

2020年 国産ほしいも新品種テスト

品種	関東152号	九州191号	九系361号
ほしいも製造過程			
原料(生いも)			
生いも断面			
皮むき後			
並べ			
完成品 (200g程度製品 イメージ)			
完成品 (バラ詰めイメージ)			
完成品 (皿にのせた状態)			

2020年 国産ほしいも新品種テスト			
品種	関東152号	九州191号	九系361号
ほしいも 完成品			
水分値・糖度			
生いも形状	短く、太い	細長い	比較的太く、長い
生いも水分値[%]	66.9%	58.9%	62.2%
生いも糖度[度]	12.6度	9.1度	9.5度
ほしいも水分値[%]	21.3%	24.3%	26.4%
ほしいも糖度[度]	71.0度	73.0度	66.0度
※参考品種：べにはるか(水分多い・原料糖度：14度以上・ほしいも糖度：70度)			
生産性評価			
乾燥方法	冷風乾燥機		
作業のしやすさ (むき、突き、並べ)	× いもが崩れやすい	△ いもが若干崩れやすい	○ 作業効率良し
セッコウおよび廃棄 量の少なさ	△ 普通	× 多い	○ 少ない
品質評価(べにはるか各項目5点として試食・採点した平均)：採点者10名			
見た目(色等)	3.5	3.2	3.1
	赤さが強すぎる点で意見分かれる	もう少し明るい色が好ましい	もう少し明るい色が好ましい
甘さ	3.5	3.8	3.5
	見た目から想像するほど甘くない	甘い	もう少し甘さが欲しい
ねっとり感	3.5	4.0	3.3
	適度なねっとり感	ねっとりしていておいしい	さっぱりとしていて食べやすい
合計	10.5	11.0	9.9
総評	<p>■特に良かった点 赤みが強めで見栄えが良い</p> <p>■主な課題 赤みが強すぎるようにも感じる 作業効率が悪い</p> <p>生産性が向上すれば、 有望な品種となり得る 可能性がある</p>	<p>■特に良かった点 甘くねっとりしていて美味しい</p> <p>■主な課題 セッコウ・廃棄が多い 色がより明るいほうが良い</p> <p>色がより明るくなり、 生産性が向上すれば、 このたびの3種のなかでは 最も有望な品種になる 可能性がある</p>	<p>■特に良かった点 生産性が高い</p> <p>■主な課題 いもの色が暗い 甘さが物足りない</p> <p>色・味に課題あり</p>