ」

「インカのひとみ」は平成18年度に農林登録された、カロテノイド系色素を含有し、赤と黄色の2色の外観が特徴の橙黄肉の極良食味品種です。やや粘質で、「インカのめざめ」同様、ナッツフレーバーと低温貯蔵で甘味が非常に増す特徴があります。

特徴

- 低温で貯蔵すると、還元糖とショ糖含量が増加し甘味が増します。
- 表皮は赤色で、目の周りだけが黄色に着色したメガネ状の外観です。
- 既存の橙黄肉品種「インカのめざめ」よりも熟期が遅く、収量性に優れています。

栽培上の注意

- ジャガイモシストセンチュウ抵抗性がないため、汚染地での栽培は避けてください。
- 休眠期間が非常に短く芽が出やすいため茎葉の黄変後は速やかに収穫し、収穫後は低温貯蔵する必要があります。
- 種いもを切断して用いると消耗しやすいので、全粒で植えることが望ましいです。
- いもが小さく、普及タイプのハーベスターでは掘り残しが発生するおそれがあるので、ロッド間隔を狭くするなどの調整を行う必要があります。



色彩を生かした料理の一例

種子の入手方法について

- 種いもの入手方法については、北海道農業研究センターまでお問い合わせください。



「インカのひとみ」の主な特性(北海道農業研究センター/芽室町 平成13~18年)

品種名	熟期	枯凋期 (月日)	茎長 (cm)	いもの皮色		上いも 平均一個重 (g)	上いも重 (kg/10a)	でん粉価 (%)	休眠期間
				1次色	2次色				
インカのひとみ	中早生	9.04	49	淡赤	黄褐	51	3,121	16.8	極短
インカのめざめ	極早生	8.27	48	黄褐	紫	46	2,763	18.8	極短
男爵薯	早生	9.02	35	白黄	無	87	3,852	16.4	やや長

品種名	水煮		ナッツ フレーバー	油加工 適性	カロテノイド系 色素含量 (μ g/g生いも)	2℃、1年貯蔵後の糖含量(mg/g生いも)	
	煮崩れ	食味				還元糖	ショ糖
インカのひとみ	少	上	有	やや適~中	7.7	13.4	51.7
インカのめざめ	少	上	有	適	6.4	5.3	51.6
男爵薯	中	中上	無	中	0.1	14.1	5.7

注) カロテノイド系色素含量は平成15~17年の平均値、糖含量は平成15年の測定値。

インカのめざめ

ナッツフレーバーの美味しいカラフルポテト「インカのめざめ」

「インカのめざめ」は平成14年度に農林登録された、カロテノイド系色素を含有する橙黄肉の品種で、原産地の南米アンデス地域で高級食材とされている2倍体小粒種を、日本でも栽培できるように改良した極良食味品種です。肉質はなめらかで、栗のような独特の風味(ナッツフレーバー)と低温貯蔵で甘味が非常に増すのが特徴です。

特徴

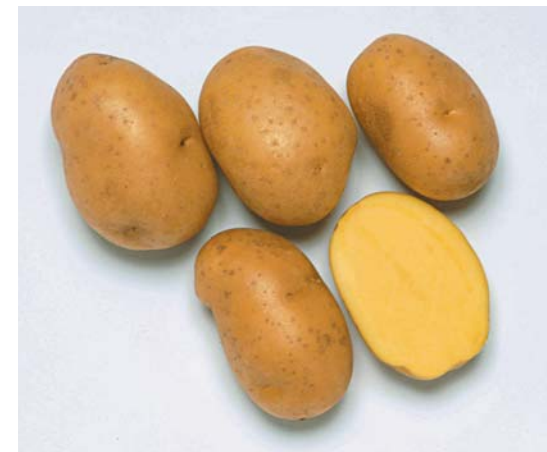
- 機能性があるカロテノイド系色素が、生いも1gあたり約4.5 μ g含まれます。
- 熟性は極早生で、いもは小さく収量は低いです。
- でん粉価は「男爵薯」より高く、煮崩れは少ないです。またフライなどの油を使う料理にも適しています。
- 低温で貯蔵すると、ショ糖含量が増加し甘味が増します。

栽培上の注意

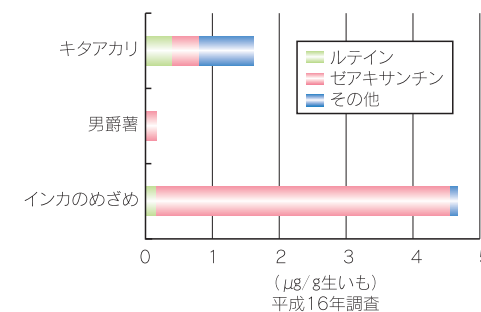
- ジャガイモシストセンチュウ抵抗性がないため、汚染地での栽培は避けてください。
- 休眠期間が非常に短く芽が出やすいため茎葉の黄変後は速やかに収穫し、収穫後は低温貯蔵する必要があります。
- 種いもを切断して用いると消耗しやすいので、全粒で植えることが望ましいです。
- いもが小さく、普及タイプのハーベスターでは掘り残しが発生するおそれがあるので、ロッド間隔を狭くするなどの調整を行う必要があります。

種子の入手方法について

- 種いもの入手方法については、北海道農業研究センターまでお問い合わせください。



カロテノイド系色素含有量



「インカのめざめ」の主な特性(北海道農業研究センター/芽室町 平成13~18年)

品種名	萌芽期 (月日)	黄変期 (月日)	枯凋期 (月日)	茎数 (本/株)	茎長 (cm)	休眠期間	上いも数 (個/株)	上いも 平均一個重 (g)	上いも重 (kg/10a)	でん粉価 (%)
インカのめざめ	5.27	8.16	8.27	8.1	48	極短	13.4	46	2,763	18.8
男爵薯	5.24	8.25	9.02	4.0	40	やや長	10.6	84	3,892	16.4
キタアカリ	5.24	8.27	9.04	3.1	45	中	12.5	82	4,517	15.9

こがね丸

フライドポテト用ばれいしょ品種「こがね丸」^{まる}

「こがね丸」は平成18年度に農林登録された、ジャガイモシストセンチュウ抵抗性をもつ中晩生のフライドポテト加工原料用品種です。

特徴

- でん粉価が高く、フライドポテト用主力品種「ホツカイコガネ」と同様、大粒で多収です。
- 光を当てても、えぐみの原因となるグリコアルカロイドがあまり増えません。
- 「ホツカイコガネ」の煮崩れしない生食向けの置き換えは困難ですが、業務用一般としては利用可能です。

栽培上の注意

- 打撲黒変耐性が弱なので、収穫や移送時に打撲を与えないように注意が必要です。
- 「ホツカイコガネ」より中心空洞が発生しやすいので、十分な培土を行い、疎植・多肥を避けてください。

種子の入手方法について

- 種いもの入手方法については、北海道農業研究センターまでお問い合わせください。



「こがね丸」の主な特性(北海道農業研究センター/芽室町 平成13~18年)

品種名	枯凋期 (月日)	熟期	茎長 (cm)	上いも 平均一個重 (g)	上いも重 (kg/10a)	でん粉価 (%)	ジャガイモ シストセンチュウ 抵抗性
こがね丸	9.24	中晩生	84	125	5,144	19.3	強
ホツカイコガネ	9.28	中晩生	74	127	5,224	17.5	弱

品種名	肉質	煮崩れ	フライ後の褐変	フライ加工適性	
				食感	評価
こがね丸	中	少	微~少	○	○
ホツカイコガネ	やや粘	微	無	○	◎

アーリースターチ

早期収穫向け、 でん粉原料用ばれいしょ「アーリースターチ」

「アーリースターチ」は平成8年度に農林登録された、ジャガイモシストセンチュウ抵抗性をもち、秋まき小麦の前作として栽培できる、早期収穫向けの、でん粉原料用品種です。

特徴

- 早期収穫に適した、でん粉原料用品種で、大粒で粒揃いが良いです。
- 普通掘りでの、でん粉収量は「紅丸」や「コナフブキ」に劣ります。

栽培上の注意

- 早期収穫向けの、でん粉原料用品種なので、初期生育の促進を図る必要があります。
- 徒長、倒伏が少なく、密植効果が大きいので、5,000株/10a程度の密植としてください。

種子の入手方法について

- 種いもの入手方法については、北海道農業研究センターまでお問い合わせください。



「アーリースターチ」の主な特性(北海道農業研究センター/芽室町 平成14、17、18年)

品種名	枯凋期 (月日)	茎長 (cm)	早掘 でん粉収量 (kg/10a)	上いも 平均一個重 (g)	上いも重 (kg/10a)	でん粉価 (%)	ジャガイモ シストセンチュウ 抵抗性	塊茎の生理障害		
								塊茎腐敗	中心空洞	二次生長
アーリースターチ	9.23	58	357	116	4,581	19.8	強	微	無	微
コナフブキ	9.30	58	334	106	4,519	23.0	弱	微	微	少
紅丸	9.29	62	309	88	5,554	17.8	弱	微	無	微

品種名	普通掘 でん粉 収量 (kg/10a)	でん粉特性							平均 粒径 (μm)
		灰分含量 (%)	リン含量 (ppm)	アミログラム特性値					
				糊化開始 温度(℃)	最高粘度 (BU)	最高粘度時 温度(℃)	ブレークダウン (BU)		
アーリースターチ	860	0.24	624	62	1,480	71	1,185	32.1	
コナフブキ	993	0.27	673	62	1,470	74	1,110	32.6	
紅丸	931	0.16	469	61	1,175	84	850	33.5	

紅丸の収量成績は平成14、17年のみ。
早掘でん粉収量は8月1日収穫。

紫月

紫皮・淡黄肉色で栽培しやすい 青果用ばれいしょ新品種「紫月」 しづき

「紫月」は平成25年度に品種登録された、皮色が紫、肉色が淡黄で、褐色心腐や中心空洞などの生理障害の発生がほとんどなく、栽培しやすい品種です。

特徴

- 皮色が紫、肉色が淡黄です。
- 褐色心腐、中心空洞などの生理障害の発生がほとんどありません。
- 「男爵薯」並の早生品種で、規格内いも重は「男爵薯」とほぼ同等です。
- 水煮後黒変がほとんどなく、滑らかな食感で、食味が優れます。

栽培上の注意

- 密植すると塊茎が小粒となるので、密植を避けてください。

種子の入手方法について

- 種いもの入手方法については、北海道農業研究センターまでお問い合わせください。



「紫月」の主な特性(北海道農業研究センター/芽室町 平成17~24年)

品種名	いもの形	表皮の色	いもの肉色	褐色心腐	中心空洞	二次生長
紫月	球	紫	淡黄	無	極微	無
男爵薯	球	淡ベージュ	白	微	微	微

品種名	枯凋期 (月日)	上いも ¹⁾ 平均重 (g)	規格内 ²⁾ いも重 (kg/10a)	同左標準比 (%)	でん粉価 (%)	ジャガイモ シストセンチュウ 抵抗性
紫月	9.03	81	3,196	104	15.1	強
男爵薯	9.01	79	3,068	100	15.9	弱

1) 20g以上
2) 60~259g

品種名	水煮				
	肉色	黒変	肉質	舌触り	食味
紫月	淡黄	無	やや粘	やや滑	中上
男爵薯	白	少	やや粉	やや粗	中上

キタムサシ

疫病抵抗性を持つ多収の 青果用ばれいしょ新品種「キタムサシ」

「キタムサシ」は平成25年度に品種登録された、疫病に対して強い圃場抵抗性を持ち、減農薬栽培が可能な品種です。また、肉色は白で、目がとても浅いので、外観が優れ、皮むきしやすい品種です。

特徴

- 重要病害である疫病に対して強い圃場抵抗性を持ちます。
- 目が浅く、外観が優れ、皮むき特性が優れます。
- 「男爵薯」より遅い中生品種で、規格内いも重は「男爵薯」より2割多く、多収です。
- 肉質は粘質で、水煮後黒変がほとんどなく、煮崩れが少ないです。

栽培上の注意

- 褐色心腐が発生しやすいので、高温・乾燥を避ける適切な培土管理を行う必要があります。

種子の入手方法について

- 種いもの入手方法については、北海道農業研究センターまでお問い合わせください。



「キタムサシ」の主な特性(北海道農業研究センター／芽室町 平成18～22年)

品種名	いもの形	表皮の色	いもの肉色	褐色心腐	中心空洞	二次生長
キタムサシ	卵	淡ベージュ	白	中	無	微
男爵薯	球	淡ベージュ	白	少	少	微

品種名	枯凋期 (月日)	上いも ¹⁾ 平均重 (g)	規格内 ²⁾ いも重 (kg/10a)	同左標準比 (%)	でん粉価 (%)	ジャガイモ 疫病抵抗性	ジャガイモ シストセンチュウ 抵抗性
キタムサシ	9.09	96	3,333	116	14.2	強	強
男爵薯	9.01	79	2,876	100	16.3	弱	弱

1) 20g以上
2) 60～259g

品種名	水煮					目の深さ	トリミング数 ¹⁾
	肉色	黒変	煮崩れ	舌触り	食味		
キタムサシ	白	微	少	やや粗	中上	浅	6.2
男爵薯	白	少	中	やや粗	中上	深	14.6

1) 機械による90%剥皮後の人手によるトリミング必要数(カ所/kg)

あかね風

赤皮黄肉、良食味、多収の ばれいしょ新品種「あかね風」

「あかね風」は赤皮黄肉で良食味の品種です。葉や茎にもアントシアニンの着色があり、地上部も特徴のある外観をしています。

特徴

- 赤皮黄肉で外観が優れています。
- 枯凋期が「男爵薯」より遅い中生品種で、規格内いも重は「男爵薯」より3割多く、多収です。
- 煮崩れは少なく、舌触りは滑らかで、水煮後黒変がほとんどありません。

栽培上の注意

- 塊茎の肥大が「男爵薯」より遅く、早掘りすると低収となる場合があるため、生育期間を確保する必要があります。

種子の入手方法について

- 種いもの入手方法については、北海道農業研究センターまでお問い合わせください。



あかね風の地上部



男爵薯

あかね風

「あかね風」の主な特性(北海道農業研究センター/芽室町 平成21~25年)

品種名	いもの形	表皮の色	いもの肉色	褐色心腐	中心空洞	二次生長
あかね風	卵	赤	明黄	極微	極微	微
男爵薯	球	淡ベージュ	白	微	微	微

品種名	枯凋期 (月日)	上いも ¹⁾ 平均重 (g)	規格内 ²⁾ いも重 (kg/10a)	同左標準比 (%)	でん粉価 (%)	ジャガイモ シストセンチュウ 抵抗性
あかね風	9.21	97	4,046	135	15.1	強
男爵薯	8.28	75	2,997	100	15.5	弱

1) 20g以上
2) 60~259g

品種名	水煮				
	煮崩れ	肉質	舌触り	黒変	食味
紫月	微	やや粘	やや滑	微	中上
男爵薯	中	やや粉	やや粗	中	中~中上

パールスターチ

多収でジャガイモシストセンチュウ抵抗性の でん粉原料用品種「パールスターチ」

「パールスターチ」はでん粉収量が多く、ジャガイモシストセンチュウ抵抗性をもつでん粉原料用品種です。精製したでん粉はリン含量は高いですが、離水率は低く従来と異なる特徴を持っています。

特徴

- ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を持っています。
- 「コナフブキ」よりもでん粉重が多いです。
- でん粉から製造したゲルの離水率が「コナフブキ」よりも低いです。

栽培上の注意

- 疫病菌による塊茎腐敗に対する抵抗性が弱いので、塊茎腐敗に効果のある薬剤を使用するなど疫病防除を適切に行う必要があります。

種子の入手方法について

- 種いもの入手方法については、北海道農業研究センターまでお問い合わせください。



コナフブキ

パールスターチ



コナフブキ

パールスターチ

「パールスターチ」の主な特性(北海道農業研究センター/芽室町 平成18~26年)

品種名	枯凋期 ¹⁾ (月日)	上いも 平均重 (g)	上いも重 (kg/10a)	でん粉価 (%)	でん粉重 (kg/10a)	コナフブキ比 (%)	ジャガイモ シストセンチュウ 抵抗性
パールスターチ	10.02	116	5,492	20.5	1,066	112	強
コナフブキ	9.24	109	4,453	22.3	948	100	弱

1) 枯凋期は「パールスターチ」が枯凋に達した平成21、24、25、26年の平均値

品種名	粒子の大きさ (平均粒径) (μm)	離水率 (%)	リン含量 (ppm)	糊化開始温度 (°C)	最高粘度 (RVU)	白度
パールスターチ	44.1	9.3	959	68.3	329	93.3
コナフブキ	42.8	34.5	755	70.6	329	93.7

レラノカオリ

早熟、大粒、多収のそば新品种「レラノカオリ」

「レラノカオリ」は平成23年度に農林認定された、早熟、大粒、多収のそば品種です。

特徴

- 早熟で草丈がやや低い。
- 大粒、多収である。

栽培上の注意

- 晩播により倒伏しやすくなるので、5月下旬～6月上旬播種に努めてください。
- 湿害を受けやすいので滞水しやすい圃場では排水対策に努めてください。

種子の入手方法について

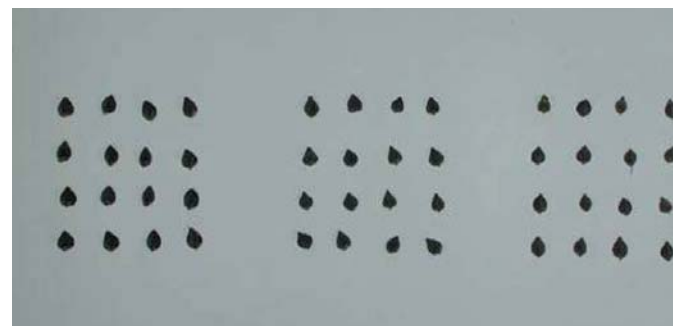
- 種子の入手方法については、北海道農業研究センターまでお問い合わせください。

草姿の比較



左:レラノカオリ、
中央:キタワセソバ、
右:キタユキ

子実の比較



左:レラノカオリ、中央:キタワセソバ、右:キタユキ

「レラノカオリ」の手打ち麺



「レラノカオリ」の主な特性(北海道農業研究センター/芽室町 平成18~20年)

品種名	開花期 (月日)	成熟期 (月日)	草丈 (cm)	一次分枝数 (本/株)	子実重 (kg/10a)	千粒重 (g)	製粉歩留 (%)	ルチン含量 (mg/100g)
レラノカオリ	7.09	8.14	108	2.4	151	27.3	55.7	18.8
キタワセソバ	7.09	8.18	111	2.2	142	26.7	56.1	16.0
キタユキ	7.09	9.03	123	2.5	133	25.8	58.0	16.1

キタノマシュウ

倒れにくく美味しいそば品種「キタノマシュウ」

「キタノマシュウ」は平成18年度に農林登録された、倒れにくく、良食味のそば品種です。

特徴

- 草丈がやや低く、耐倒伏性に優れています。
- 製粉歩留りは「キタワセソバ」よりやや優ります。

栽培上の注意

- 多肥もしくは晩播により倒伏しやすくなるので、適正施肥および適期播種に努めてください。
- 「キタワセソバ」並に脱粒するので、適期収穫に努めてください。
- 湿害を受けやすいので滞水しやすい圃場では排水対策に努めてください。

種子の入手方法について

- 種子の入手方法については、ホクレン農業協同組合連合会、十勝農業協同組合連合会へお問い合わせください。

平成13年度、台風11号通過後のキタノマシュウ(左)及びキタワセソバ(右)



台風通過後の標準品種「キタワセソバ」の倒伏が激しかったのに対し、「キタノマシュウ」の倒伏はほとんどありませんでした。

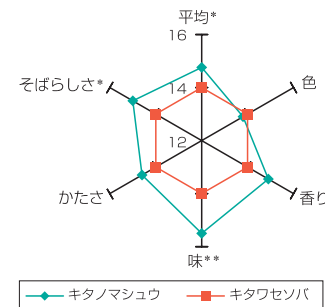


左:「キタノマシュウ」手打ち麺

下:「キタワセソバ」手打ち麺

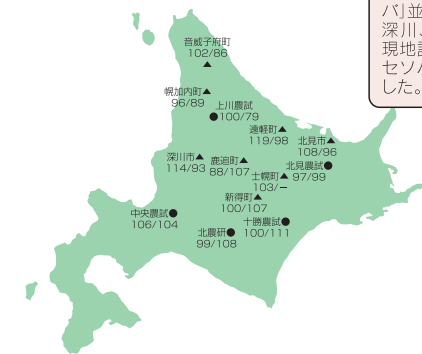


実需による食味試験



(平成15~17年)
注)*、**:それぞれ検定により5%及び1%で有意差あり。

「キタノマシュウ」の収量性 [「キタワセソバ」対比(%)]



全道で「キタワセソバ」並みの収量性。深川、北見、遠軽の現地試験で「キタワセソバ」を上回りました。

標準播(6月上旬)／晩播(6月下旬～7月上旬)
●: 生産力検定試験および地域適応性試験
(北海道農業研究センター 平成14~17年、道立農試 平成14~17年)
▲: 現地試験
(平成14~17年平均、新得: 14および15年、鹿追・士幌: 平成16および17年)

キタワセソバ

色、香り、味、食感に文句なし、国内生産量No.1のそば品種「キタワセソバ」

「キタワセソバ」は平成元年度に農林登録された、短茎良食味のそば品種で、北海道内の作付けの約9割を占めています。

特徴

- 早熟多収。
- 草丈が短く揃いが良い。

栽培上の注意

- 湿害を受けやすいので滞水しやすい圃場では排水対策に努めてください。

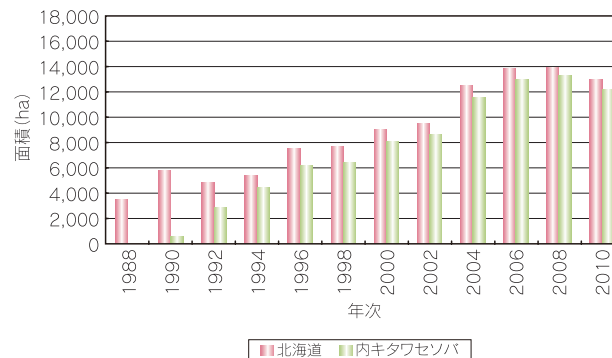
種子の入手方法について

- 種子の入手方法については、北海道農業研究センターまでお問い合わせください。

「キタワセソバ」の草姿

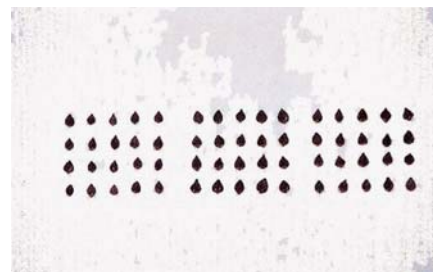


北海道内のソバ作付面積の推移



注)・北海道のソバ作付面積は農林水産省統計部調べ。
・「キタワセソバ」の作付面積は北海道農政部調べ。

子実



左:キタクキ、中央:キタワセソバ、右:牡丹そば

「キタワセソバ」の収量性 (標準播(6月上旬)の「牡丹そば」対比(%))



●:生産力検定試験および地域適応性試験(昭和61~63年)
▲:現地試験(昭和61~63年)

北海T8号

安定多収で茶等に加工適性のある、 だったんそば優良品種「北海T8号」 ほっかい

「北海T8号」は、平成19年度に農林認定された、茶等の加工に適した、だったんそば品種です。

北海道を中心に、主にダツタンソバ茶原料としての普及が進んでいます。

特徴

- 「キタワセソバ」(普通そば)と比べ、実には数十倍～百倍のルチンが含まれています。
- やや倒れにくく多収です。
- 千粒重が重く平滑形の粒形です。
- 茶等に加工適性があります。

栽培上の注意

- 普通そばと交雑はしませんが、後作に普通そばを栽培した場合、野良生えにより種子が混入するので、後作の選定に注意してください。
- 平成19年度北海道指導参考事項「だったんそば北海T8号の安定栽培法」(北海道2007)を参照してください。

種子の入手方法について

- 種子の入手方法については北海道種苗協同組合へお問い合わせください。

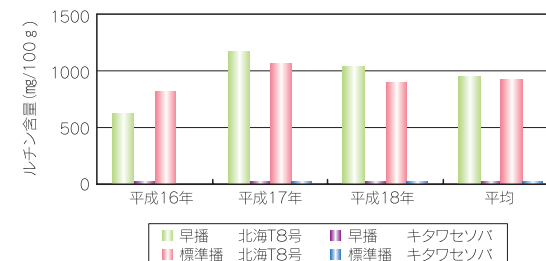
「北海T8号」の草姿



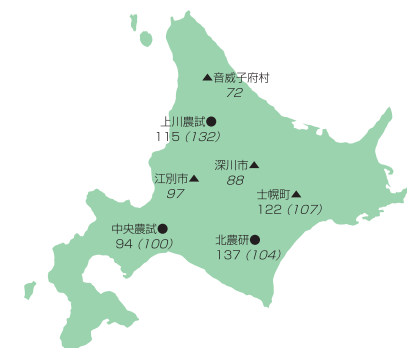
「北海T8号」を用いたダツタンソバ茶



だったんそば「北海T8号」の実のルチン含量



「北海T8号」の収量性対比(%)



標準播：道南産比(斜体字「キタワセソバ」対比)
●：生産力検定試験および地域適応性試験(平成16～18年)
▲：現地試験、深川市(平成16～17年)、他(平成16～18年)

そば茶抽出液官能試験結果

評価項目	採点基準 道内産(標準)	そば茶抽出後	
		北海T8号	中国産(比較)
色 (- 薄 ⇄ 濃 +)	5.0	5.0	5.0
香り (-不良 ⇄ 良 +)	5.0	5.3	5.2
味 (-不良 ⇄ 良 +)	5.0	4.9	5.1

注) 各10点満点で行い、「道南産(標準)」を標準5点として0.5点刻みで評価。「道南産」との有意差なし。

北海T9号／北海T10号

スプラウトや粉末青汁に適する だったんそば新品種「北海T9号」、「北海T10号」

「北海T9号」、「北海T10号」は平成22年度に品種登録された、スプラウトに適するだったんそば品種です。スプラウトや乾燥粉末は、抗酸化機能などを持つルチンを豊富に含むため、新たな機能性野菜・加工用原料としての利用が期待できます。

特徴

- 「北海T9号」、「北海T10号」とも穀実用だったんそば品種に比べ、採種する場合の子実重が極めて少ないので、スプラウトや加工用原料など付加価値の高い用途への利用が適しています。

北海T9号

- 胚軸が太く見栄えがよい。
- ルチン含量がやや高い。
- 採種する場合に子実重が少ない。



「北海T9号」

北海T10号

- アントシアニンを高含有し見栄えがよい。
- ルチン含量が高い。
- 採種する場合に子実重が極めて少なく、また斑点病に弱い。



「北海T10号」

種子の入手方法について

- 種子の入手方法については、北海道農業研究センターまでお問い合わせください。

スプラウト生産業者における試験結果(平成17、18年)

品種名	カビ発生程度*1 (無:0～甚:5)	スプラウト		乾燥粉末	
		ルチン含量 (mg/100 g FW)	アントシアニン含量 (mg/100 g FW)	ルチン含量 (mg/100 g DW)	アントシアニン含量 (mg/100 g DW)
北海T9号	0.0	356	0.67	5.08	0.010
北海T10号	4.0	467	43.05	6.66	0.615
北海T8号	3.0	266	1.16	3.80	0.170
普通そば	3.0	47	1.89	0.66	0.027

*1:製品を5℃保存、6日目におけるカビ発生程度。
供試材料は育成地産(普通そばは受需者の輸入品)。

「北海T9号」および「北海T10号」の主な特性(北海道農業研究センター／札幌市 平成17、18年)

*は平成18年のみ実施

	播種期 (月日)	北海T9号	北海T10号	北海T8号	北海T9号	北海T10号	北海T8号
		5.24(早播)			6.07(標準播)		
成熟期	(月日)	8.14	8.11	8.12	8.31	8.29	8.27
草丈	(cm)	124	129	151	145	139	167
倒伏程度	(無:0～甚:5)	0.2	1.5	3.1	2.3	3.3	4.1
斑点病程度	(無:0～甚:5)	0.7	2.9	0.7	1.5	3.2	1.5
子実重	(kg/10a)	149	90	231	84	36	154
多肥子実重	(kg/10a)	—	108*	155*	—	46	176

*多肥は窒素施肥量が標準肥量の2倍(3.6kg/10a)。

満天きらり

苦味が弱く、ルチンが多い だったんそば新品種「満天きらり」 まんてん

「満天きらり」は、平成26年度に品種登録された、そば・パスタ等の麺や菓子等の加工に適しただったんそば品種です。従来のだったんそば品種と比較し、麺等の加工食品の苦味が弱く良食味で、ルチンが多くなります。

特徴

- 「満天きらり」を用いた麺や菓子等の食品は従来品種と比べて苦味が弱く良食味です。
- 従来品種よりルチン含量が極めて多い麺や菓子等の食品を製造できます。
- 収量性、成熟期、耐倒伏性などの主要農業特性は、「北海T8号」とほぼ同じです。

栽培上の注意

- 普通そばとは交雑しませんが、後作に普通そばを栽培した場合、野良生えにより種子が混入するので、後作の選定にご注意ください。
- 「満天きらり」の種子や粉に他のだったんそばが混入すると苦味やルチンの分解が生じるため、ご注意ください。

種子の入手方法について

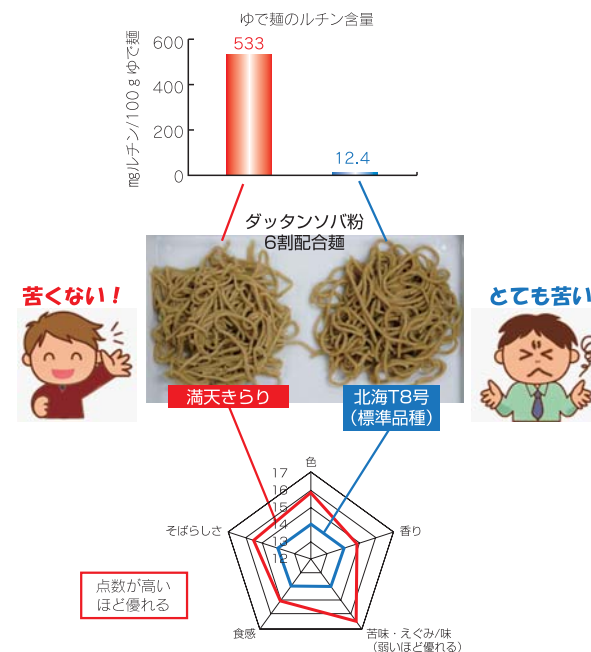
- 種子の入手方法については、(株)神門へお問い合わせください。

「満天きらり」の草姿



3g162 (母) 「満天きらり」 北海T8号 (父)

「満天きらり」の手打ち麺の評価



「満天きらり」の主な特性

品種名	播種期 (月日)	成熟期 (月日)	草丈 (cm)	子実重 (kg/10a)	同左比
満天きらり	5.19	8.11	152	248	107
北海T8号 (標準品種)	5.19	8.12	160	231	100

TC2A

ほっくりと美味しい、 栽培が楽な短節間性かぼちゃ品種「TC2A」

「TC2A」は平成20年度に品種登録された、栽培の省力性と果実の品質に優れる良食味の露地栽培用のF₁品種です。

生育初期は短節間性で栽培の省力・軽作業化が図れ、果肉は濃い黄色で高粉質・高糖度、食味も優れています。「ほっとけ栗たん」の商品名で販売されています。

特徴

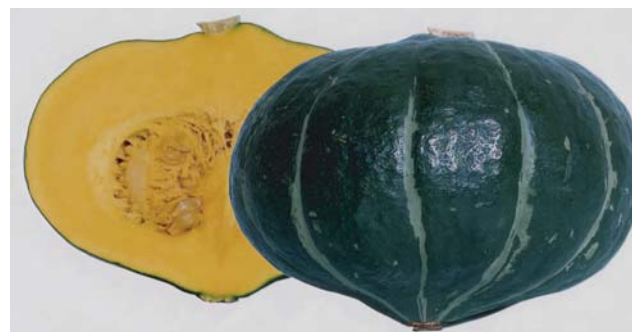
- 栽培の省力・軽作業化を図るうえで必須条件である短節間性品種で、側枝の発生が少なく、果実は株もと近くに着生するため収穫が容易です。
- 果実は高粉質で高糖度、食味も優れています。
- 果実の重さは「えびす」よりやや大きく、密植栽培が可能のため多収です。
- 果実の形は先端が凸となる心臓型です。

栽培上の注意

- 株もと近くの茎葉が枯れ上がった場合には、果実の日焼けが生じやすいので密植し、無適心・無整枝で栽培を行ってください。
- 九州・沖縄地方などの抑制型にも適しますが、気温の高い時期での栽培では短節間性が発揮されません。

種子の入手方法について

- 種子の入手方法については、(株)渡辺採種場(TEL:0229-32-2221)へお問い合わせください。



(北海道農業研究センターと渡辺採種場との共同育成) 商品名:「ほっとけ栗たん」

「TC2A」の主な特性(北海道農業研究センター／札幌市 平成16～18年)

品種名	節間長 (15節まで)	側枝数	着果 節位	果重 (kg)	果肉色	果肉厚 (mm)	糖度(Brix) (%)	乾物率 (%)
TC2A	88.3	1.6	12.2	1.95	橙黄	29.9	13.4	22.0
えびす	125.3	4.4	15.6	1.70	濃黄	27.1	10.6	17.2

くりひかり

加工・業務用に適した
短節間性かぼちゃ新品種「くりひかり」

「くりひかり」は平成27年度に品種登録された、果実が大きく、果肉が厚く、果肉色のよい加工・業務用向けの品種です。
生育初期は短節間性で栽培の省力化が図られ、収量性の優れる品種です。

特徴

- 果実の肥大性が優れ、大果となります。
- 果肉部が厚いため、加工後もカット面の角が崩れにくいです。
- 果肉色は濃黄色、加工後の色合いも良好です。
- 密植栽培が可能なため「えびす」よりも多収です。

栽培上の注意

- 着果後は葉の枯れ上がりによる日焼けが生じやすくなります。
- 気温の高い時期での栽培では短節間性が発揮されません。

種子の入手方法について

- 種子の入手方法については、(株)渡辺採種場(TEL:0229-32-2221)へお問い合わせください。



「くりひかり」の果実品質と収量性

品種名	果肉厚(mm)			Brix (%)	乾物率 (%)	肉質	1果重 (kg)	着果数 (果/株)	総収量 (kg/10a)	同標準比
	果梗部	中央部	果底部							
くりひかり ^a	35.0	33.8	21.6	11.4	22.1	中一粉	2.4	1.2	3,242	142
えびす ^b	33.5	30.5	22.2	10.1	17.2	粘一中	1.6	2.4	2,268	100
TC2A ^a	28.2	30.3	19.5	10.4	22.6	粉	1.8	1.0	2,189	96

2010年、2011年平均。 a畝幅150cm、株間60cm。 b畝幅300cm、株間60cm

ジェジェJ

貯蔵後も品質が良い、 かぼちゃ新品种「ジェジェJ」

国内産のかぼちゃは、初夏～晩秋期までの供給を担っていますが、端境期である冬季～早春期には総出荷量の8～9割が外国産で占められています。そこで、端境期における国産かぼちゃの安定供給とシェア回復を目指し、省力栽培に適する短節間形質を有して収量性が高く、貯蔵後も品質が優れる品種の育成を行いました。

特徴

- 貯蔵後も高粉質で糖度が高く、果肉は橙黄色で、果皮は色あせがしにくいです。
- 栽培の省力・軽作業化が可能な短節間性で、果実は株もと近くに着生するため、収穫が容易です。
- 密植栽培により多収です。

栽培上の注意

- 九州・沖縄地方などの抑制作型にも適しますが、気温の高い時期での栽培では短節間性が発揮されません。
- 果実の貯蔵温度はおよそ10℃が適しています。
- 収穫2ヶ月後以降は、貯蔵中の腐敗に注意が必要です。

種子の入手方法について

- 種子の入手方法については、(株)渡辺採種場(TEL:0229-32-2221)へお問い合わせください。



(株)渡辺採種場との共同育成

「ジェジェJ」の主な植物体特性と貯蔵後の品質

品種名	草姿	つる長 ^X (cm)	果率 ^W (%)	株元着			
				1果重 (kg)	総収量 (kg/10a)	腐敗果 ^V	
						2ヶ月	3ヶ月
ジェジェJ ^Z	短節間性	63.1	80.0	2.0	2,307	5.0	52.8
えびす ^Y	つる性	154.6	0.0	1.9	1,846	30.0	60.9
雪化粧 ^Y	つる性	108.4	0.0	2.2	1,473	15.8	24.1

品種名	貯蔵3ヶ月後の果実 ^V				
	果皮色	果肉色	肉質 (粉質～粘質)	乾物率 (%)	糖度(Brix) (%)
ジェジェJ ^Z	緑	橙黄～橙	粉質～中	23.2	16.4
えびす ^Y	淡緑	濃黄	粘質	15.6	12.9
雪化粧 ^Y	灰白	橙黄	粉質～中	22.3	14.8

試験地：札幌市、2011年および2012年の平均値、2011年5月6日播種および2012年5月7日播種。
^Z畝幅150cm、株間60cm、^Y畝幅300cm、株間61cm、^X調査日：2011年7月7日および2012年7月3日。
^V株元から40cm以内に着果した果実の割合。^W10℃で貯蔵。

ストライプペポ

種子を食べるかぼちゃ新品種「ストライプペポ」

「ストライプペポ」は平成26年度に品種登録された、北海道～東北に代表される寒地地域向きのペポカボチャ品種です。

なお、「ストライプペポ」の“ペポ(=pepo)”は、ラテン語で「瓜の実」の意味です。果実から取り出した種子は、すぐに洗浄・乾燥して菓子のトッピングなどに利用できます。

特 徴

- 既存品種に比べて、生育初期は蔓が伸びにくく、株元着果性が高い品種です。
- 側枝の発生が既存品種よりも少ないです。
- 果実は1株あたり、1～2個つきます。
- 種子には、厚い殻がありません。

果実の特性

- 育成地(札幌市)で8月末～9月上中旬に収穫できる品種です。
- 果実外観は橙色に濃緑色の縞(ストライプ)が入ります。果実は4kg台と大きく、その中に濃緑色の種子が80～90g入っています。

栽培上の注意

- 蔓および葉に棘があることから、栽培管理においては厚手の手袋や作業服の着用が望ましいです。
- 密植栽培(畝幅150cm、株間60cm)で栽培可能です。
- 本品種は種子を食用とするかぼちゃのため、農薬取締法上「サンケイ園芸ボルドー」、「イオウフロアブル」および「イデクリーン水和剤」が使用できます。
- 果実は腐敗に弱いので、収穫後一か月以内に種子を果実から取り出してください。

種子の入手方法について

- 種子の入手方法については、(株)渡辺採種場(TEL:0229-32-2221)へお問い合わせください。



「ストライプペポ」の果実と種子

クエルゴールド

ケルセチンを高含有する
たまねぎ新品種「クエルゴールド」

「クエルゴールド」は平成25年度に品種登録出願した、春播き栽培向きのたまねぎF1品種です。たまねぎの摂取は生活習慣病の予防に有効であることが示されるなど、健康に対する効果について注目が集まっており、ケルセチンを高含有する特性は既存品種との区別性が明確であり、付加価値を持ったたまねぎ品種としての普及が見込まれます。

特 徴

肥大期・倒伏期

- 中生品種で、「北もみじ2000」と同等もしくはやや早生傾向です。

茎葉の特性

- 茎葉の生育はおとなしく、最大生育量も小さいです。
- 葉色はやや淡く、草姿は直立です。生育の勢いはやや強く、葉身の折れや葉先の枯れは少ないです。

収量性

- 収穫物の平均1球重は160g程度と小振りで、総収量も450kg/a程度です。
- 芯ずれ等の変形球や扁平球の発生が認められます。
- 道東(訓子府町)における試験で不時抽だいがわずかに観察されました。

球特性

- 球形はやや扁平です。
- 「クエルゴールド」の外皮色は褐色でその色合いは濃いです。乾物率も高い傾向です。

ケルセチン含量

- 乾物1gあたりのケルセチン含量は4.82~6.00mgQです。栽培地や試験年次に関わらず「北もみじ2000」より約70%、「クエルリッチ」より約50%多くのケルセチンを含有します。
- 1球に含まれるケルセチン含量も、「北もみじ2000」や「クエルリッチ」よりも多いです。

栽培上の注意

- 栽培条件によっては不時抽だいの発生する恐れがあるので、早期の播種や定植を避ける等、不時抽だいを回避する対策が必要です。
- 現在の主要品種よりも、収穫時のボトリチス性の病害発生程度が多いことから、生育後半から倒伏期にかけて、適宜防除が必要です。



「クエルゴールド」の球外観 (右の目盛は5cm間隔)
平成23年10月 北海道農業センター(札幌)にて撮影

種子の入手方法について

- 種子の入手方法については、北海道農業研究センターまでお問い合わせください。

「クエルゴールド」の主な特性

品種名	試験地	生育指数	倒伏期(日)	平均1球重(g)	総収量(kg/a)	球形	外皮色	ケルセチン含量	
								mgQ/g DW	mgQ/球
クエルゴールド	札幌	577	160	144	451	やや扁平	褐	4.82	112
	芽室	596	176	153	425	円	褐	6.00	133
	滝川	690	157	168	499	やや扁平	褐	5.15	127
	訓子府	529	148	170	443	円	褐	5.43	150
北もみじ2000	札幌	732	159	194	605	円	褐	2.67	68
	芽室	609	179	172	511	円	褐	3.51	72
	滝川	710	154	201	607	円	褐	2.90	72
	訓子府	569	148	215	651	円	褐	3.61	86
クエルリッチ	札幌	696	158	165	508	広楕円	赤	3.28	80
	芽室	654	173	163	491	広楕円	赤	3.69	99
	滝川	770	151	166	475	円	赤	3.26	85
	訓子府	568	147	184	539	広楕円	赤	3.64	102

注) 数値は3ヶ年の平均値(芽室は2ヶ年平均値を含む)
生育指数: 葉数(枚) × 葉長(cm)、倒伏期: 播種後倒伏期までの日数、球形・外皮色: 遺伝資源特性調査マニュアルにより再評価。
ケルセチン含量: 可食部凍結乾燥粉末より得られたフラボノイド類抽出液の吸光度をケルセチンアグリコン当量に換算した値(mgQ)。

北海みつぼし

高温・多湿な条件でも安定栽培が可能な

てんさい「北海みつぼし」

「北海みつぼし(旧系統名:北海101号)」は、褐斑病、黒根病およびそう根病の3つの主要病害抵抗性を集積した品種です。このため、病害の発生による糖量の減収を回避でき安定栽培が可能です。

特徴

- 「北海みつぼし」は、北海道農業研究センターの黒根病および褐斑病抵抗性種子親系統「JMS64」とスウェーデンのシンジエンタ社のそう根病抵抗性花粉親系統「L40200」との交配により育成した品種です。
- 「北海みつぼし」は、黒根病、褐斑病およびそう根病の3つの病害抵抗性が“強”です。
- 「北海みつぼし」は、根中糖分がやや低いですが、普及品種並みに多収です。

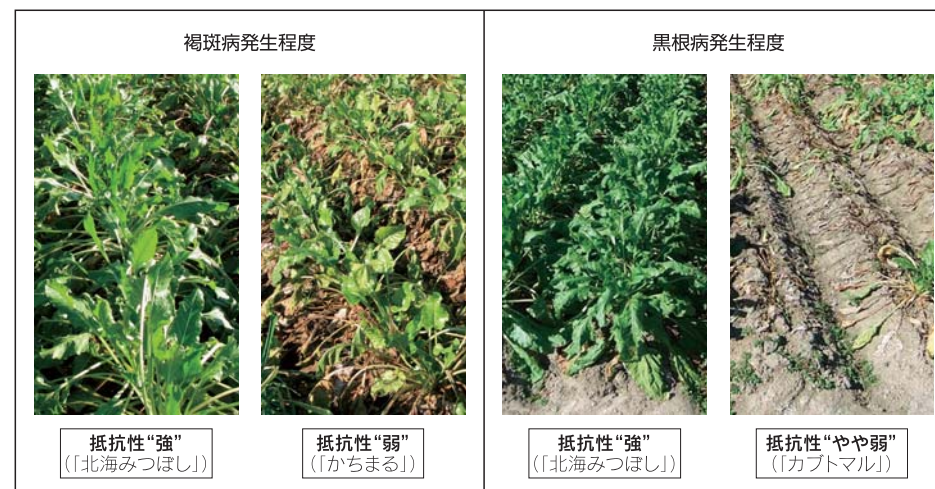
栽培上の注意

- 抽苔発生が多くなる場合があるため、早期播種や、育苗中の過度の低温による馴化処理は避ける必要があります。

種子の入手方法について

- 種子の入手方法については、北海道農業研究センターまでお問い合わせください。

褐斑病および黒根病が激発するほ場における両病害発生程度 (2010年10月撮影)



「北海みつぼし」の主な特性

(生産力検定試験および系統適応性検定試験全道平均累年成績、特性検定試験累年成績、2009年～2011年)

品種名	根重 (t/10a)	根中糖分 (%)	糖量 (kg/10a)	褐斑病 抵抗性	黒根病 抵抗性	そう根病 抵抗性	抽苔 耐性
北海みつぼし	7.42	15.88	1,178	強	強	強	やや強
かちまる	7.42	15.95	1,186	弱	やや強	—	強
レミエル	6.96	16.24	1,133	弱	中	—	強
リッカ	7.79	16.02	1,248	やや強	中	強	強

注) 「かちまる」、「レミエル」、「リッカ」は作付面積が多い上位3品種(2012年)

北新

寒さに強く良食味の二ホンナシ品種「北新」ほくしん

「北新」は平成7年度に農林登録された、北海道で良品生産が出来る耐寒性の良食味品種です。

品揃えを豊かにするため、品質の良い早生の二ホンナシを求めている、北海道の観光果樹園などに普及することが見込まれます。

特徴

- 樹姿は開張と直立の中間で、樹勢は強い。枝の発生は密で、短果枝の着生は多い。
- 耐寒性は“やや強”で「北甘」並です。
- 交雑和合性は受粉樹を「北甘」、「北星」、「北豊」、「身不知」、「パートレット」、「ブランディワイン」にした場合に認められました。
- 収量は早生品種としては多収です。

果実の特性

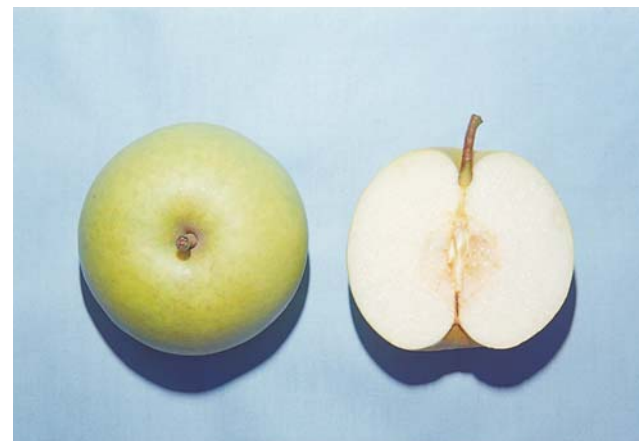
- 果実平均重は約330 gで、揃いが良い。果形は扁円で、熟すと果皮が黄緑色になる青ナシです。
- 果面のさびは“少”ですが、栽培地の気象条件によりやや多く発生することがあります。
- 果点は小さく、外観は良好です。裂果は少なく、果芯は小さい。
- 甘み、酸味の調和が良く、肉質はやや密で、食味は良好です。
- 北海道内では、9月下旬から10月上旬にかけて収穫期となり、早生の晚い方に属します。
- 常日陰の涼しい場所で約1か月、収穫後直ちに冷蔵すると2か月程度保存が可能です。

栽培上の注意

- 収穫が早すぎると酸味がやや多いので、果皮色が黄緑色になってから収穫します。しかし、収穫が遅いと果肉の内部褐変を生じることがあるので、適期収穫に努める必要があります。また、結実が多すぎると小果になりやすいので、強めの摘果を行う必要があります。

苗木の入手方法について

- 苗木の入手方法については、北海道農業研究センターまでお問い合わせください。



「北新」の主な特性(北海道農業研究センター／札幌市 平成2～6年)

品種名	果実の形	果実の大きさ (g)	糖度 (Brix) (%)	リンゴ酸含量 (g/100ml果汁)
北新	扁円	326	12.0	0.23
北甘	扁円	260	11.3	0.17
身不知(千両梨)	紡錘	401	11.7	0.13
長十郎	扁円	242	12.6	0.21

ジェイドスイート

大果で食味が優れる 早生セイヨウナシ品種「ジェイドスイート」

「ジェイドスイート」は平成26年度に品種登録された、長野県以北の寒冷地向きセイヨウナシ早生品種で、平成24年度に農林認定されました。北海道でも道央部以南の観光果樹園などに普及して販売されることを見込まれます。

なお、「ジェイドスイート」の「ジェイド」は、英語で翡翠(ひすい)の意で収穫時の果皮色がきれいな黄緑色であることになみえます。

特徴

- 樹姿は直立性で樹勢は中程度。花芽は着きやすい方で、結実性は良好です。
- 耐寒性は北海道内でも特に問題はありません。
- 北海道での1樹あたり収量はセイヨウナシ品種「ブランディワイン」と同程度です。
- 受粉の関係では、「ラ・フランス」、「パートレット」、「ブランディワイン」と交配和合ですが、「オーロラ」、「プレコース」とは交配不和合で互いに受粉樹とはなりません。

果実の特性

- 育成地(札幌市)で9月上中旬が収穫適期の早生品種です。
- 果実外観は良好で、果実重は290g程度です。
- 果実の追熟は、適期収穫後1週間程度予冷して15℃恒温におくと通常10~14日で良好に行えます。15~20℃では大きな問題はありませんが25℃以上では正常に追熟しないことがあります。追熟後の糖度は13~14%程度で、酸含量は0.15g/100ml程度です。適切に追熟させると甘味が多く多汁で食味は良好です。



「ジェイドスイート」の結実状況
収穫期(札幌市)満開後115日

栽培・果実流通・追熟上の注意

- 樹姿が直立性のため適切な枝誘引を行い開張樹形に仕立てていくようにしてください。
- 病虫害防除は「ラ・フランス」に準じて行ってください。セイヨウナシ胴枯れ病が「ラ・フランス」と同程度発生することがありますので苗木定植直後から適切な薬剤防除を継続的に行ってください。
- 育成地(札幌市)では通常、満開後110~120日で収穫適期となりますが、セイヨウナシは生育期の気温条件で収穫適期判定の基準が異なりますので、道県ごとに判定基準を作成する必要があります。
- 果皮が弱く傷つきやすいので、防風に留意するとともに、収穫かごや収穫トレーに新聞紙などを敷くことで擦れ傷を防ぐなど果実の取り扱いをていねいに行ってください。
- 追熟を20℃以下で行うと障害の少ない果実に仕上がります。追熟後、果皮色が完全な黄色になると過熟で、適食期を過ぎて内部褐変が始まっていることがあります。

苗木の入手方法について

- 苗木の入手方法については、日本果樹種苗協会へお問い合わせください。

「ジェイドスイート」の主な特性(北海道農業研究センター/札幌市 平成19~21年平均)

(樹)	品種名	樹姿	樹勢	短果枝の着生	えき花芽の着生	開化盛期	収穫適期	収量(kg/樹)	病虫害の発生
	ジェイドスイート	立	中	中	中	5月中下旬	9月上中旬	9.9	普通
	パートレット	やや開張	強	中	多	5月中下旬	9月上中旬	12.8	普通
	ブランディワイン	やや開張	強	中	少	5月中下旬	9月中下旬	8.8	普通
	ラ・フランス	斜上	やや強	中	少	5月中下旬	10月下旬	6.3	普通

注) 樹齢7~9年生(ナシ実生台)

(果実)	品種名	果形	果実重(g)	糖度(Brix)	酸度(g/100ml)	追熟時の硬度(lbs)z	果汁の多少	肉質	追熟の難易	日持ちy
	ジェイドスイート	びん	286	14.9	0.15	2.0	極多	密	易	3日
	パートレット	びん	270	11.9	0.23	2.1	やや多	やや粗	易	3日
	ブランディワイン	円錐	196	14.8	0.18	1.6	多	中	やや難	5日
	ラ・フランス	倒卵	180	16.2	0.23	2.3	多	やや密	易	10日

注) 追熟は、5℃以下で1週間以上予冷後、温度を15℃とした慣行法で行った。
z: 追熟後の食べ頃の果肉硬度、y: 追熟果実の5℃冷蔵条件での日持ち。

ケラアンブルー

大果で北海道向きの ブルーベリー早生品種「ケラアンブルー」

「ケラアンブルー」は平成26年度に品種登録された、北海道道央部以南向きのブルーベリー早生品種です。北海道道央部以南の観光果樹園などに普及することが見込まれます。

なお、「ケラアンブルー」の“ケラアン”は、アイヌ語で「おいしい」の意です。

特徴

- 樹姿は開張性で樹高はやや低い品種「ウェイマウス」より低い。樹勢は中程度で、花芽の着生は多め、結実性も良好です。
- 耐寒性は圃場評価ではやや強で「ウェイマウス」並みです。
- 北海道での1樹あたり収量は多めです。
- 休眠枝の挿し木発根性は良好です。

果実の特性

- 育成地(札幌市)で8月上中旬に成熟する早生のブルーベリー品種です。
- 果実外観は良好で、果実重は2.0g程度です。糖度は12%程度で、酸含量は0.8g/100ml程度です。裂果の発生はほとんど見られません。

栽培上の注意

- 収穫が早すぎると酸味が強いので、生食用では早取りをせず果柄の付け根部分まで完全に着色してから10日程度経ってから収穫します。
- 結実性が良好であるため、花芽着生が多いときは剪除して、成りすぎによる樹勢低下に注意します。
- 樹高が低めであるため、下枝の剪除や敷きわら等で果実の汚れを防ぐ必要があります。
- 花房下部に花器の発育不良が原因と推定される小果が混じることがあります。
- 土壌の乾燥には強くないので、水持ちと通気性の良い土質の圃場に栽植するようにしてください。

苗木の入手方法について

- 苗木の入手方法については、北海道農業研究センターまでお問い合わせください。



「ケラアンブルー」の結実状況

「ケラアンブルー」の主な特性(北海道農業研究センター/札幌市 平成18~20年)

品種名	収穫期	1樹あたり収量 (g)	果実重 (g)	最大果重 (g)	糖度 (Brix)	酸含量 (g/100ml)	評価
ケラアンブルー	8上-8中	802	2.0	5.0	12.6	0.78	大果、食味良好、小粒混じる
ウェイマウス	7下-8上	470	1.6	4.0	11.6	0.57	中果、酸味少なく食味淡泊
ランコカス	8中-8下	640	1.1	2.9	12.9	0.86	小~中果、甘み多く食味良好
ブルークローブ	8中-8下	449	1.9	7.1	11.3	1.03	やや大果、酸味強いが風味良
コビル	8下-9上	282	1.9	3.7	11.3	1.10	やや大果、強酸

エピルカブルー

大果で北海道向きの ブルーベリー中生品種「エピルカブルー」

「エピルカブルー」は平成26年度に品種登録された、北海道道央部以南向きのブルーベリー中生品種です。北海道道央部以南の観光果樹園などに普及することが見込まれます。

なお、「エピルカブルー」の“エピルカ”は、アイヌ語で「いい感じ」の意です。

特徴

- 樹姿は開張性で樹高はやや低い品種「ウェイマウス」と同程度です。樹勢は中程度で、花芽の着生は多め、結実性も良好です。
- 耐寒性は圃場評価では中で「ブルークロップ」、「ランコカス」のやや弱より強いです。
- 北海道での1樹あたり収量は多めです。
- 休眠枝の挿し木発根性は良好です。

果実の特性

- 育成地(札幌市)で8月中下旬に成熟する中生のブルーベリー品種です。
- 果実外観は美しく、果実重は2.2g程度です。糖度は11%程度で、酸含量は0.7g/100ml程度です。降雨による裂果の発生が少し見られます。

栽培上の注意

- 収穫が早すぎると酸味が強いので、生食用では早取りをせず果柄の付け根部分まで完全に着色してから10日程度経ってから収穫します。
- 結実性が良好であるため、花芽着生が多いときは剪除して、成りすぎによる樹勢低下に注意します。
- 樹高が低めであるため、下枝の剪除や敷きわら等で果実の汚れを防ぐ必要があります。
- 花房下部に花器の発育不良が原因と推定される小果が混じることがあります。
- 土壌の乾燥には強くないので、水持ちと通気性の良い土質の圃場に栽植するようにしてください。

苗木の入手方法について

- 苗木の入手方法については、北海道農業研究センターまでお問い合わせください。



「エピルカブルー」の結実状況

「エピルカブルー」の主な特性(北海道農業研究センター/札幌市 平成18~20年)

品種名	収穫期	1樹あたり収量 (g)	果実重 (g)	最大果重 (g)	糖度 (Brix)	酸含量 (g/100ml)	評価
エピルカブルー	8中-8下	692	2.2	6.4	10.9	0.72	大果、外観美麗、やや淡泊、降雨裂果有、小粒混じる
ウェイマウス	7下-8上	470	1.6	4.0	11.6	0.57	中果、酸味少なく食味淡泊
ランコカス	8中-8下	640	1.1	2.9	12.9	0.86	小~中果、甘み多く食味良好
ブルークロップ	8中-8下	449	1.9	7.1	11.3	1.03	やや大果、酸味強いが風味良
コビル	8下-9上	282	1.9	3.7	11.3	1.10	やや大果、強酸

札幌1号／札幌2号

青色でバニラの香りがする

アリウム新品種「札幌1号」^{さつぽろ}、「札幌2号」^{さつぽろ}

アリウム「札幌1号」(青色)、「札幌2号」(淡青色)は、平成21年度に品種登録されたネギの仲間では珍しい青色花で、バニラエッセンスに似た甘い香りを発する品種です。

寒さには非常に強く、花茎長は70～100cm程度と長いため、切り花生産・庭植えのいずれにも用いることができます。

「札幌1号」は「ブルーパフェーム」、「札幌2号」は「スカイパフェーム」という商品名で販売されています。

栽培上の注意

- 秋植え、初夏咲き(札幌で6月中旬)の球根植物で、日当たりと排水の良い場所を好みます。
- 一般管理はチューリップに準じます。
- 病虫害の発生はほとんど見られません。

— 促成栽培時の注意 —

- 定植前に「札幌1号」は5℃3か月間、「札幌2号」は2か月間の低温処理を行います。最低夜温10℃で栽培すると、9月中旬からの低温処理で4月上旬に開花、8月中旬からの低温処理で2～3月に開花します。促成栽培に用いた球根を掘り上げて6月中旬から低温処理すると10月下旬に開花します。

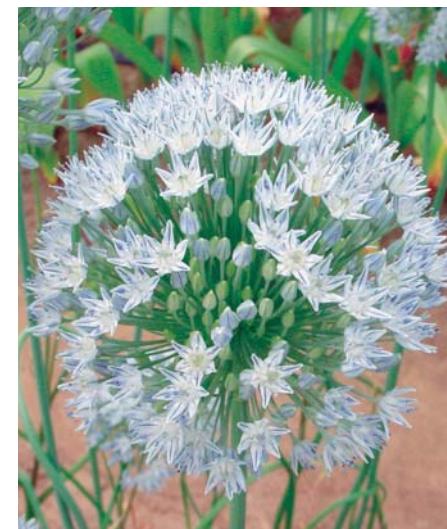
球根の入手方法について

- 球根の入手方法については、北海道農業研究センターまでお問い合わせください。

「札幌1号」(「ブルーパフェーム」)



「札幌2号」(「スカイパフェーム」)



「札幌1号」および「札幌2号」の主な特性

品種名	開花日 (月日)	花房径 (mm)	小花数 (個/花房序)	花茎長 (cm)	花茎径 (mm)	葉数 (枚/株)	葉長 (cm)	葉幅 (mm)
札幌1号	6.15	87	617	75	5.5	4.6	48	9.1
札幌2号	6.17	74	544	92	5.1	4.0	53	6.5
カエルレウム	6.25	60	234	82	4.4	4.0	45	4.6
カエシウム	6.26	70	219	51	4.1	4.1	46	6.2

札幌



〒062-8555 札幌市豊平区羊ヶ丘1番地
TEL.011-851-9141(代表)

アクセス

★札幌駅 地下鉄東豊線 13分 → 福住駅 中央バス 4分
→ 月寒東1条19丁目 徒歩 15分 → 北海道農業研究センター

★千歳空港 中央バス・北都交通 48分 → 月寒東1条19丁目 徒歩 15分
→ 北海道農業研究センター

芽室研究拠点



〒082-0081 河西郡芽室町新生南9-4
TEL.0155-62-2721(代表)

アクセス

★とちかち帯広空港 25km 十勝バス 40分 → 帯広駅 13.6km JR 2分
→ 芽室駅 4.5km 車 10分 → 芽室研究拠点

本資料は、「私的使用」又は「引用」など著作権法上認められた場合を除き、無断で転載、複製、放送、販売などに利用することはできません。

本資料に関するお問い合わせは、以下の連絡先をお願いします。

2016年3月18日

編集・発行／国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 北海道農業研究センター



〒062-8555 札幌市豊平区羊ヶ丘1番地
Tel.011-851-9141(代表)／FAX.011-859-2178



この冊子は環境に配慮し、古紙配合率100%再生紙及び大豆インキを使用しています