新品種等によるポテトチップス製品の試食・ アンケート調査結果について

なかざわ たて お 日本いも類研究会事務局長 中澤 健雄

1. 経緯

日本いも類研究会では会員発案事業の一環として、平成17年度から新品種等によるポテトチップス製品の試食・アンケート調査に取り組んでいる。

(有) 菊水堂の岩井社長のご協力により、様々な品種を使ったポテトチップスの試食を楽しみながら、新品種に親しんでいただくという趣旨で実施しており、これまでの調査結果は以下のウエブサイトで公開されている。

https://www.jrt.gr.jp/potato_chips/

上記のページには、最後の部分に関係者 からのコメントも掲載されているので、是 非ご参照いただきたい。以下、令和5年度 の調査結果を紹介する。

2. 令和5年度試食調査

(1) 対象品種

「ハロームーン」「しんせい」「シャイニールビー」「きたひめ」「オホーツクチップ」の5品種。「ハロームーン」及び「しんせい」は新しく育成されたポテトチップス用品種、「シャイニールビー」は新しく育成された青果・加工用のカラー品種である。「きたひめ」及び「オホーツクチップ」はポテトチップス用品種として開発、すでに製品販売されている。

なお、「オホーツクチップ」は平成17年、 18年、「きたひめ」は平成23年にポテトチッ プス試食調査を行っており、いずれも高評 価であった。

(2) 製造過程

原料芋のでん粉価は、「ハロームーン」が16.3、「しんせい」15.0、「シャイニールビー」13.1、「きたひめ」14.5、「オホーツクチップ」16.1で、ブランチングは基本的に61度に設定し、スライサーは0.054インチとした。

出来高(単位:60g入りの袋数)及び歩留まりは、以下のとおりである。

品種	出来高	使用原料	歩留まり
ハロームーン	233	80	17.48
しんせい	235	80	17.63
シャイニールビー	226	80	16.95
きたひめ	300	72	25.00
オホーツクチップ	300	72	25.00

配布品は有限会社菊水堂の60gしおアルミ蒸着袋(賞味期限3ヶ月)に入れ、品種が判別できるよう賞味期限下段に品種名印字及びロット番号を記載して申込者に送付している。

ポテトチップスの比較写真



(3) 製造時の条件

受入時のサンプリングにおいて、10個平均重量が「ハロームーン」121g、「しんせい」110g、「シャイニールビー」75g、「きたひめ」177g、「オホーツクチップ」164gで、比較的小玉であったため、製造ラインでは、サイザーなどでふるわれ、歩留まりが低下したものと思われる。

「シャイニールビー」のブランチングは、 安全を考え72度の高めとした。

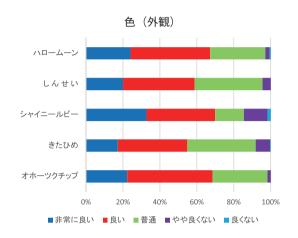
3. アンケート結果の集計

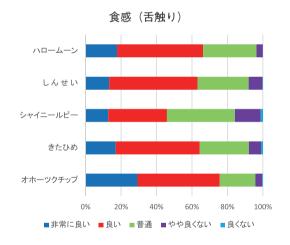
回答者数は約850名で、ほぼ有効回答であった。女性、男性ともに10歳~20歳から60歳以上までほぼ満遍なくどの世代も参加している。

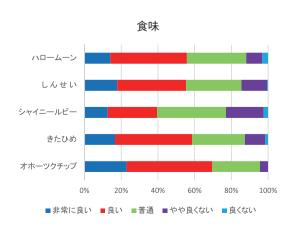
評価方法は外観(色)、食感(舌触り)、食味の3項目で、それぞれ「非常に良い」「良い」「普通」「やや良くない」「良くない」の5段階評価で行った。

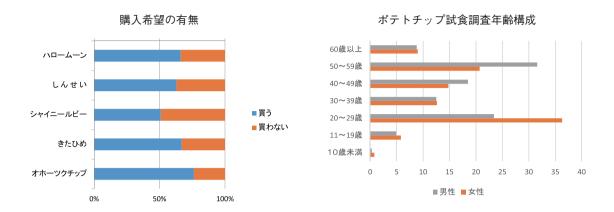
「シャイニールビー」は赤いポテトチップスのため、外観評価は高かった。ポテトチップス用に新しく育成された「しんせい」「ハロームーン」はほぼ同じ評価であった。製品としてすでに販売されている、「き

たひめ」と「オホーツクチップ」は、後者 の方が買いたいとの希望者は多かった。









(注) しんせい、シャイニールビーについては国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 北海道農業研究センター、ハロームーンについては地方独立行政法人北海道立総合研究機構 農業研究本部北見農業試験場より提供されたものである。