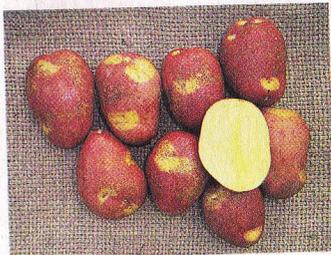


ジャガイモ品種大全

ノーザンルビー

中早生。赤皮で赤肉。「インカレッド」よりアントシアニン含量が多く、肉色はムラのない赤色



インカのひとみ

中早生。皮色は淡黄色がベースで、目の周辺が黄褐色の特徴的な外観。肉色は橙。休眠期間が「インカのめざめ」並みに短いので貯蔵に注意が必要



アイノアカ

暖地二期作向け。赤皮で淡黄肉。春作の早期肥大性に優れる。秋作では低収になりやすい



ニシユタカ

暖地二期作向け。晩生。春作栽培で極多収。ジャガイモYウイルスによる塊茎エン病には弱いで、アブラムシの防除に気をつける

キタムラサキ

中晩生。紫皮で紫肉。「インカパープル」よりもアントシアニン含量が多く、色素含量のバラツキも少ない

さやか

中生。一株当たりのイモ数が少なく、イモが大きい。イモを光にあてたときの緑化の進みが遅く、グリコアルカロイドの量も少ない

レッドムーン

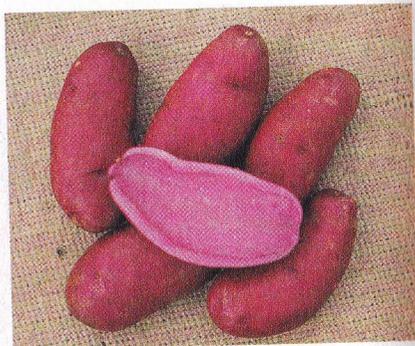
晩生。赤皮で黄肉。イモの揃いがよく、多収。イモの肥大やデンプン価の上昇がやや遅いので早掘りには向かない

ゆきつばら

早生。白黄皮で白肉。サラダやチルド製品に適性がある

アイユタカ

暖地二期作向け。中生。白黄皮で淡黄肉。煮物では味の染み込みが早く、調理時間が短くてすむが、煮込みすぎると煮くずれする



はるか

中生。白皮で白肉、目の部分が淡赤。サラダ加工適性とコロッケ適性があり、多収



メークイン

中早生から中生。光に当たると皮が緑になりやすい

とうや

早生。イモが肥大の始まりは「男爵薯」より遅いが、その後の肥大が早く、早掘り、普通掘りとも収量が多い。粒揃いもよい

インカのめざめ

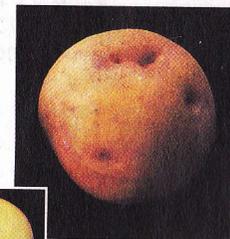
極早生。濃い黄色の肉色で栗のような独特の風味がある。休眠期間が非常に短いので、貯蔵するには収穫後すぐに冷蔵保存する。低温貯蔵することによって糖が増加し甘みが増す

ジェリー

中早生。赤皮で黄肉。一株当たりのイモ数が多く、イモは小さめ。冷蔵すると甘みが増す

花標津

中晩生。淡赤皮で淡黄肉。エキ病圃場抵抗性が強い。ストロンが長いので、ウネを大きくつくる



しっとり
煮くずれしやすい
ジャガイモ

新品種の開発動向
ジャガイモの新品種開発では調理や加工がしやすい品種の開発を進めてきており、最近育成された品種では目が浅く、皮がむきやすくなっています。また、皮をむいた後の褐変や、調理した後の黒変も少ない品種が育成されてきています。
病害虫に対して抵抗性のある品種の育成も進めており、ほとんどの新品種はジャガイモシストセンチュウ抵抗性を持っています。さらに、エキ病に抵抗性を持つ「花標津」「さやあかね」、ソウカ病に抵抗性を持つ「スノーマーチ」などの品種が育成されてきています。
また、アントシアニンを含むカラフルポテトの育成を進めています。以前の品種よりもアントシアニンが高く、栽培特性の優れた「ノーザンルビー」「シャドークイーン」を育成しています。