

馬鈴しょ品種の食味マッピング ～話題の新品種「ゆめいころ」を含めて～

食品検査分析センター
食品流通研究課
福田 朋彦

試験目的

食味成分や特性をもとに品種マップを作成し、道内外における馬鈴しょの販売促進・強化に貢献する

成分分析

糖分
でん粉



食味評価

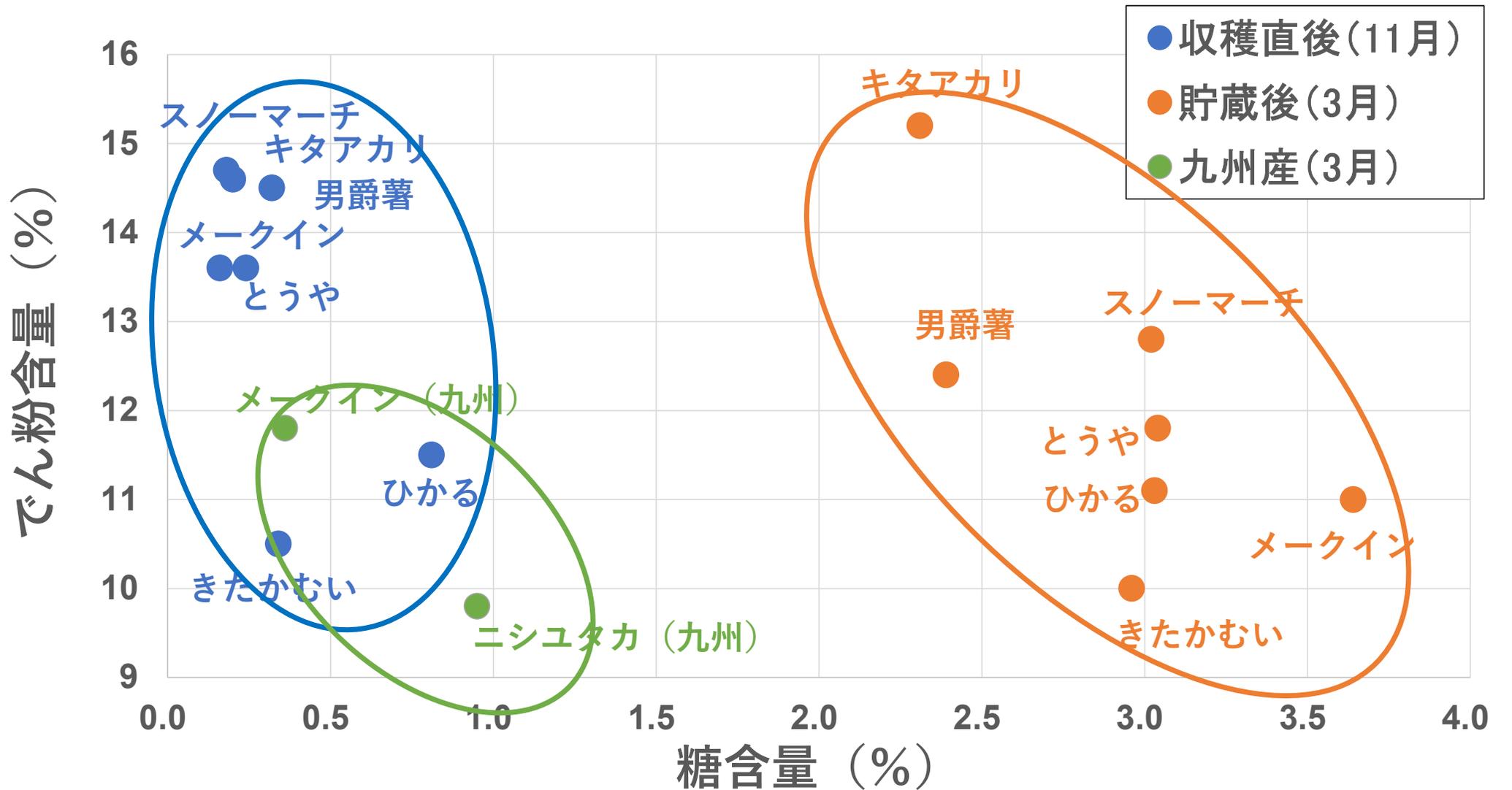
甘味、いもの風味
酸味、あと味の強さ
硬さ、粉質感



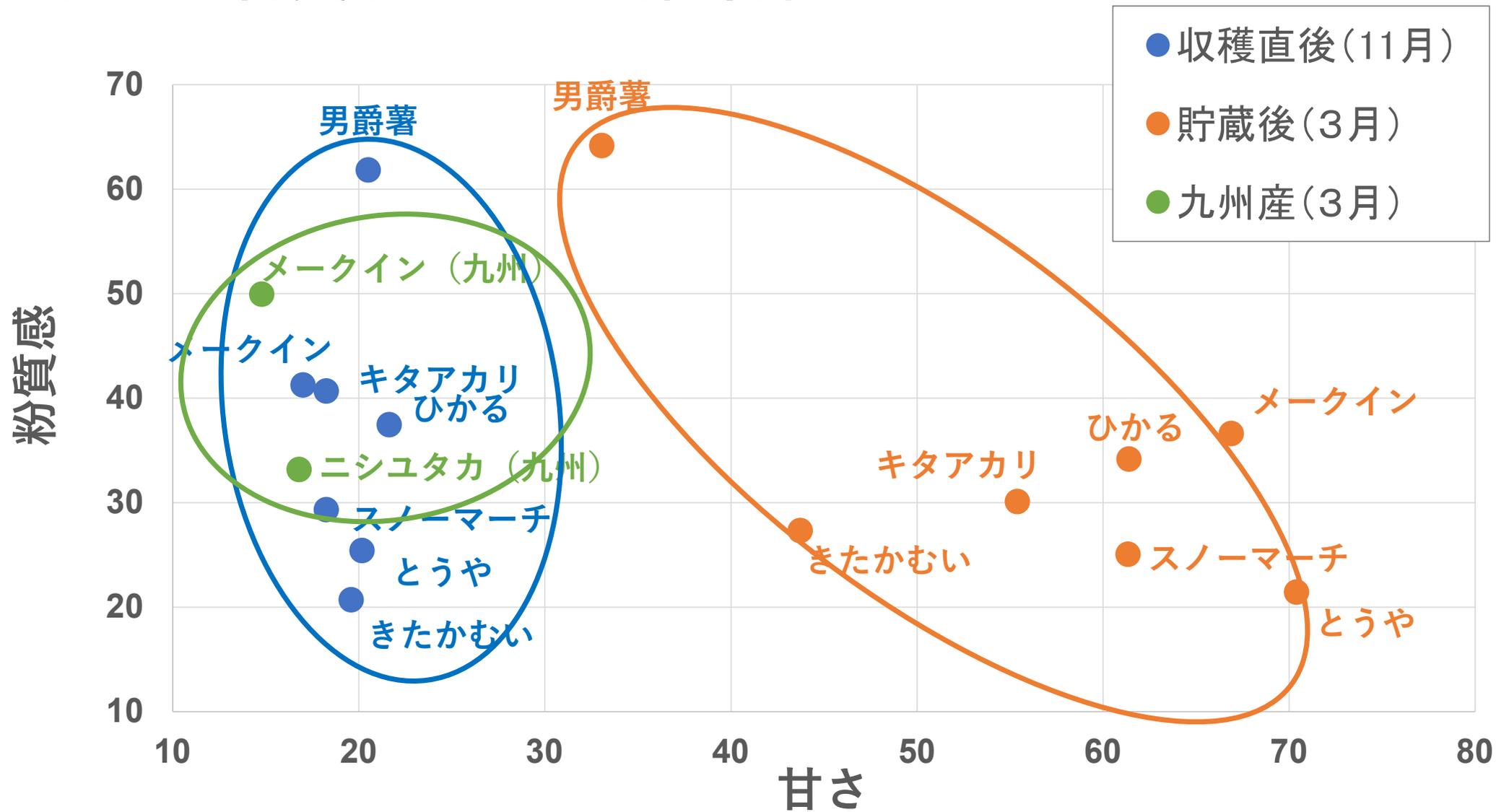
試験に用いた品種

No.	品種名	産地	シスト抵抗性
1	男爵薯	道内	無
2	メイクイン	道内	無
3	キタアカリ	道内	有
4	とうや	道内	有
5	きたかむい	道内	有
6	スノーマーチ	道内	有
7	ひかる	道内	有
8	ニシユタカ	九州	無
9	メイクイン	九州	無

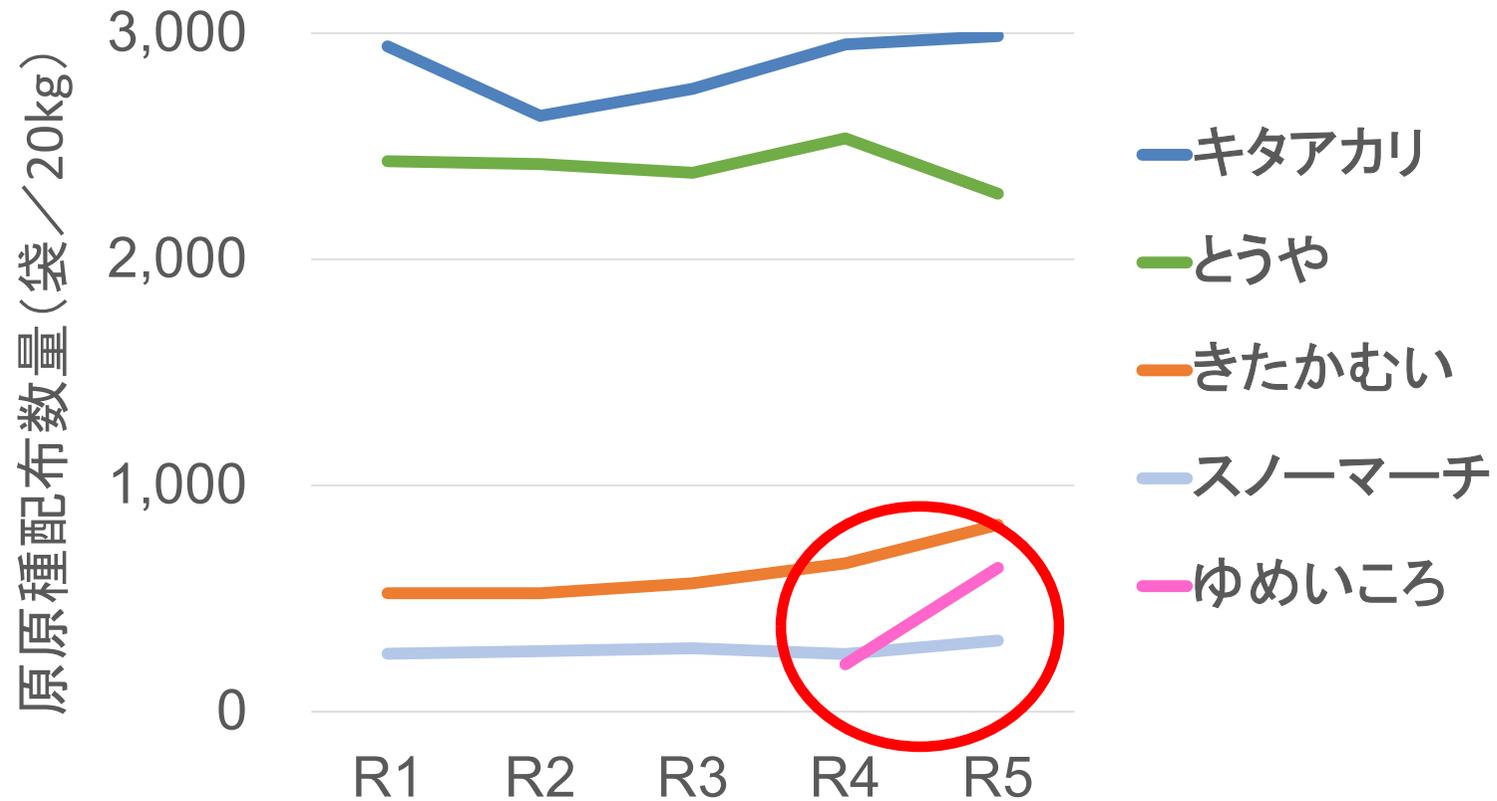
糖含量・でん粉含量による品種特性



甘さ・粉質感による品種特性



馬鈴しょ生食用品種の生産状況



※ 「男爵薯」：7,561袋、「メイクイン」：4,783袋（R5年実績）

「ゆめいころ」 (生食用：北見農試にて開発)

(「男爵薯」×「北系39号」)

2021年2月に北海道優良品種認定

- 男爵薯と同じく早生で多収
- 休眠期間は男爵薯より長い
- ジャガイモシスト抵抗性
- そうか病抵抗性

⇒食味は?? 貯蔵性は??



ゆめいころ

男爵薯

「ゆめいころ」の貯蔵後の食味特性を把握したい

R4年より開発元の北見農業試験場と共同研究を開始

ホクレン



道総研
北見農試

- ① 「ゆめいころ」の食味特性の解明
- ② 「ゆめいころ」の貯蔵適性の解明

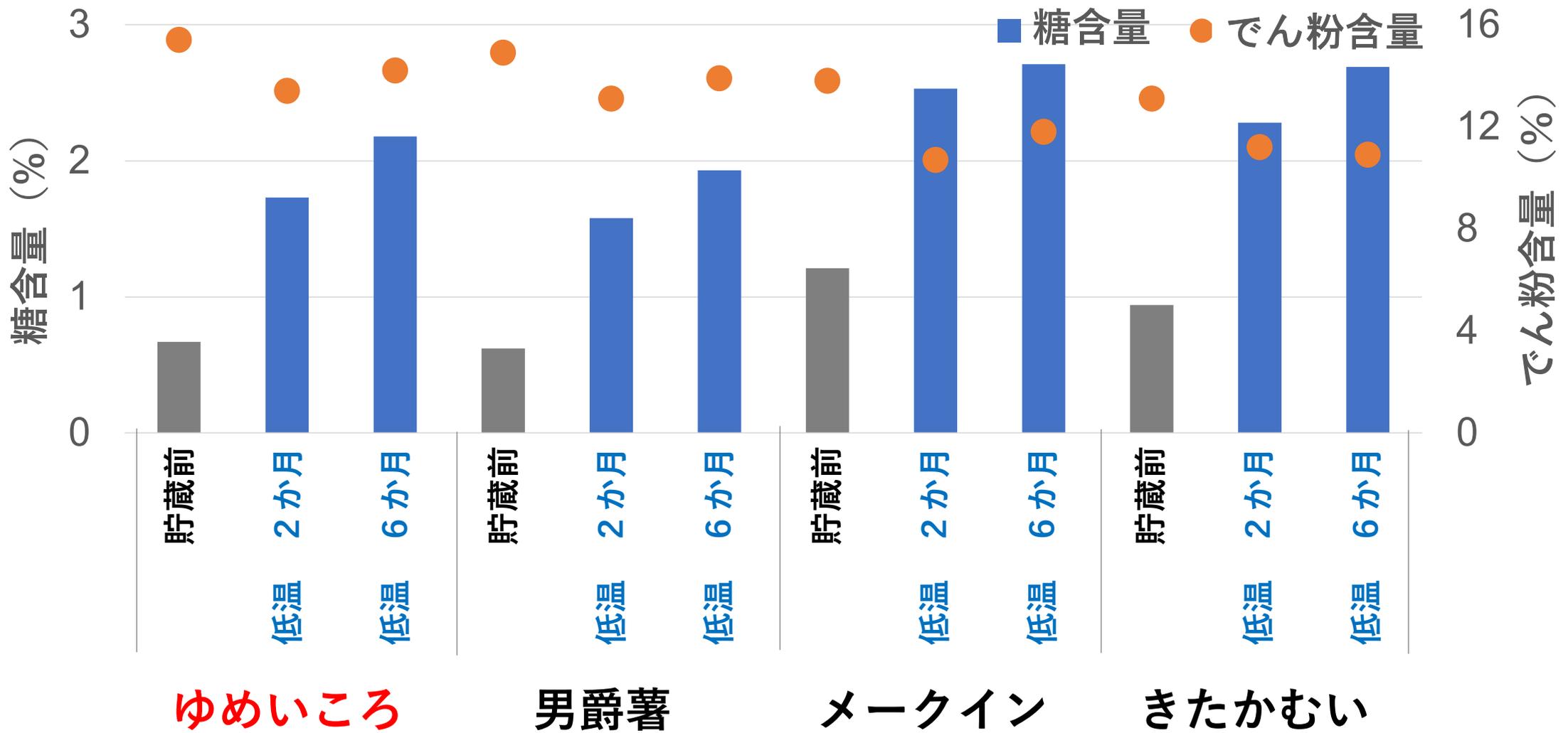
受託課題

○生食用馬鈴しょ「ゆめいころ」の食味特性および貯蔵適性の解明（北海道馬鈴しょ協議会）

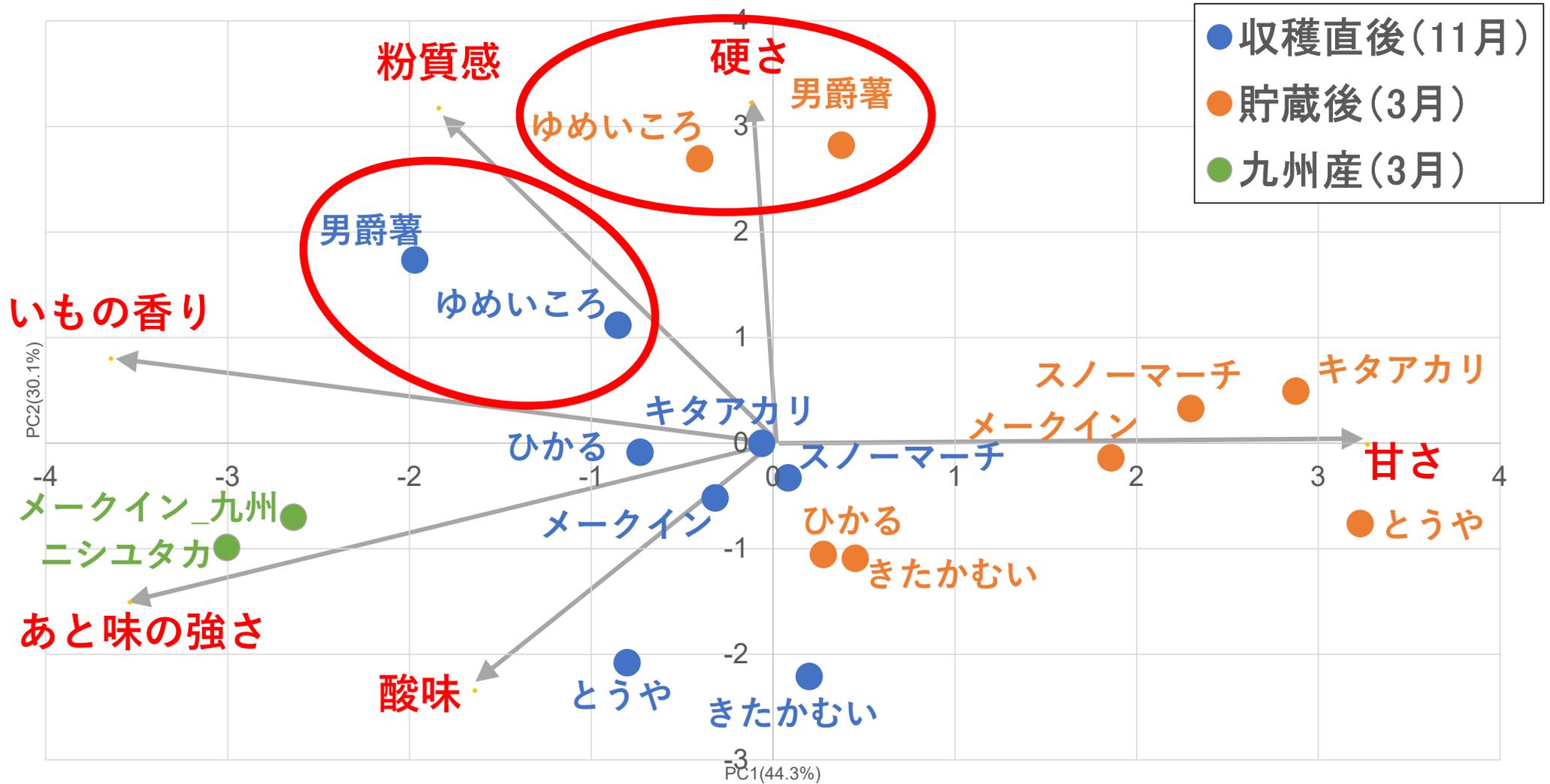
低温貯蔵 6 か月後の品種特性



糖含量とでん粉含量の推移



食味特性によるマッピング



まとめ

- ・ 生食用品種の成分特性・食味特性を可視化することで、貯蔵前・貯蔵後の品種特性を明らかにした
- ・ 道外産の主要品種との比較により、年明け後に流通する馬鈴しょ特性についてもマッピングすることができた
- ・ 新品種「ゆめいころ」は「メイクイン」や「きたかむい」に比べて「男爵薯」に近いことが明らかになった