

平成9年度

「全国さつまいも食品コンクール」



▲審査風景

さつまいもを活用した食品を掘り起こし、商品の魅力を競い合い、そのすばらしさや、さつまいもの良さを広くアピールするとともに、さつまいも食品の品質向上と需用拡大を図ることをねらいとして、去る2月23日（月）に鹿児島市の東急ホテルにおいて、鹿児島県主催の平成9年度「全国さつまいも食品コンクール」を開催しましたので、その概要を紹介します。

1 コンクール審査会

このコンクールは、昨年に引き続いて全国に呼び掛けて開催したもので、13道府県の29企業から51製品が出品され、せんべい、まんじゅう、餅、スナック菓子、パイ菓子、ケーキなど各社のアイデアにあふれたすばらしい製品が集まりました。

審査には、全国菓子工業組合連合会の古谷富雄理事長を審査委員長として、食品加工技術者、消費者団体関係者等の8名が審査にあ

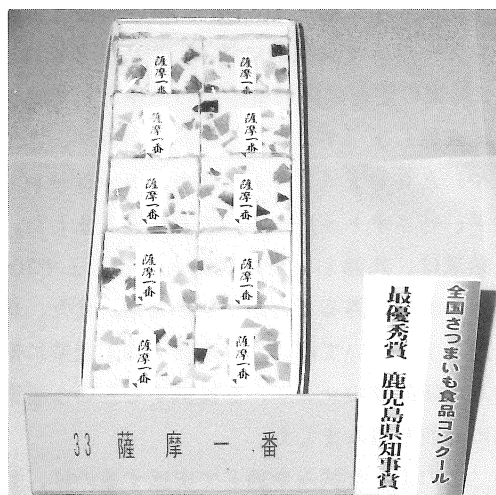
たり、「創意工夫されているか」「さつまいもが生かされているか」「売れ行きが期待されるか」等を基準に厳正な審査が行われました。

古谷審査委員長は、「今回は昨年より全体のレベルが高く、特に洋菓子に優秀な製品が多かった」と評しました。

2 審査結果

最優秀賞は、山川紫、ベニハヤト、高系14号の3色蜜漬芋ダイスとゴールドスナック（米粉）を組み合わせた落雁菓子の「薩摩一番」（小城製粉株式会社：鹿児島県）が鹿児島県知事賞・最優秀賞に選ばれました。

この製品は、3種のさつまいもの配合と色合いが良く、素朴で上品な点が評価されたもので、そのほか7点の製品が入賞しました（入賞製品は別表のとおり）。



▲鹿児島県知事賞・最優秀賞「薩摩一番」小城製粉㈱

「全国さつまいも食品コンクール」

平成9年度全国さつまいも食品コンクール入賞製品一覧

褒 賞 名	製 品 名	製 品 の 説 明	企 業 名 住 連 絡 所 先
最優秀賞 鹿児島県知事賞	薩摩一番	三色の蜜漬さつま芋ダイスとゴールドスナック(米粉)の組合わせの菓子	小城製粉株式会社 鹿児島県川内市隈之城町1892 ☎ 0996-22-4161
優秀賞 鹿児島県知事賞	溶岩センベイ 芋兵衛	ゴールドマッシュで溶岩らしさをだし、かぼちゃで青芽を表した洋風せんべい	有限会社藤乃屋製菓 鹿児島市小川町12-5 ☎ 099-223-8028
優秀賞 鹿児島県知事賞	さつまいもの水ようかん	屋久島幸吉、種子島紫、紅ハトヤを厳選して加工した水ようかん	有限会社馬場製菓 鹿児島市田上町3681 ☎ 099-264-3136
優秀賞 鹿児島県知事賞	紫式部	紫芋を上品なこしあんにして丹波黒豆と一緒にソフトなパイで包み焼きした菓子	株式会社アンデルセンスエヒロ 兵庫県三木市緑が丘町中1-8-12 ☎ 0794-85-1333
優秀賞 鹿児島県知事賞	コロンプスケーキ	さつまいもあん、角切さつまいもを生かした、バターケーキ	有限会社九面屋 鹿児島県国分市野口東1-8 ☎ 0995-45-0895
全国農業協同組合連合会 代表理事会長賞	紫ベベロンチーノバゲット	紫芋の色が鮮やかで、ニンニクがピリッときいてワイン、ビールに合うパン	城山観光ホテル 鹿児島市新照院町41-1 ☎ 099-224-2211
全国菓子工業組合連合会 理事長賞	上野原大地(ジョウモンコマカサネ) 蒸米夢層	上野原大地の地層をさつまいも、どんぐり、赤米等で4層に表現した菓子	菓匠よしみや 鹿児島県国分市中央6-12-9 ☎ 0995-45-6260
鹿児島県経済農業協同組合連合会 代表理事会長賞	おさつ チーズケーキ	いもペーストにジャージ牛乳を混合して乳酸発酵させたおさつチーズ菓子	阿蘇小国郷農協同組合 熊本県阿蘇郡小国町宮原2300 ☎ 0967-46-3211

3 入賞製品の紹介

入賞した製品は、鹿児島県が秋に鹿児島市で開催する予定の「全国さつまいも食品フェア」において、入賞製品を中心に全国のさつまいも菓子を集め、さつまいも食品はもとより、さつまいもの持つ加工特性のすばらしさを

を消費者に広く紹介することになっています。

今後ともさつまいも及びさつまいも食品のより一層のイメージアップに努めていきたいと考えています。

(鹿児島県農政部流通園芸課)

食味とエグ味

調理した馬鈴薯が「美味しい」とか「不味い」とよく言われるが、ここには様々な要因がある。大きく分けても物理的な食感 (texture)、味 (taste)、香り (aroma) があり、人により地域により好みが異なる。関西は粘質を好み、関東は粉質を好む傾向がある。

味は個人の嗜好性の違いによるところが大きい。ソラニンなどの有害成分が原因となる「エグ味」は不味成分として明らかに評価できる。香りは、大変微妙であり、揮発性の成分が香りとして感じられ、その中にソラニンなどのグリコアルカロイド (GA) の成分が多いと異臭を感じる。

光が当たるといものは緑化し、緑化したいものはエグ味を感じる人が多い。同じ品種の中で比べると緑化が多いほどGA含量が高くエグ味も

強い傾向がある。

しかし、品種が異なれば光による緑化程度も異なり、必ずしも緑化の多い品種がGA含量が高くエグ味が強いは言えない。つまり、同一品種内では緑化程度とGA含量は正の相関があるが、品種間では必ずしも相関関係が成り立たない。

「メークイン」は元々のGA含量が高く、光に当たると緑化してGA含量が増加してエグ味が増しやすい。このため「男爵薯」に比べ、出荷後に実需者から食味に関するクレームが多い。

「とうや」は光による緑化程度が少ない割にはGA含量が高く、エグ味の増加が激しいことが推測される。このような品種は特に収穫後の扱い、いわゆるポストハーベストに注意を要する。

「デジマ」は暖地産の馬鈴薯品種の中で食味が優れると定評があるが、GA含量が少ないことも一要因と考えられる。(森 元幸)