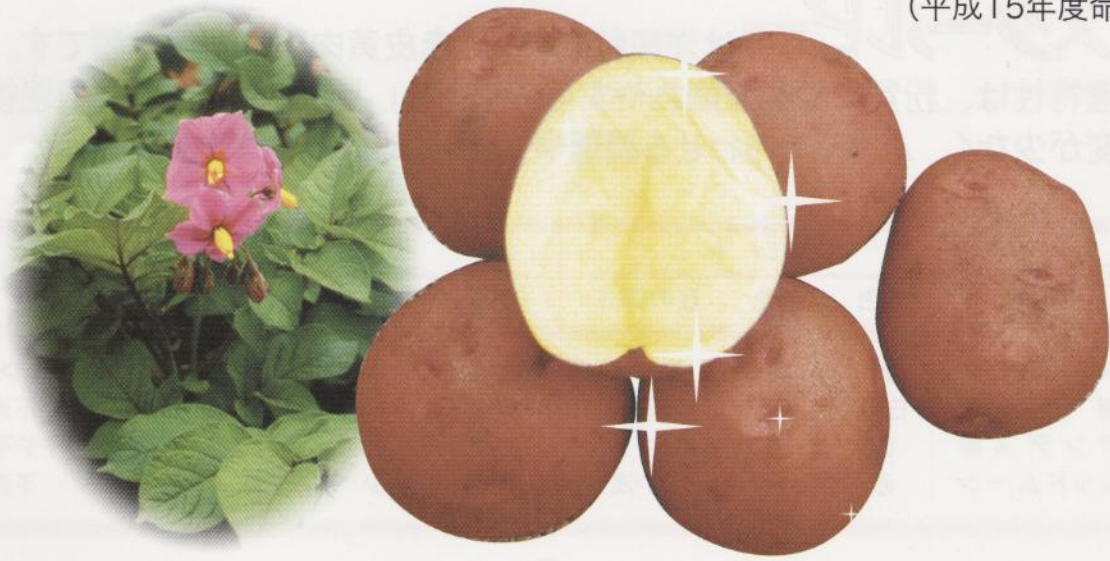


赤皮黄肉の  
調理用新品種

Star  
Ruby

スタールビー

(平成15年度命名登録)

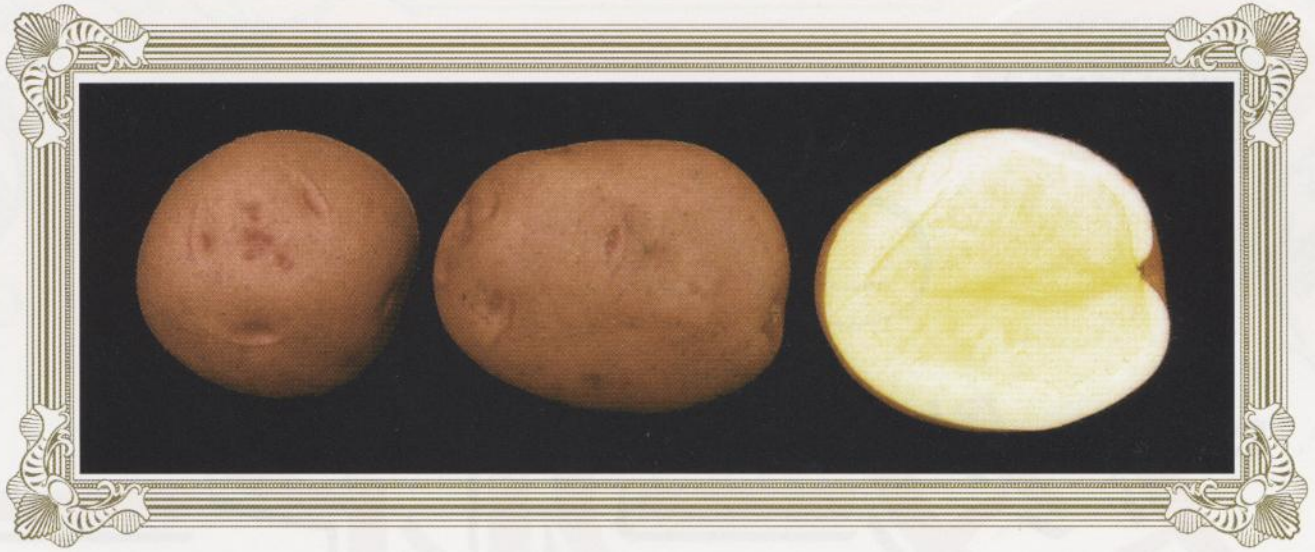


北海道の美しく雄大な夜空に輝く  
星を抱いた奇跡のルビー。

- 赤皮黄肉で良食味である。
- 従来 of 赤皮品種より貯蔵性が良い。
- ジャガイモシストセンチュウ抵抗性である。

(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



**スタールビー**は洋風料理に向く赤皮黄肉の調理用品種です。調理特性は、粉質でやや煮崩れやすく「男爵薯」と似ていますが、調理後黒変が少なく、バターをあわせる調理やフライ調理にも向きます。

品 種 名	い も			水 煮				フライ
	皮色	肉色	目の深さ	肉質	煮崩れ	黒変	食味	
スタールビー	赤	黄	やや浅	やや粉	中	無	中上	やや適
男 爵 薯	白黄	白	深	やや粉	中	少	中上	不適
アンデス赤	赤	黄	中	やや粉	多	微	中上	やや不適
レッドムーン	赤	黄	やや浅	やや粘	少	微	中	不適

**スタールビー**の熟性は中生で、収量は「男爵薯」並です。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を持ち、休眠期間が通常品種並と従来の赤皮黄肉品種よりも長く、貯蔵性が優れます。注意点としては、いもの中心空洞が発生しやすいので、あまり大きないもを作らないように栽培することが大切です。

表 生育および収量特性 (育成地、H11-14)

品 種 名	枯 凋 期 (月日)	上いも平均 1個重 (g)	上いも収量 (kg/10a)	でん粉価 (%)	休眠期間 (日)	シストセンチュウ 抵 抗 性	いもの 中心空洞
スタールビー	9.22	89	4,353	17.9	87	抵 抗 性	中
男 爵 薯	9.5	88	4,115	16.9	94	罹 病 性	少
*アンデス赤	9.22	66	4,575	16.1	52	罹 病 性	中
*レッドムーン	9.22	68	4,697	13.2	42	罹 病 性	少

\*: 収量成績は、H11年度の調査結果のみ。