

3. 評価試験結果

(2) 評価用途 「焼きいも」

評価担当 : カルビーかいつかスイートポテト株式会社

評価系統 : 4系統 (対照品種 ベにはるか、ベニアズマ)

関東150号 関東160号

関東161号 関東162号

調査年月日 令和6年1月9日

令和5年度 かんしょ品質評価試験（評価用途：焼きいも）

カルビーかいつかスイートポテト株式会社
仕入本部 甘藷研究所

1. 目的

国立研究開発法人農業・産業総合技術総合研究機構（農研機構）にて育成中の新しいかんしょ系統（4系統：関東150号、関東160号、関東161号、関東162号）について、対象品種（2品種：ベニアズマ、ベにはるか）とあわせて焼きいも加工後の品質評価を実施し、その適性を判定する。

2. 方法

1) 試験実施日：令和6年1月9日

2) サンプル：

供試系統：

- ・関東150号（茨城県つくばみらい市産、10月20日収穫・10月25日受領）
- ・関東160号（同上）
- ・関東161号（同上）
- ・関東162号（同上）

対照品種：

- ・ベニアズマ（茨城県牛久市産・9月19日入荷）
- ・ベにはるか（茨城県銚田市産・9月21日入荷）

3) 保管：キュアリング処理（温度30℃・湿度99%、5日間）後、貯蔵庫（温度13℃・湿度90%以上）にて試験実施日まで貯蔵した。

4) 焼成条件：186℃・120分

5) 評価：「外観」「肉質」「甘味」「総合評価」はカルビーかいつかスイートポテト（株）社員をパネラーとして5段階で評価し、平均値を算出した。
「色調」「適性判定」は甘藷研究所員が評価した。

6) 糖度測定：焼きいもを幅1cm程度の輪切りにし、表皮から1mm～2mmを取り除いたのち、ナイロンポリ袋に入れ、全体を混和した。混和したサンプル約5gに3倍量の純水を加え、繊維がなくなるまで混和した。この溶液を糖度計（PAL-J、株式会社アタゴ）で測定し、測定値に4倍した数値を糖度とした。

3. 品質評価試験（実施日：令和6年1月9日）

- ・貯蔵日数（供試系統）：キュアリング処理5日＋貯蔵庫71日
- ・焼成条件：186℃・120分
- ・パネラー：カルビーかいつかスイートポテト（株）社員27名（男性10名、女性17名 20代～60代）
- ・調査項目：焼きいも色調、外観、肉質、甘味、総合評価、糖度、適性判定

表1 焼きいもの外観

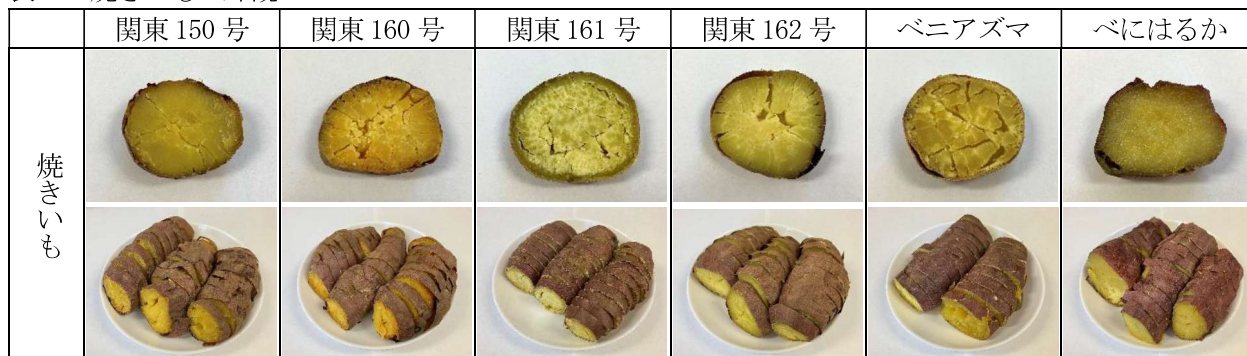


表2 焼きいもの評価

評価項目	評価方法	関東150号	関東160号	関東161号	関東162号	ベニアズマ	べにはるか
色調	観察	黄	橙黄	淡黄白	淡黄	黄	黄白
外観	1(悪い)←3(普通)→5(良い)	3.7	3.4	2.0	2.8	3.0	3.3
肉質	1(粉)←3(中)→5(粘)	2.8	2.4	1.5	2.8	1.7	4.4
甘味	1(弱い)←3(普通)→5(強い)	2.7	2.4	1.8	2.2	1.6	4.1
総合評価	1(悪い)←3(普通)→5(良い)	3.0	2.9	1.8	2.6	2.1	4.0
糖度	Brix%	26.4	20.7	16.8	19.2	15.2	29.5
適性判定	◎・○・□・△・×	○	□	×	△	—	—

表3 各系統に対するコメント

供試系統	コメント
関東150号	ミカン・キンカンのような香り(2)/果実味のある香り/酸味がある/しっとり(2)/ねっとり/皮が薄い/優しい甘さ/噛んでいると甘くなる/思ったよりは甘い/美味しい(2)/食感にコシがある/インパクト大で良い
関東160号	カロテン香がある(2)/オレンジの味/色が良い(4)/変色が少ない/香りが良い/香りが少ない/色味は好きだが食べたイメージと違った/ポロポロ/サラサラ/特徴があって面白い/個体差がある
関東161号	風味が薄い(2)/栗のような香り/甘味が弱い(2)/味が薄い/噛めば甘くなってくる/粉質(3)/ポソポソ/水分がなく食べづらい(2)
関東162号	焼きいも特有の香りあり/香ばしい(2)/もう少し風味が欲しい/皮下数mmは美味しいが、中央の肉だけ食べると味が無い(2)/あっさり/舌触りが良い/クリーミーさがある/他系統に比べてパサつきが少しマシ/良い/悪くはない(2)/パツとしない

食味評価を実施したパネラーのうち、記入のあった12人によるコメント。
括弧内の数字は重複数。

5. 総評

関東 150 号：食味評価では外観、肉質、甘味の点数が供試系統の中で最も高く、評価者の反応が良好であった。焼きいもとしての適性はやや高いと判断した。

関東 160 号：肉色が橙黄色で発色が良く、黒変が少ないことから外観の評価が高かった。甘味はやや弱いですが、橙色系品種特有の風味を魅力的とする意見があり、焼きいもとしての適性は中程度と判断した。

関東 161 号：ベニアズマ以上の強い粉質であり、甘味が弱く食味評価が劣ることから、焼きいもとしての適性は低いと判断した。

関東 162 号：皮下に黒ずみが見られ外観評価がやや劣った。肉質は中程度で舌触りを評価する意見が挙がったが、風味や甘味に際立った特徴がなく、焼きいもとしての適性はやや低いと判断した。