

表1 各品種の特性一覧（花・野菜技術センターで2カ年供試した12品種・系統のみ記載）

No.	品種・系統名	耐抽台性 ^z	抽台率 ^z (%)	収量性	規格内収量 ^x (kg/a)	機械収穫 ^v 適性	根長 ^v (cm)	貯蔵性	越冬性	腐敗率 ^t (%)
1	アンピシヤス(標準)	□	0.0	□	566	□	17.9	□	□	32.4
2	トロフィー	△	0.5	×	430	□	19.3	○	□	31.5
3	紅ぞろい	□	0.0	□	553	△	18.1	×	◎	5.0
4	向陽二号(参考)	×	8.6	△	508	×	17.0	×	○	17.6
5	ペータークイーン	□	0.0	◎	706	×	21.3	△	○	9.3
6	SK4-801	△	1.0	△	538	×	21.1	△	○	12.7
7	クリスティヌ	□	0.0	×	442	□	17.6	×	◎	2.5
8	アロマレッド	△	2.4	×	391	△	18.7	△	○	14.2
9	IN-DC315	□	0.0	×	389	×	19.5	×	□	32.6
10	CAP101	△	1.0	△	533	△	19.5	△	□	32.6
11	カーソン	□	0.0	◎	760	□	15.9	□	◎	0.0
12	ベルリン	△	1.0	□	555	□	18.2	□	□	28.1

評価: ◎ (極良)、○ (良)、□ (標準品種並)、△ (やや劣)、× (劣)

^z耐抽台性の評価は発生が多かった2015年度の結果を重視した。抽台率は2015年の数字。

^x規格内収量は2015および2016年の平均値。

^v機械収穫適性は2016年のみの評価。根長は2016年の数字。

^t腐敗率は、越冬後の腐敗率。2015および2016年の平均値。

表2 実需者による加工適性評価（A社による2カ年の結果）

No.	品種・系統名	スティック(生)		キャロットラペ(サラダ)		煮物		評価		Brix%(生)		色(生)	
		2015年	2016年	2015年	2016年	2015年	2016年	2015年	2016年	2015年	2016年	2015年	2016年
1	アンピシヤス(標準)	□	○	□	□	□	○	□	□	8.0	8.9	中	薄
2	トロフィー	—	□	—	□	—	□	—	□	—	8.2	—	薄
3	紅ぞろい	○	◎	□	○	○	○	◎	◎	7.9	9.0	中	中
4	向陽二号(参考)	◎	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎	7.7	8.9	中	中
5	ペータークイーン	□	□	□	○	□	□	□	□	6.6	7.3	濃	中
6	SK4-801	○	□	◎	□	◎	○	◎	□	9.3	7.8	濃	濃
7	クリスティヌ	□	○	○	□	□	□	□	○	7.7	10.7	濃	濃
8	アロマレッド	□	◎	□	□	○	□	□	○	7.5	7.6	やや濃	濃
9	IN-DC315	○	□	○	○	□	□	○	○	6.6	7.0	やや濃	濃
10	CAP-101	—	□	—	□	—	○	—	○	—	7.7	—	中
11	カーソン	○	□	○	◎	□	◎	○	○	7.6	7.5	中	中
12	ベルリン	—	□	—	○	—	□	—	□	—	8.1	—	中

評価順位は、◎は1～2位まで、○は3～5位まで、□は6位以下。表中「—」の品種は加工評価せず

表3 現地4カ所での規格内収量比（標準品種「アンピシヤス」の規格内収量を100とした）

No.	品種・系統名	長沼町*		恵庭市		土幌町		美瑛町	
		2015年	2016年	2015年	2016年	2015年	2016年	2015年	2016年
1	アンピシヤス(標準)	(629)	(411)	(722)	(523)	(600)	(385)	(826)	(549)
2	トロフィー	88	92	125	126	74	83	121	113
3	紅ぞろい	95	111	104	81	68	80	113	87
4	向陽二号(参考)	—	—	—	—	—	—	—	—
5	ペータークイーン	106	76	95	134	62	84	—	—
6	SK4-801	103	95	—	—	71	73	—	—
7	クリスティヌ	122	125	123	99	76	39	—	—
8	アロマレッド	68	60	—	—	40	58	—	—
9	IN-DC315	80	42	—	—	—	—	—	—
10	CAP-101	—	—	—	—	—	—	—	—
11	カーソン	97	118	106	140	106	129	120	114
12	ベルリン	121	149	—	—	90	86	145	96

アンピシヤスの()の数字は規格内収量(kg/a)。「—」は供試せず。

*: 長沼町は、肩着色や土壌病害多発のため、規格内収量ではなく、加工利用できない部分を切除した加工向け収量。

詳しい内容については、次にお問い合わせ下さい。

道総研花・野菜技術センター

電話 (0125) 28-2800 E-mail: hanayasai-agri@hro.or.jp