

北農研生まれ  
ばれいしょ品種

# ばれいしょ図鑑 vol.2

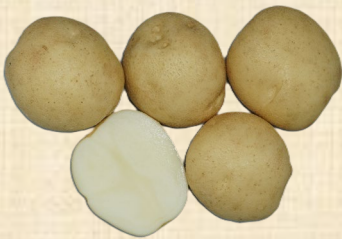
## お問い合わせ先

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シ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  
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。

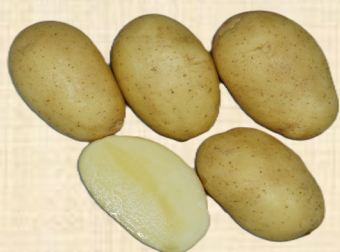




## 青果用

ピルカ

Piruka

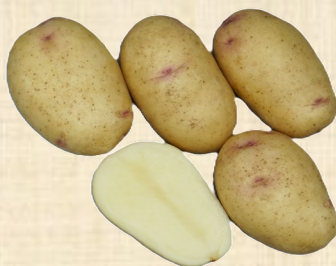


肉色は淡黄色で、目が浅く外観に優れる。やや粘質で煮崩れしにくく煮物に向く。花の色が特徴ある青紫色。



はるか

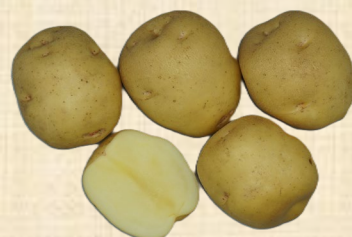
Haruka



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



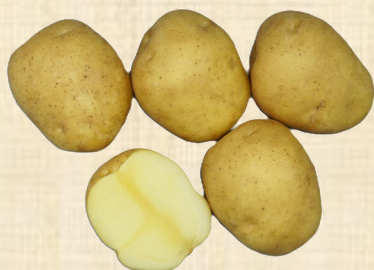
目が赤く肉色は淡黄色。ビタミンCが多く粉質で火の通りが早い。煮崩れしやすいが食味は「男爵薯」より優れる。



## 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

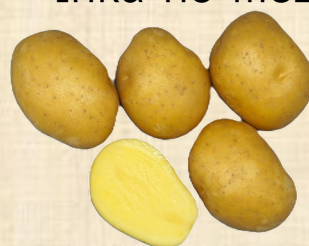


赤皮、淡黄肉色の特徴ある外観。茎の部分も紫に着色し、花も紫が濃く、地上部にも特徴がある。やや粘質で煮崩れが少なく美味しい。



インカのめざめ

Inka-no-mezame



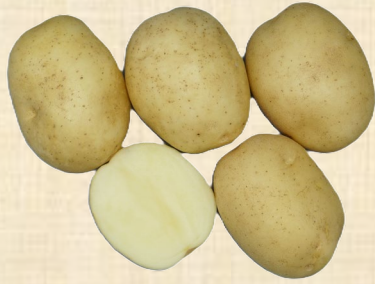
カロテノイド含量が他の品種より多く、肉色は橙黄色。南米の二倍体小粒種を改良した品種。やや粘質でナッツフレーバーと呼ばれる独特の風味があり美味しい。





## サラダ用

さやか Sayaka

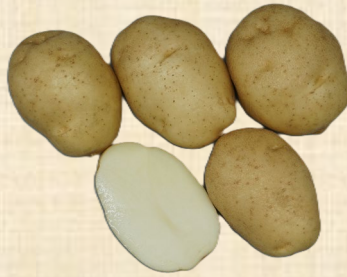


肉色が白く、目が浅く皮が剥きやすい。調理後の黒変が少なくポテトサラダ原料として人気。



## ポテトチップ用

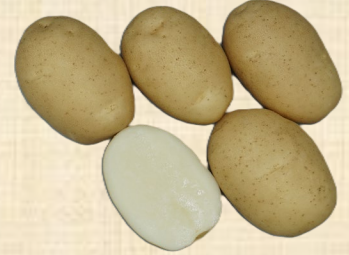
トヨシロ Toyoshiro



国産ポテトチップ原料の中心的な品種。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。



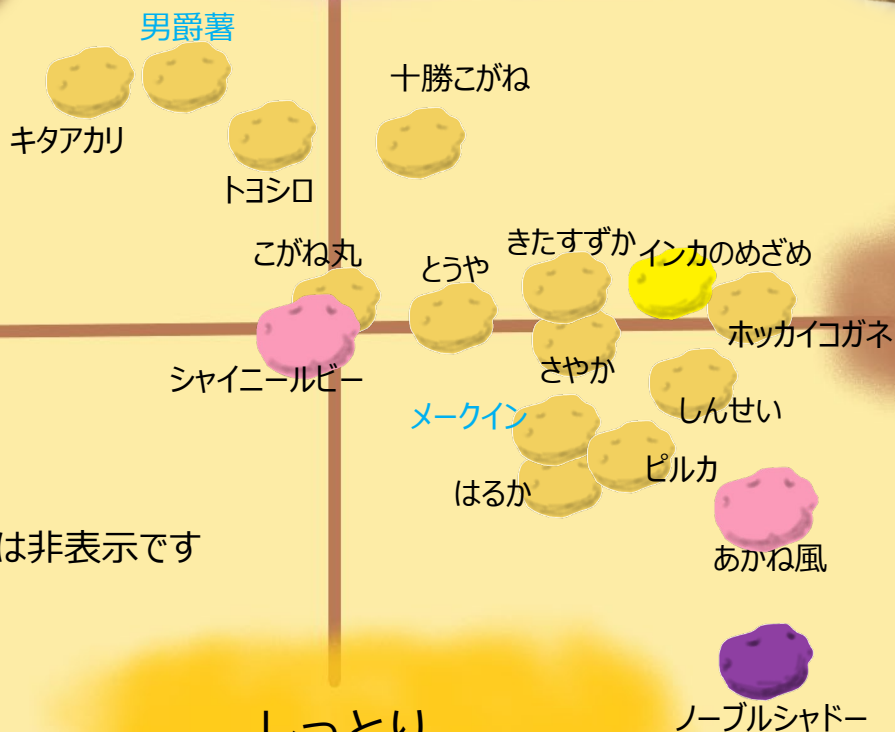
## ほくほく

煮崩れ  
しやすい

煮崩れ  
しにくい

※ でん粉原料用品種は非表示です

しっとり

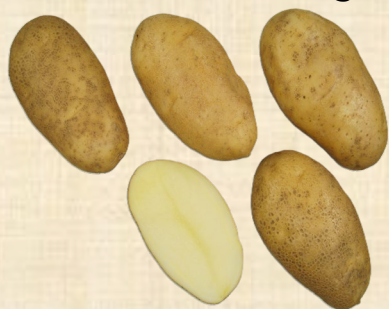




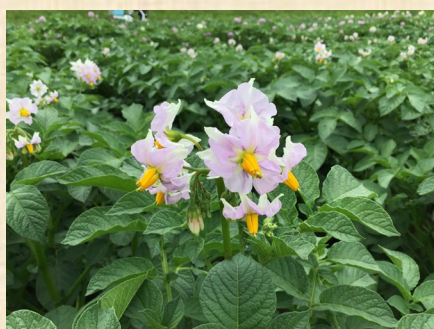
## フレンチフライ用

### ホッカイコガネ

Hokkaikogane

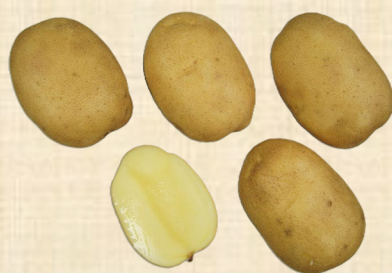


いもが長卵形のフレンチフライ加工用品種。黄肉色で煮くずれにくいので煮物にも向く。



### こがね丸

Koganemaru

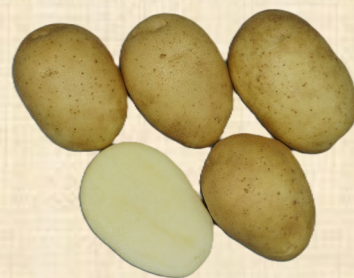


「ホッカイコガネ」に比べて、いもは丸く、フレンチフライにした時の風味が異なる。



### 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。



### パールスターチ

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。

