



カラフルポテト新品種

キタムラサキ

(平成15年度命名登録)

みんな健康!キタムラサキのパワー!!!



「キタムラサキ」は、天然色素のアントシアニンを含み、皮も中身も紫色です。カラフルな食材として、紫色のサラダやポテトチップ、新しい加工品に利用できます。また、ばれいしょアントシアニン色素には、抗酸化能や抗インフルエンザ活性などの機能性もあります。

(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

■キタムラサキの紫サラダ



色彩を生かした料理



■キタムラサキとトヨシロのポテトチップ盛り合わせ

「キタムラサキ」の熟期は生食用としては遅い中晩生ですが、いもは大きく、内部異常はほとんどなく、多収です。既存のカラフルポテト「インカパープル」に比べて、茎が短く、いもの肥大が早いので、栽培しやすい。また、ジャガイモシストセンチュウに抵抗性です。

表 生育および収量特性 (育成地、特性検定箇所 H12-15)

品 種 名	茎 長 (cm)	枯 凋 期 (月日)	早 期 肥 大 性	上いも平均 1個重 (g)	上いも重 (kg/10a)	でん粉価 (%)	シストセンチュウ 抵 抗 性
キタムラサキ	76	9.27	中	122	4,905	17.5	抵 抗 性
男爵薯 (標準)	35	9.20	やや速	88	3,964	16.3	罹 病 性
インカパープル	90	9.30	やや遅	91	3,908	20.4	罹 病 性

注) 栽植密度: 4444株/10a、施肥量: 窒素6kg/10a、上いも: 20g以上

表 品質特性 (育成地、H12-15)

品 種 名	褐 色 心 腐	中 心 空 洞	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)
			黒 変	煮 崩 れ	食 味			
キタムラサキ	無	無	微	少	中	やや不適	やや不適	2.40
男爵薯 (標準)	微	少	少	中	中上	やや不適	不適	-
インカパープル	少	微	中	中	中上	中	中	2.13