

かんしょの試験

1. 試験目的（重点開発目標）

(1) 青果用品種の選定

【試験目的】北海道に適する青果用品種を選定する

【求める特性】①多収 ②良食味（粘質・甘味） ③外観

2. 試験方法

(1) 青果用品種の選定

ア. 供試品種

- ・「シルクスweet」「ベニアズマ」「べにはるか」「栗かぐや」「ゆきこまち」

イ. 栽培方法

- ・定植時期 : 5/23
- ・収穫時期 : 10/1~10/2
- ・施肥(N,P,K kg/10a) : N : 4.0、P : 20.0、K : 12.0
- ・栽培様式 : 畝間 1.1m、株間 30cm、栽植密度 3,030 株/10a
斜め 4 節植え、高畝、ダークグリーン有孔マルチ
20 株 3 反復
- ・防除 : 殺虫剤を中心に防除を行った
- ・前作 : 玉ねぎ、緑肥

ウ. 調査項目

- ・収量、障害、食味（焼き芋、シルクスweetを基準とした評価）

3. 生育概況

- ・定植直後に低温となり、萎れ・枯れが生じた。
- ・全体に高温で推移し、適度な降雨もあったため、生育期間の草勢はやや強かった。
- ・積算温度は 2,655°C で収穫した。高畝の頂点から深さ 15 cm 地点の積算地温は 5/23~10/1 で 2,885°C であった。

4. 試験結果概要

(1) 青果用品種の選定

ア. シルクスイート

上芋反収は 3.0t/10a で 1 個重平均は 274.5g だった。達観で外観のばらつきが大きかった。収穫後 26 日時点の焼き芋はすでにねっとりしており甘味があった。

イ. ベニアズマ

上芋反収は 4.1t/10a で 1 個重平均は 357.4g だった。達観で条溝がやや深かった。収穫後 26 日時点の焼き芋は「シルクスweet」より粉質で甘味が弱かった。

ウ. ペにはるか

上芋反収は 2.7t/10a で 1 個重平均は 220.3g だった。達観で形状が揃っていたが、反復により萌芽がやや多かった。収穫後 26 日時点の焼き芋は「シルクスweet」より粘質で甘味が強かった。

エ. 栗かぐや

上芋反収は 3.2t/10a で 1 個重平均は 257.2g だった。達観でサイズの大きい芋に萌芽や条溝見られた。収穫後 26 日時点の焼き芋は「シルクスweet」と同程度の肉質で甘味が強かった。

オ. ゆきこまち

上芋反収は 3.7t/10a で 1 個重平均は 252.3g だった。達観で外観のばらつきが大きかった。収穫後 26 日時点の焼き芋は「シルクスweet」より粉質で甘味が弱かった。

以 上

表. 収量調査結果

No.	品種・系統名	育成元 ^{※1}	種苗元 ^{※2}	収量（上芋 ^{※3} ）			障害 ^{※4} （無・微・多）					
				反収	1個重	株あたり 本数	条溝	皮脈	裂開	曲・括	丸芋	萌芽
				(t/10a)	(g)	(本/株)						
1	シルクスイート	カネコ	カネコ	3.0	274.5	3.7	微	無	無	無	微	微
2	ベニアズマ	農研機構	三好	4.1	357.4	4.3	微	無	無	微	無	無
3	ベにはるか	農研機構	三好	2.7	220.3	4.2	微	無	無	無	無	微
4	栗かぐや	カネコ	カネコ	3.2	257.2	4.2	微	無	無	無	無	微
5	ゆきこまち	農研機構	三好	3.7	252.3	4.9	微	無	無	微	微	微

※1 品種の育成元

※2 ポット苗の購入先

※3 50g以上の芋

※4 収穫後の全芋を達観で調査した。

表. 焼き芋^{※1}品質評価結果

No.	品種・系統名	収穫～ 調理日	肉色	食味			Brix
				肉質 ^{※2}	甘み ^{※2}	総合評価 ^{※3}	
		(日)		1粘⇔5粉	1弱⇔5強	1下⇔6極上	(%)
1	シルクスイート	26	黄	3.0	3.0	4.2	28.4
2	ベニアズマ	26	黄	3.4	2.6	4.0	32.0
3	ベにはるか	26	淡黄	2.8	3.4	4.4	32.4
4	栗かぐや	26	黄	3.0	3.4	4.6	29.6
5	ゆきこまち	26	黄白	4.0	2.4	3.4	24.4

※1 調理日に焼き芋メーカー（DOSISHA）を用いて芋を50分加熱し、急速冷凍した。試験日にレンジで加熱（500W、3.5分）し、焼き芋メーカーで20分間再加熱して5名のパネルで評価した。

※2 シルクスイートを3とした相対評価。

※3 好みによる絶対評価。1：下、2：ヤ下、3：中、4：ヤ上、5：上、6：極上