

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

日本いも類研究会事務局長

なかざわ たてお
中澤 健雄

1. 経緯

日本いも類研究会では（有）菊水堂の岩井社長のご協力により、新しく育成された品種や既存の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ます。

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

上記のページには、毎年の結果の最後に関係者からのコメントも掲載されているので、ぜひご参照いただきたい。以下、令和6年度のアンケート結果を紹介します。

2. 令和6年度試食調査

(1) 対象品種

「ゆめいころ」、「しんせい」、「シャイニールビー」、「きたひめ」、「トヨシロ」の5品種

「ゆめいころ」は新しく育成された青果用品種、「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、きたひめ及びトヨシロ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、きたひめは平成23年、トヨシロは平成17年、19年、21年、23年、25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「ゆめいころ」14.3、「しんせい」15.7、「シャイニールビー」11.6、「きたひめ」10.5、「トヨシロ」15.7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。（シャイニールビーは72度、きたひめ、トヨシロは68度とした。）

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。

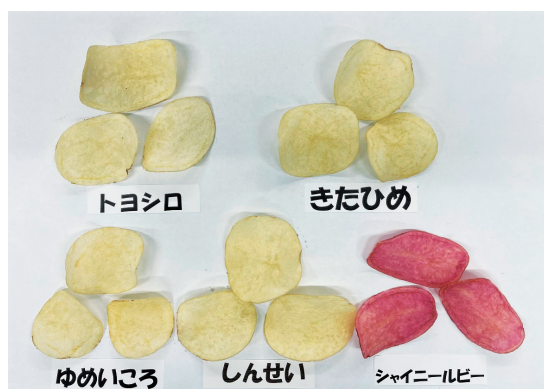
品種	出来高 (袋)	使用原料 (kg)	歩留まり (%)
ゆめいころ	232	80	17.40
しんせい	300	80	22.50
シャイニールビー	293	80	21.98
きたひめ	300	72	25.00
トヨシロ	300	72	25.00

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。

(3) 製造時の条件

①受入時のサンプリング時10個平均重量

ポテトチップスの比較写真



が、「ゆめいころ」138 g、「しんせい」142 g、「シャイニールビー」104 g、「きたひめ」181 g、「トヨシロ」182 gである。

通常より小ロットのため全体的に歩留まりは悪化している。「きたひめ」、「トヨシロ」は、一般品製造からサンプリングしたため、目安として、25%とした。

②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新品種は標記の順番に揚げ、「トヨシロ」は、10月3日製造、「きたひめ」は、10月5日午前の早い時間の製造。

3. アンケート結果の集計

回答者数は約1050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。

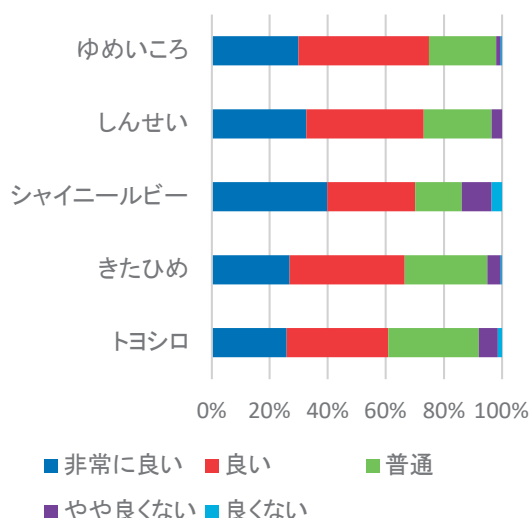
評価方法は外観（色）、食感（舌触り）、食味の3項目で、それぞれ「非常に良い」、「良い」、「普通」、「やや良くない」、「良くない」の5段階評価で行った。

「ゆめいころ」は青果用品種として育成されたが、ポテトチップスとしても高い評価結果となった。「しんせい」もポテトチップス向け品種として高い評価となった。「ゆ

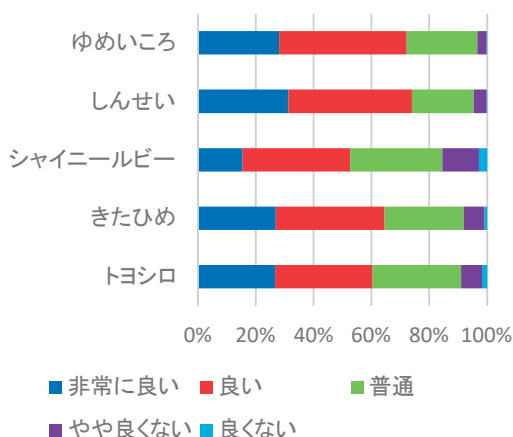
めいころ」、「しんせい」とともに「色」、「食感」、「食味」とともに製品としてすでに販売されている「きたひめ」、「トヨシロ」を上回ったことは今後に期待される結果となった。

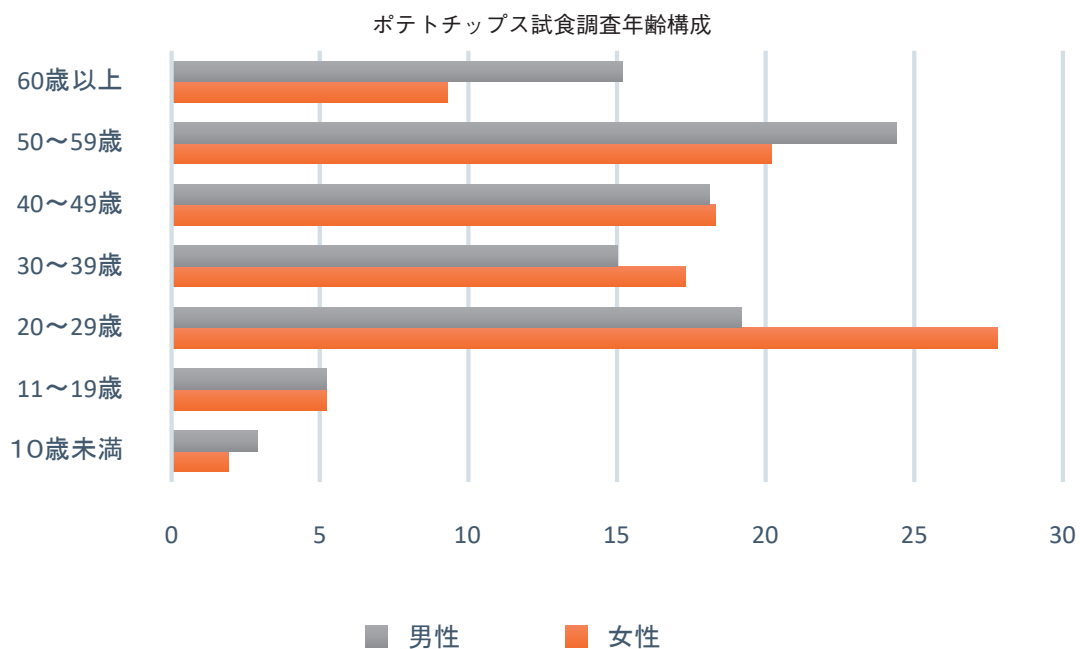
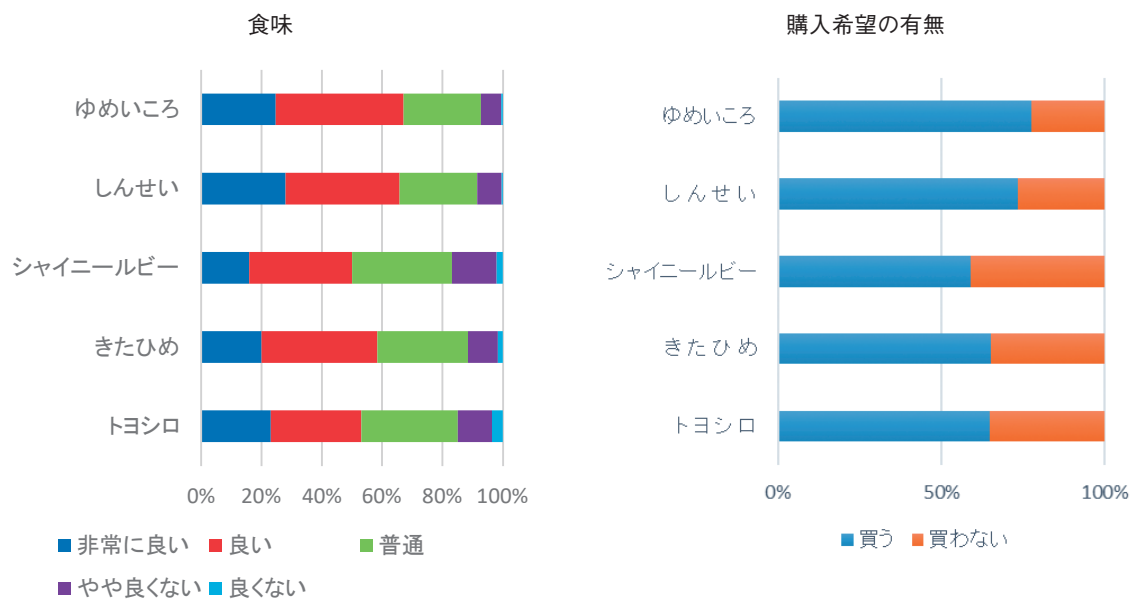
「シャイニールビー」は赤い品種のため外観評価は高かった。

色（外観）



食感（舌触り）





(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、ゆめいころ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