

調理加工適性に優れた生食用ばれいしょ「はるか」

良食味で調理加工適性に優れる、多収のジャガイモシストセンチュウ抵抗性ばれいしょ「はるか」を開発

- 期待される効果
- ・ジャガイモの安定生産に寄与する。
 - ・業務加工における原料コストを削減する。

研究の背景

- ・じゃがいもの家庭内消費は落ち込み、業務用としての需要は拡大
- ・ジャガイモシストセンチュウの発生地域は年々拡大

研究成果の内容

- ・「男爵薯」よりも多収で、ジャガイモシストセンチュウに抵抗性である。
- ・白肉で、適度なイモの風味があり、良食味で、水煮適性が優れる。
- ・サラダ、コロッケ等の業務加工適性を有する。



目の周りが赤い外観が特徴の「はるか」



「はるか」を使ったメニュー



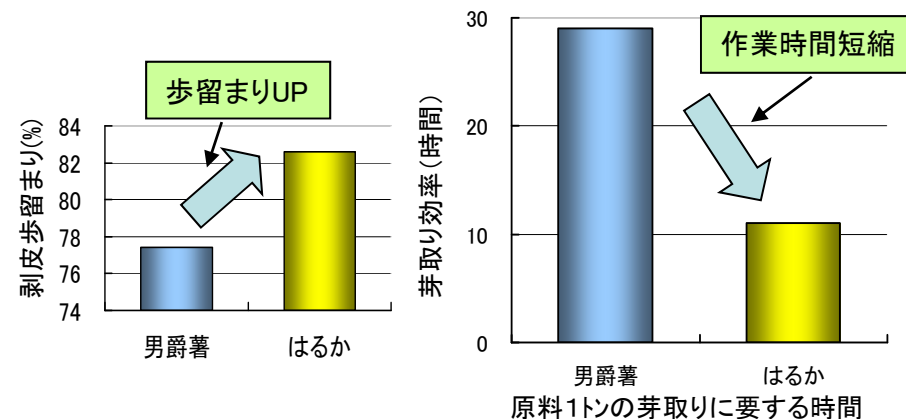
研究成果を導入した場合のメリット

生育・収量等試験成績・病虫害抵抗性

品種名	枯凋期 (月・日)	平均 一個重 (g)	規格内 収量 (kg/10a)	でん粉 価 (%)	生理障害		塊茎 腐敗	打撲黒変 耐性	病虫害抵抗性	
					中心 空洞	褐色 心腐			ジャガイモ シストセンチュウ	青枯病
はるか	9. 20	107	3,952	15.9	微	無	やや強	やや強	強	やや強
男爵薯	9. 1	87	3,297	16.4	少	少	弱	弱	弱	弱

注) 数値は北農研センター芽室研究拠点における平成15-18年の平均値。規格内: 60-259g。

- ・「男爵薯」に比べ生産性と病虫害抵抗性が向上。
- ・ジャガイモシストセンチュウの発生地では線虫密度を低減させることが可能。
- ・業務加工用途に転用可能。



- ・業務加工時の皮剥き工程における歩留まり、作業効率の向上により原料コストを削減することが可能。

導入をオススメする対象
ジャガイモ生産者および加工業者