

表1 「ほろしり」の生育および収量成績

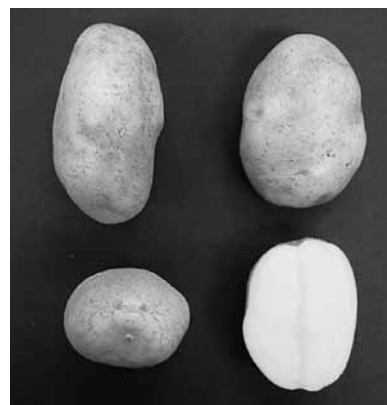
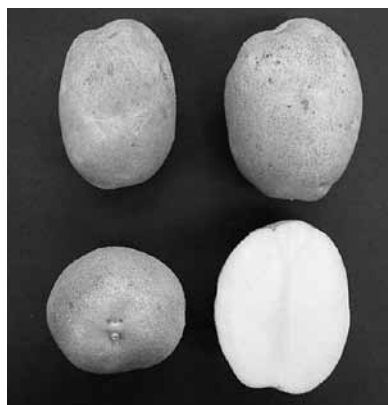
試験 実施場所	品種名	枯ちよう期 (月日)	茎 長 (cm)	上いも数 (個/株)	上いも平均重 (g)	規格内いも重 (kg/10a)	トヨシロ比 (%)	でん粉価 (%)
全道平均	ほろしり	9/7	57	11.0	102	4,497	112	14.6
	トヨシロ	8/30	64	10.6	100	4,009	100	16.2
十勝農試	ほろしり	9/2	54	10.9	95	4,097	98	15.3
	トヨシロ	9/3	64	10.9	97	4,174	100	16.7

注1)全道平均は、試験研究機関4場延べ12例と現地試験7市町村14例の計26箇所。

2)上いもは20g以上の塊茎、規格内いもは60g以上340g未満の塊茎。

表2 「ほろしり」の病害虫抵抗性および塊茎の特性

品種名	病害虫抵抗性			塊茎の特性				
	ジャガイモ シスト センチュウ	そうか病	塊茎腐敗	休眠期間	褐色 心腐 多少	中心 空洞 多少	二次 成長 多少	打撲 黒変 耐性
ほろしり	強	やや強	弱	やや長	微	無	微	中
トヨシロ	弱	弱	やや弱	長	微	微	微	やや弱



「ほろしり」

「トヨシロ」

写真1 「ほろしり」の塊茎

表3 ポテトチップ加工適性小規模試験成績

調査場所・項目	品種名	ほろしり	トヨシロ (対照)
北見農試(平成24～26年)			
チップの外観 ^{*1} (貯蔵前)		□	○
アグトロ値 ^{*2} (貯蔵前)		45.5	52.0
カルビーポテト(平成21～26年)			
アグトロ値 ^{*2} (収穫直後)		42.2	41.6
アグトロ値 ^{*2} (2月)		26.5	32.4

*1 ×から◎の5段階で評価。□は製品として使用可能レベル。

*2 アグトロ値はチップの白さを示し、値が高いほど焦げ色が少ない。

表4 「ほろしり」の工場ラインテスト成績

製品名	外観	食感	食味	加工性	総合 評価
ポテトチップ	□	□	□	□	□
スナック菓子	○	□	○	□	□

注1)カルビーによる成績。評価は「トヨシロ」との比較で、×から◎の5段階。□が同等を示す。

2)ポテトチップは平成26年1月23日、スナック菓子は平成23年10月13日に試験実施。

詳しい内容については、次にお問い合わせ下さい。

道総研十勝農業試験場 地域技術グループ

電話 (0155) 62-2431 E-mail: tokachi-agri@hro.or.jp