

1: 始めに

基腐れ病による産地被害のため、栽培が困難になり始めているコガネセンガンの代用品種を評価する。テストは1年目。以下その状況を記す。

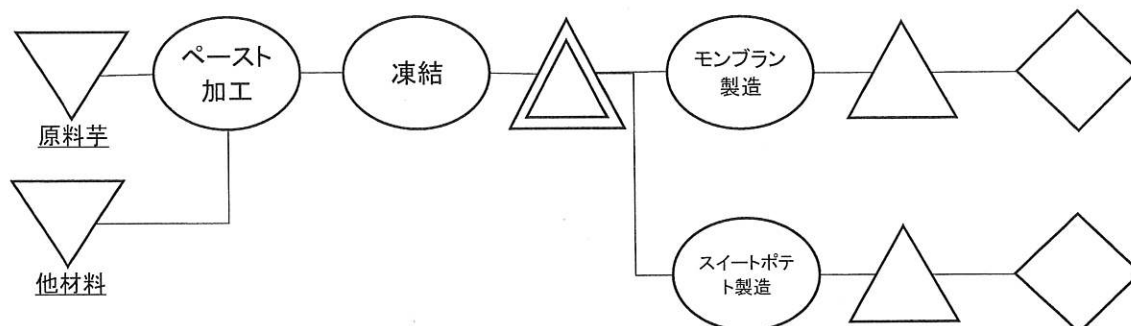
2: 評価品種

九州201号	10kg	2022/11/7着	コガネセンガンとの比較
関東150号	10kg	2022/11/7着	コガネセンガンとの比較
九系376	10kg	2022/11/7着	アヤマラサキとの比較

3: テスト

ペースト加工日	2022/12/1
ペースト名称	レアケーキペースト











当社、独自のペーストを作成し、お菓子にして評価する。
今回はモンブランと、スイートポテトにして従来品種との比較を行う。



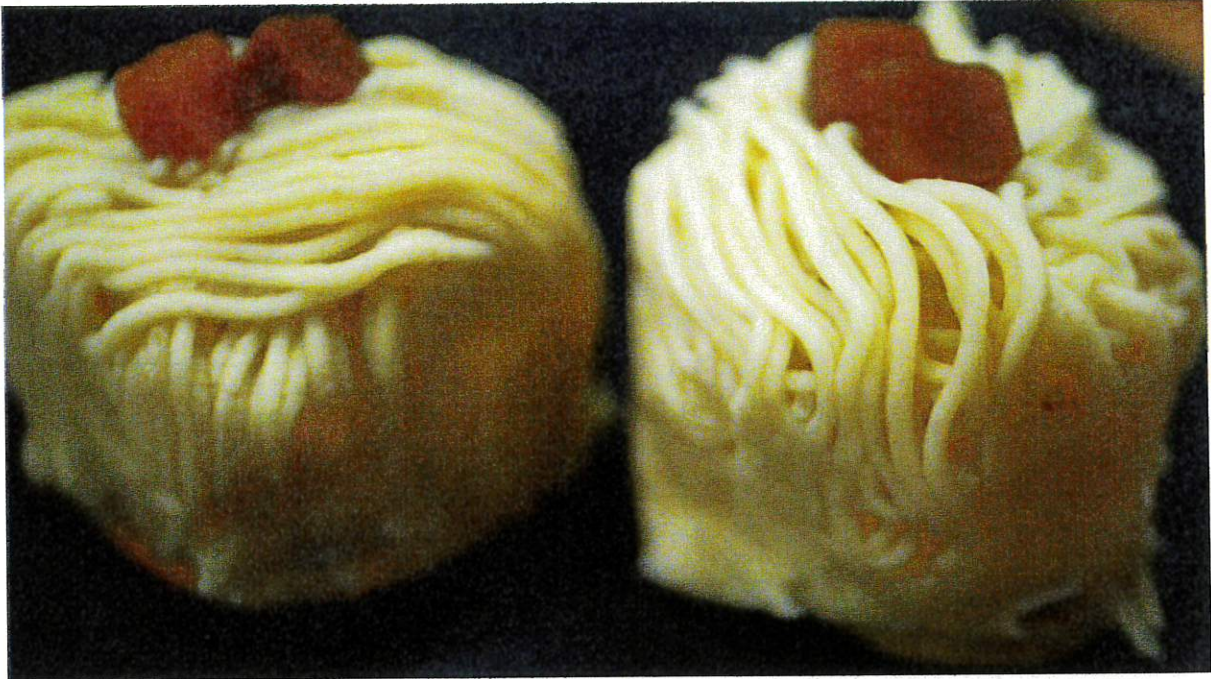
4: 備考

*すでにある商品の原料比較なので、数値データ(糖度や水分量)よりも見た目や官能検査を評価の中心にした。

九州201号

	対象芋:九州201号	比較芋:コガネセンガン	備考
剥き前	 <p>九州201号</p>		皮の色が赤かった。
			芽の穴や条溝が無く剥きやすい。
			作業はよかった。
剥き後	 <p>九州201号</p>		果肉は、コガネセンガンに近い白。
			肉質もしまった感じだった。
			糖度は九州201号の方が高かった。
			コガネ: 6.9% 九州201号: 12.1%
ペースト状態			ペーストの色はくすんでいた。
			水分量なのか、肉質なのか分からないが コガネセンガンのペーストよりも柔らかい。
菓子1			色がコガネセンガンの方が白い。
			(詳細は拡大写真で比較。)
菓子2			色も、形もコガネセンガンと同等のものが 出来た。

九州201号の試食評価は、以下の通り。
 <モンブラン>~コガネセンガンに対して~
 ・甘味がある。・さっぱりした甘さ。・あっさりしている。・とろっとしている(水分が多い)。
 <スイートポテト>~コガネセンガンに対して~
 ・芋感が強い。・甘くて美味しい。・ずっしりしている。



右がコガネセガンで、左が九州201号。比較すると違いあり。

- 色が若干くすんでいる。
- モンブランクリームにしたとき、コガネセガンほどしっかりと、つながってくれなかった。

コガネセガンの良さは、デンプンが他素材をしっかりと抱きこむ事にある。製菓の場合は、乳製品や卵等々と合わせて使用することが多い。また、バニラ等々の香りも入れていく。コガネセガンは味の主張が弱く、製菓素材の味わいを残す。そのうえ、しっかりとデンプン粒を舌に残し芋の存在感を出す。芋菓子でありながらケーキのような食べ方が出来るのが、コガネセガンの魅力であると思う。

しかし、九州201号は芋の主張がコガネセガンより強い気がする。甘味や、肉質は、蒸し芋や焼き芋としてはコガネセガンより美味しいのかもしれないが、他素材と混ぜ合わせた時に、芋が勝ってしまう。

また、コガネセガンは色の白さが魅力。白い芋であることで、黄色い芋とは違う印象を与える。九州201号ではコガネセガンほど鮮やかな白は出せなかった。

九州201号は芋としては美味しいが、加工適正としてはコガネセガンとは違う物のように感じた。

関東150号

	対象芋: 関東150号	比較芋: コガネセンガン	備考
剥き前			皮の色が赤かった。 芽の穴や条溝が無く剥きやすい。 作業はよかった。
剥き後			果肉は、コガネセンガンと違いほのかなオレンジ色。 糖度は関東150号の方が高かった。 コガネ: 6.9% 関東150号: 8.7%
ペースト状態			ペーストになると色合いは全く違う。 水分量なのか、肉質なのか分からないがコガネセンガンのペーストよりも柔らかい。
菓子1			色がコガネセンガンと全く違う。 味わいも全く別物になった。
菓子2			成型状態から、べちゃ付きあり。 焼成中に油脂が溶け出した。

関東150号の試食評価は、以下の通り。
 〈モンブラン〉～コガネセンガンに対して～
 ・見た目が美味しそう。・ねっとりしている。・栗のような味がする。・水分が多い感じのため、1個食べるには重い。お芋っていう感じではない。
 〈スイートポテト〉～コガネセンガンに対して～
 ・羊羹のような感じ。(かなり詰まっている)・しっとりしている。・ずっしりしている。

九系376

	対象芋: 九系376	比較芋: アヤマラサキ	備考
剥き前			皮の色が赤かった。
			芽の穴や条溝が無く剥きやすい。
			作業はよかった。
剥き後			果肉は、アヤマラサキよりも鮮やかな紫
			アヤマラサキよりも明るい色だった。
			糖度は11%。
			今回、アヤマラサキの生芋は用意して いなかったため比較は割愛。
ペースト状態			色は鮮やかな紫芋。
菓子1			色はアヤマラサキの菓子よりも綺麗。
			味は酸味のようなものを感じた。
			Phを酸性に寄せた時の紫芋の味。
			味としては難。
菓子2			餡の炊き込み時、アヤマラサキのような
			粘りは発生しなかった。水分量非常に多い。
			味は紫芋の味ではなかった。
<p>九系376の試食評価は、以下の通り。 〈モンブラン〉～アヤマラサキに対して～ ・見た目が綺麗。(評価者全員アヤマラサキよりも376号の方が好みだった)・芋の味がしない。・お菓子の味としては断然アヤマラサキ。 〈スイートポテト〉～アヤマラサキに対して～ ・モンブランと同じ。</p>			

評価

比較品種に対する評価

名称	比較品種	色	味	肉質	加工適正	作業性	総計
九州201号	コガネセンガン	4	4	4	4	5	21
関東150号	コガネセンガン	3	3	1	1	5	13
コガネセンガン		5	5	5	5	3	23
九系376	アヤマラサキ	5	2	2	1	5	15
アヤマラサキ		4	5	5	5	5	24

総評

今回は、コガネセンガンとアヤマラサキの代用品種を評価。

～コガネセンガン～

①九州201号はコガネセンガンと比較した。芋としての評価は非常に高かった。菓子にしたとき、コガネセンガンの方が好きという人と、201号の方が好きという人が半々だった。しかし、今回は代用品種としての試験のためコガネセンガンに近いかが評価基準になる。九州201号は良い芋だったが、加工適正がコガネセンガンの菓子とは違う気がする。コガネセンガンを使用している菓子の原料には出来ない。そのため、製菓ペーストとしてはコガネセンガンの代用品種としては使えない。

②関東150号はコガネセンガンと比較した。色合いや味について、芋の評価は高かった。しかし、味、色、それぞれが全くコガネセンガンとは違う。そのため製菓ペーストとしては、コガネセンガンの代用品種としては使えない。

～アヤマラサキ～

①九系376は、アヤマラサキと比較した。芋としての評価は高かった。肉質、色、味、それぞれがアヤマラサキと全く違うため、製菓ペーストとしてはアヤマラサキの代用品種としては使えない。

アヤマラサキ					
九系376					
コガネセンガン					
関東150号					
九州201号					
	剥き前	剥き前	ペースト	ケーキ	スライス