








生芋状況

名称	九州334号	九州341号	関東142号	関東144号	関東145号
断面					
全体					
試験年数	初年	初年	初年	初年	初年
大きさ	大	小、細長いもの	大	小、細長いもの	大～中。

焼芋状況

名称	九州341号	九州334号	関東142号	関東144号	関東145号
BRIX	38.0%	44.5%	32.6%	38.2%	38.2%
図					
特徴	芋が細いので、焼芋の白い部分が多い。 繊維多い。 形は紅はやと しっとりしているが、ベチャ芋ではない。 カロチンテイストあり。	今までの紫芋と違う。違和感あり。 非常にしっとり。 皮と身離れ、非常に悪い。	保水性高い。 非常にベチャベチャした芋。 皮との身離れ、非常に良い。	保水性高い。 142号に比べると、幾分かはベチャ感がない。 幾分か甘い。しかし独特な味がした。 身と皮の離れは良い。	保水性高い。144号に比べると、少し粉質寄り。 ベチャ感は少し少なくなっている。

## 試験

### ペースト作成

ペーストは、蒸芋に乳製品を入れて炊き上げる。

項目	九州334号	九州341号	関東142号	関東144号	関東145号	黄金千貫
蒸上げBRIX	34.1%	40.5%	33.5%	40.0%	32.5%	
炊き込み時間	12分	8分	8分	8分	9分	7分
対上げ後BRIX	43.6%	44.6%	44.0%	48.0%	44.4%	47.7%
備考			保形力はほとんど無い。			保形力強い。

### ● 製品作成

芋のペーストに製菓原料を入れ込み、オーブンで短時間焼成する。

項目	九州334号	九州341号	関東142号	関東144号	関東145号	黄金千貫
対上げ後BRIX	46.3%	44.4%	44.2%	40.2%	40.5%	45.5%
備考			水分量1番多い。	水分2番目に多い。		基準

評価

	項目	テイスト特徴	その他
基準芋	黄金千貫	すっきりしている。 後をひかない味。	
九州系	九州334号	粘りが強い。 味がしっかりしている。 甘い。(ポジティブ?)	色合いが弱い。 着色の紫には向かない?
	九州341号	カロチンテイスト。	
関東系	関東142号	澄んだ味わい。 すっきりしている。	
	関東144号	独特な味わいがする。 カロチン的な味わい。 これは受け入れられる味なのか?	
		関東145号	微かに尾を引く味がある。

比較芋	名称	テイスト&テク スチャー	色彩	製菓素材 適性	比較品種 の代用性	作業性	総計	備考
	黄金千貫	5点	5点	5点	5点	3点	23点	無味無臭に近いため、製菓素材と混ぜ易い。
アヤマラサキ	九州334号	4点	2点	2点	0点	4点	12点	アヤマラサキと比べると、芋自体は非常においしい。しかし、紫芋と呼ぶには余りも変わりすぎている。
紅はやと	九州341号	4点	4点	5点	1点	2点	16点	ベチャ芋系ではなく、ボディがしっかりしている感じを受けた。
紅はるか	関東142号	5点	4点	4点	1点	5点	19点	
紅はるか	関東144号	4点	4点	3点	3点	5点	19点	
紅はるか	関東145号	4点	4点	4点	2点	4点	18点	

名称	総評	継続
九州334号	味はおいしい。 しかし私たちが求める紫芋ではない。	止め
九州341号	紅系統の芋を当社は探している。紅はやとの代用にはならない感じがするが、他の使用方法が無いか確認したい。	継続2年目
関東142号	芋としては美味しい。ペーストにしても良い。ただし汎用性は非常に狭いペーストになりそう。ボディ部分がしっかりしていないので、菓子ボディ部分にはならない。パウンドや、プリンフレーバーとして使用するならば、強い味が必要になる。すっきりした味わいでどこまでフレーバー要素を引き出せるか？不明。	止め
関東144号	ボディ部分は確保できない。しかし特徴のある味。フレーバー要素は非常に強く感じた。しかし、このフレーバー要素が芋としてどのように受け入れられるのか？が分からない。	継続2年目
関東145号	ボディ部分もある程度確保でき、フレーバーも特徴ある。面白い芋だと感じた。	止め