



十勝こがね

—早生で多用途の調理に適する良食味品種—

「十勝こがね」は平成12年(2000年)に新品種として登録された早生大粒のジャガイモシストセンチュウ抵抗性品種です。いもは目が非常に浅くて形が良く、名の由来にもなった淡くきれいな黄色の肉色をしています。いもの食味はとても良く、煮崩れが少なく煮物に向き、ポテトフライ等の油を用いる調理にも向きます。また、目が浅いため剥皮歩留りが高く、一次加工適性も優れます。さらに、いもの休眠期間が長いいため芽が出にくく、貯蔵中の品質劣化も少ないため長期貯蔵が可能です。



独立行政法人農業技術研究機構北海道農業研究センター
畑作研究部ばれいしょ育種研究室'02.3

器量良しで中味も おいしい品種



早生、大粒でいも揃いが良いです。

品種名	出芽期 (月日)	枯凋期 (月日)	莖長 (cm)	いも収量				平均 一個重 (g)	株当り いも数 (個)	でん 粉価 (%)
				20g以上 (kg/10a)	比 (%)	60g以上 (kg/10a)	比 (%)			
十勝こがね	5.27	8.30	49	3,920	88	3,735	98	100 100	11.2 11.2	15.7
男爵薯	5.24	8.31	46	4,459	100	3,805	100	92	11.2	15.0
農林1号	5.23	10.1	86	5,632	126	5,338	140	117	10.9	16.3

形がきれいで、貯蔵性抜群です。

品種名	形	皮色	肉色	目の 深浅	内部異常		二次 生長	剥皮歩留り (%)	休眠期間 (日)
					中空	褐心			
十勝こがね	楕円	白黄	淡黄	浅	少	無	無	84	141 141
男爵薯	球	白黄	白	深	少	微	微	69	88 88
農林1号	扁球	白黄	白	中	微	少	無	—	49 49

おいしくて、いろいろな調理に向きます。

品種名	剥皮 褐変	水煮				蒸しいも		フレンチフライ			ポテトチップス	
		肉色	肉質	煮崩れ	異変	肉質	食味	褐変	乾湿	評価	外観	評価
十勝こがね	微	淡黄	中	少	微	中	ごく良	微	やや乾	適	やや適	やや適
男爵薯	多	白	粉	中	少	やや粉	良	中	中	不適	中	中
農林1号	中	白	やや粉	少	多	中	良	中	やや乾	不適	中	中