

北農研生まれ
ばれいしょ品種



ばれいしょ図鑑 vol.2

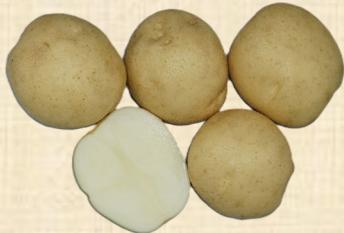
お問い合わせ先

北海道農業研究センター
研究推進部研究推進室広報チーム
TEL 011-857-9260



青果用

きたすずか
Kitasuzuka



国産初のジャガイモシロリスト
センチュウ抵抗性「中」の業務
加工・青果用品種。中早生
で、水煮適性やサラダ・チルド
の加工適性がある。



シャイニールビー
Shiny Ruby



アントシアニンを含有し、綺麗なピンクの肉色で肉質は中。形の揃いが良く、肉色を活かした様々な料理や加工が期待できる。



ノーブルシャドーTM
Noble Shadow



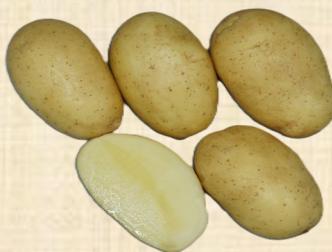
アントシアニンを含有し、濃い紫の肉色で肉質は粘質。形の揃いが良く、肉色を活かした様々な料理や加工が期待できる。



青果用

ピルカ

Piruka

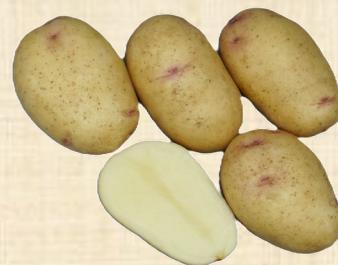


肉色は淡黄色で、目が浅く外観に優れる。やや粘質で煮崩れしにくく煮物に向く。花の色が特徴ある青紫色。



はるか

Haruka



目の周辺がほのかに赤くかわいい外観。肉色は白。肉質は粘質で煮崩れしにくく煮物やサラダに適する。



キタアカリ Kitaakari



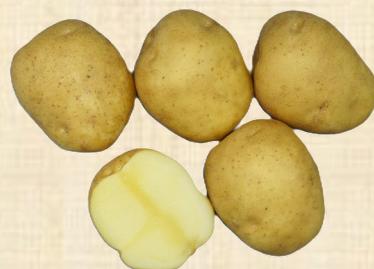
目が赤く肉色は淡黄色。ビタミンCが多く粉質で火通りが早い。煮崩れしやすいが食味は「男爵薯」より優れる。



青果用

とうや

Touya

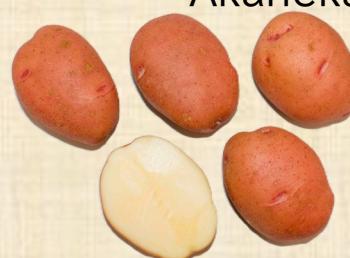


いもの形が丸く、目が浅くて肉色は淡黄色。肉質はやや粘質で食感がなめらか。クセがなく煮崩れしにくいので煮物、スープに適している。



あかね風

Akanekaze



赤皮、淡黄肉色の特徴ある外観。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る。やや粘質で煮崩れが少なく美味しい。



インカのめざめ

Inka-no-mezame

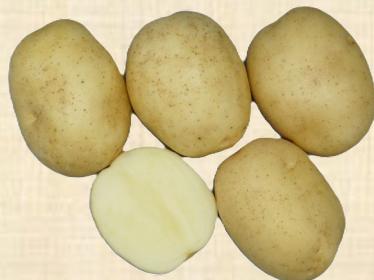


カロテノイド含量が他の品種より多く、肉色は橙黄色。南米の二倍体小粒種を改良した品種。やや粘質でナツツフレーバーと呼ばれる独特の風味があり美味しい。



サラダ用

さやか Sayaka

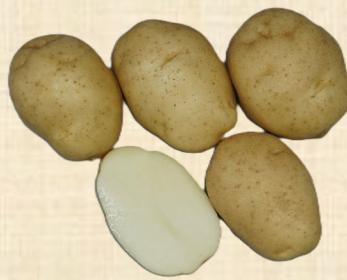


肉色が白く、目が浅く皮が剥きやすい。調理後の黒変が少なくポテトサラダ原料として人気。



ポテトチップ用

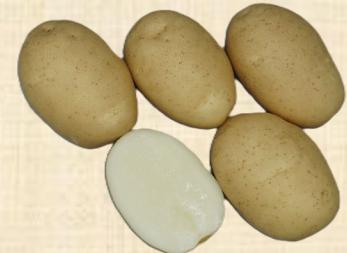
トヨシロ Toyosiro



国産ポテトチップ原料の中的な品種。白肉色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る。



しんせい Shinsei



チップ加工適性が優れ、収穫時期から翌年6月までの長期貯蔵でもチップカラーが優れる。国産原料が不足する2月から6月の原料の安定供給が期待できる。



ほくほく



煮崩れ
しやすい

キタアカリ
トヨシロ

男爵薯

こがね丸

シャイニールビー

十勝こがね



きたすずか インカのめざめ

ホッカイコガネ

メークイン
はるか

さやか

ピルカ

しんせい

あかね風

煮崩れ
しにくい

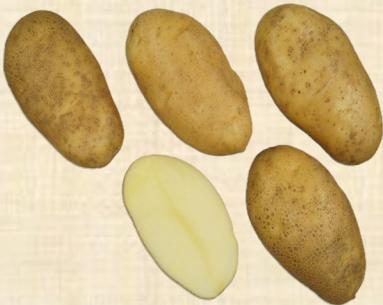
しつとり

※ でん粉原料用品種は非表示です



フレンチフライ用

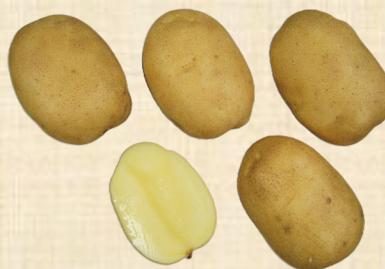
ホッカイコガネ
Hokkai kogane



いもが長卵形のフレンチフライ加工用品種。黄肉色で煮くずれしにくいので煮物にも向く。



こがね丸
Koganemaru



「ホッカイコガネ」に比べて、いもは丸く、フレンチフライにした時の風味が異なる。



十勝こがね
Tokachikogane

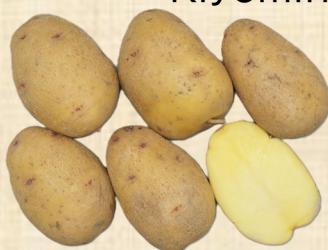


肉色は淡黄色で、肉質はやや粉質だが、煮崩れは少ない。煮物やフライに適し、冷めてからも美味しい。



でん粉原料用

きよみのり
Kiyominori



ジャガイモシロシストセンチュウ抵抗性「やや強」のでん粉原料品種。「コナヒメ」「フリア」よりも上いも重とでん粉重が重い。



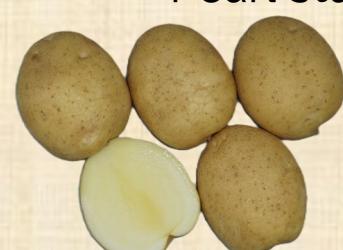
アーリースターチ
Early starch



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る。秋まき小麦の前作としても栽培ができる。



パールスター
Pearl starch



「コナフブキ」よりもでん粉価が高い晩生の品種。でん粉の離水率は「コナフブキ」より低いがリン含量は高い特性がある。

