

国産ほしいも新品種テスト			
品種名		九系376	
■ほしいも製造過程			
原料 (生いも)			
蒸かし⇒皮剥き ⇒切り分け⇒並べ			
完成品 (乾燥完了)			
■ほしいも加工生産性評価 (良い…○、普通…○、あまり良くない…△、良くない…×)			
乾燥方法		冷風乾燥機	
作業性	蒸かし	○	平均的
	剥き	△	繊維が多く剥きにくいいためあまり良くない
	切り分け	×	繊維が多いため切り分けが難しい⇒ほしいも特有の小判型を形成しにくい
	並べ	×	繊維が多いため並べる際に形状が更に崩れてしまう傾向
歩留まり	規格外品	×	繊維が多いため多い
	廃棄	×	繊維が多いため多い

国産ほしいも新品種テスト		
品種名	九系376	
生いも形状	細長	
■糖度・水分評価		
※参考：水分値25%、糖度63度（玉豊種）		
生いも水分値	62.2%	
生いも糖度	17.7度	
ほしいも水分値	21.0%	
ほしいも糖度	54.0度	
■検食評価（弊社内10名で評価、各10.00点満点（※参考：「玉豊平切りほしいも」：各5.00点））		
外観	点数	2.24
(形状等)	主なコメント	繊維が多く、ほしいも特有の小判状ではない
味	点数	1.62
(甘さ等)	主なコメント	独特な風味・甘みをほとんど感じない・渋みを感じる
食感	点数	1.93
(柔らかさ等)	主なコメント	硬い
まとめ	①良かった点	
	<ul style="list-style-type: none"> ・前述の検食評価において点数は低かったが、紫色が鮮やかな外観である 	
	②課題を感じた点	
	<ul style="list-style-type: none"> ・繊維が多く蒸かした後に切り分けにくい ・ほしいも特有の小判状になりやすく、規格外部分や廃棄部分が多い ・外観、味、食感ともに低評価 	
③要望等		
<ul style="list-style-type: none"> ・特に味・食感に関し優先的に改善していただきたい 		