

北海道発 カラフルポテト開発中



◎男爵いもでもメークインでもない異端派、高機能性ジャガイモ



(写真はインカパープル、インカのめざめ、インカレッド)

◎現在研究開発中の最新品種

紫皮紫肉ばれいしよ 新品種候補系統「北海92号」

- 2002年に育成したキタムラサキの改良型で、アントシアニン色素をキタムラサキの約3倍、生いも1g当たり8mg含有しており、紫肉を生かした調理加工ができます。
- アントシアニン色素が機能性を有することはよく知られていますが、ジャガイモのアントシアニン色素には、抗インフルエンザウイルス活性(特開2001-316399)やガンの予防剤として有効なアポトーシス誘導作用(特開2004-91472)など、じゃがいもに特有の機能性があり、医薬的利用の場面での利用も期待できます。

橙肉で良食味の2倍体ばれいしよ 新品種候補系統「北海93号」

- ジャガイモの原産地アンデス地域で、独特の食味と風味を有することから高値で取り引きされている小粒種を、日本でも栽培できるように品種改良して生まれたインカのめざめ(2001年育成)の改良型です。
- カロチノイド色素を生いも1g当たり10μg含有し、橙肉を生かした調理加工ができます。
- 表皮は赤色で、目の周りだけが黄色に着色された眼鏡状の特徴的な外観を有しています。
- 4倍体普通栽培品種にはない、栗のような風味(ナッツフレーバー)をもち、食味も非常に優れ、低温貯蔵することでショ糖が増え、甘みがでるため、菓子原料としての活躍の場もあります。

赤皮赤肉ばれいしよ 新品種候補系統「北海91号」

- 2000年に育成したインカレッドの改良型です。
- アントシアニン色素を生いも1g当たり1.9mg含有し、赤肉を生かした調理加工ができます。
- インカレッドに比べて熟期は早く、茎は短く、直立しているため栽培管理がしやすくなっています。
- でん粉価が適性であるためインカレッドに比べ加工歩留まりが高いことが期待されます。
- 男爵薯なみに褐色心腐は発生しますが、その他の生理障害はほとんどありません。煮くずれは少なく、肉質はやや粘性です。
- ジャガイモシストセンチュウに対して抵抗性をもっています。