

### 3. 評価試験結果

(4) 評価用途 「ペースト、カット品」

評価担当 : 有限会社 アグリプロセス宮崎

評価系統 : 5系統 (対照品種 高系14号 べにはるか  
アヤムラサキ)

関東150号 関東160号 関東161号

関東162号

九州206号

調査年月日 : 生いも分析 令和5年11月11日

皮つき10mmダイス 令和5年11月13日

蒸しいもペースト 令和5年11月15日

及び12月5日

焼きいもペースト 令和5年11月28日

# 令和5年度 かんしょ品質評価試験結果報告

(有)アグリプロセス宮崎  
報告者 金田 靖之

## ● 対象品種

- ◇ 1年目
  - 関東161 (中系1)
  - 関東162 (中系2)
- ◇ 2年目
  - 関東150 (作系57)
  - 関東160 (作系73)
  - 九州206 (九系376)
- ◇ 比較品種
  - 高系14号 (ことぶき)
  - べにはるか
  - アヤマラサキ

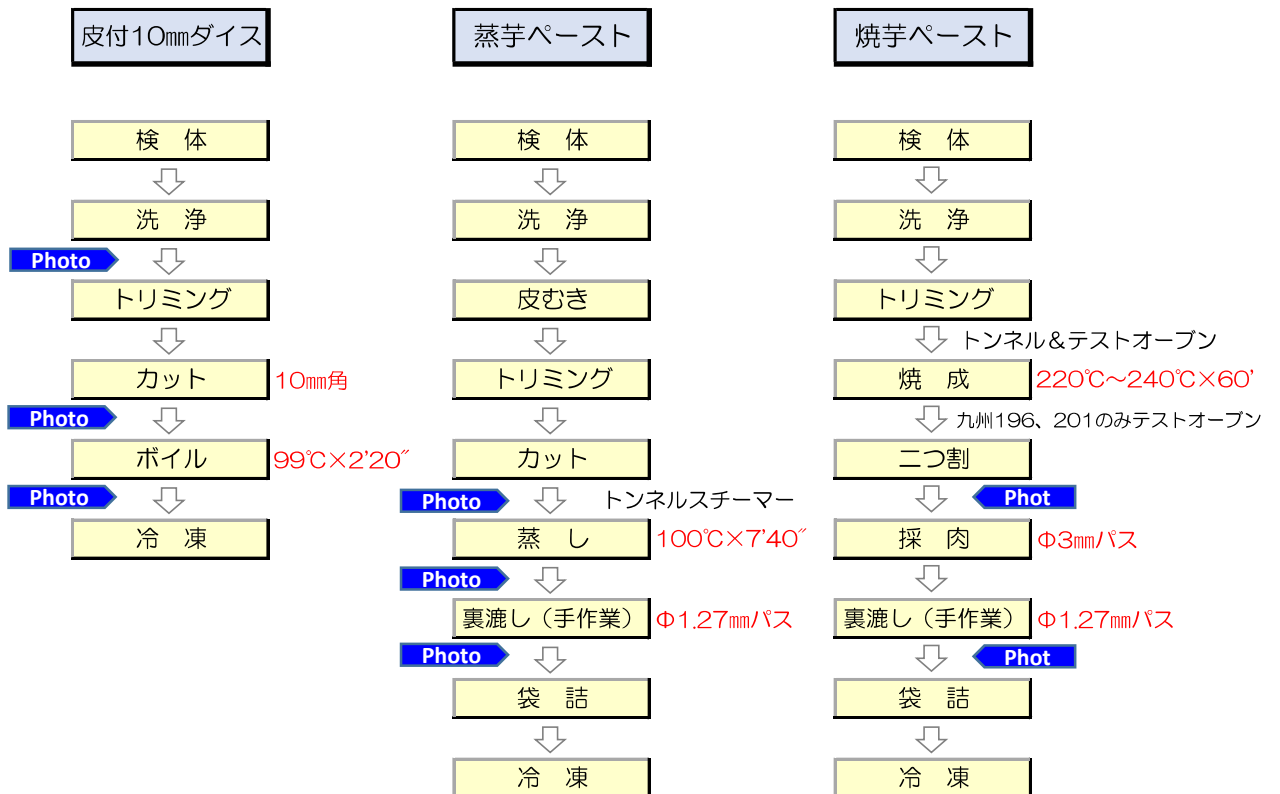
## ● 検体受入日

- ◇ ●九州206 --- 11月 7日
- ◇ ●関東150 ●関東160 ●関東161 ●関東162 --- 11月 8日

## ● 試験実施日

- ◇ 生芋分析 令和5年 11月11日
- ◇ 皮付10mmダイス 令和5年 11月13日
- ◇ 蒸芋ペースト 令和5年 11月15日 および 12月 5日
- ◇ 焼芋ペースト 令和5年 11月28日

## ● 試験レシピ



# 品質評価試験結果 (1/2)

品目	分析項目	比較基準品種			評価対象品種				
		高系14号	へにはるか	アヤマラサキ	関東161 <sup>(1)</sup>	関東162 <sup>(1)</sup>	関東150 <sup>(2)</sup>	関東160 <sup>(2)</sup>	九州206 <sup>(2)</sup>
生 芋	形状	紡錘形/長	紡錘形/長	紡錘形/長	紡錘形/長	紡錘形/長丸	紡錘形/長	紡錘形/長丸	紡錘形/長
	表皮色	赤紫	赤紫	枯葉色	赤紫	薄赤紫	赤紫	赤紫	赤紫～枯葉色
	果肉色	淡黄	淡黄	濃紫	淡黄	淡黄	黄	黄橙	薄紫
	水分値(%)	① 62.7 ② 66.5	① 63.4 ② 66.3	① 72.3 ② 76.1	① 66.8 ② 68.5	① 63.4 ② 66.1	① 64.6 ② 67.1	① 65.6 ② 66.8	① 67.0 ② 68.6
	Bx(%)	min. 9.0～ max.10.5 ( $\bar{X}$ =10.0)	min. 9.2～ max.9.9 ( $\bar{X}$ =9.5)	min. 8.2～ max.10.9 ( $\bar{X}$ =9.8)	min. 11.3～ max.12.4 ( $\bar{X}$ =11.7)	min. 10.4～ max.11.2 ( $\bar{X}$ =10.7)	min.9.9～ max.10.9 ( $\bar{X}$ =10.4)	min.11.7～ max.12.6 ( $\bar{X}$ =12.1)	min.11.5～ max.12.1 ( $\bar{X}$ =11.8)
	特徴	(比較基準)	(比較基準)	(比較基準)	長形が多く、片太りも見受けられ、表皮が薄く、洗浄時の剥皮度合いが気になる。	形状良好かつサイズも揃っており青果向き。	高系、へにはるかに比べ果肉色の黄色味がやや濃い。昨年より形状良	果肉色にバラつき有り。形状不良も目立つ。	昨年同様凹凸は少なく丸系が多いが、細長も見受けられた。
	総評	九州206の昨年度検体はほとんど丸形であったが、今年の検体には極細長も見受けられ、形状のバラつきが見受けられた。関東160は凹凸および形状不良が目立つ。関東162は今回検体の中で最も形状が良く、揃っていて形状的には青果向きと思われる。関東161はひげ根元の深みが目立つ、加工特性 特に剥皮工程でのリスク懸念。							

試験分析実施日：令和5年11月11日

皮 付 ダ イ ス	サイズ	10mm角								
	加熱温度	ポイルブランチング 99℃								
	時間	2'20"								
	水分値(%)	71.0	71.2	71.8	68.1	69.1	68.8	71.5	71.2	
	Bx(%)	8.4	16.8	9.0	12.6	12.6	14.1	17.7	10.2	
	硬さ	□ (比較基準)	○ > 高系	□ (比較基準)	△ < 高系	○ > 高系	□ ≥ 高系	○ > 高系	◎ > アヤマラサキ	
	果肉色調	□ (比較基準)	△ < 高系	□ (比較基準)	○ ≥ 高系	○ > 高系	◎ > 高系	○ > 高系	◎ > アヤマラサキ	
	風味	□ (比較基準)	◎ > 高系	□ (比較基準)	○ > 高系	□ ≒ 高系	○ ≥ 高系	○ ≥ 高系	○ > アヤマラサキ	
	特徴	(比較基準)	加熱での糖化率が高い。	(比較基準)	硬さ・甘さ等パラメータの取れた評価となった。	果肉色調が関東161より黄色めが若干濃かった点以外はさほど差は認められなかった。	果肉色調にバラつきがなく、カットものとしての評価は高かった。	少し硬めの仕上がりととなり、数値並みの甘さを感じれなかった。	色調は評価高かったが、硬さにバラつきがでた。	
総評	九州206は加熱後の硬さのバラつき気になった。2年目の関東150、160は昨年より若干評価が上がったものの色調評価に連れた可能性あり、新規の関東161・162は類似評価で高系代替としての期待評価となり、特に関東161は硬さ・風味とも関東162を上回った。									

評価点：◎、○、□、△、×の5ランク方式 【 評価基準（高系14号）：□ 】

試験分析実施日：令和5年11月13日

# 品質評価試験結果 (2/2)

品目	分析項目	比較基準品種			評価対象品種				
		高系14号	べにはるか	アヤマラサキ	関東161 <sup>(1)</sup>	関東162 <sup>(1)</sup>	関東150 <sup>(2)</sup>	関東160 <sup>(2)</sup>	九州206 <sup>(2)</sup>
蒸 べ ー ス ト	加熱温度	トンネルスチーマー 100℃							
	時間	7'40"							
	裏漉し	Φ1.27mmメッシュバス							
	水分値(%)	67.0	67.5	70.1	64.3	67.8	65.6	65.4	69.2
	Bx(%)	10.8	14.7	8.4	12.6	14.7	15.6	14.7	10.5
	果肉色調	□ (比較基準)	△ < 高系	□ (比較基準)	○ > 高系	○ ≥ 高系	○ > 高系	◎ > 高系	◎ > アヤマラサキ
	風味	□ (比較基準)	◎ > 高系	□ (比較基準)	○ ≥ 高系	○ ≥ 高系	○ > 高系	○ > 高系	□ ≥ アヤマラサキ
	裏漉し適性	□ (比較基準)	△ < 高系	□ (比較基準)	○ ≒ 高系	□ > 高系	□ ≒ 高系	○ > 高系	× < アヤマラサキ
	特徴	(比較基準)	繊維は多いが、裏ごしの後の滑らかさはズバ抜け感あり	(比較基準)	果肉色調・風味・裏ごし特性ともに高系を上回る評価となった。	関東161に比べ、若干裏ごしに難ありとの評価	高系やべにはるかに比べ、黄色味(橙色)が濃いニーズに合うタイプとの評価	さつまいもペーストの色調/バリエーションの一つのオレンジ色系として評価は高い	独特のえぐみ風味あり
	総 評	今回の評価検体の中でトータル的に最も高かったのが、関東161で新たに食感(舌ざわり)を評価する意見もあった。関東162ともに甘味度はあまり評価されなく、また関東161との差も目立たなかった。関東160は色調的に安納芋と比較される為 甘味度の低さが弱点と思われる。九州206は、色調は高評価であるが 糖度とえぐみが短所との評価。							





































試験分析実施日：令和5年11月15日 および 12月 5日

焼 べ ー ス ト	加熱温度	遠赤外線トンネルオープン 220℃/240℃							
	時間	60'00"							
	裏漉し	Φ1.27mmメッシュバス							
	水分値(%)	65.9	63.8	61.6	62.9	63.9	63.2	66.7	62.9
	Bx(%)	16.5	28.2	12.3	17.4	20.4	23.4	20.1	17.1
	果肉色調	□ (比較基準)	○ > 高系	□ (比較基準)	○ > 高系	○ > 高系	○ > 高系	◎ > 高系	○ > アヤマラサキ
	風味	□ (比較基準)	◎ ≧ 高系	□ (比較基準)	□ ≥ 高系	□ ≥ 高系	○ > 高系	□ ≤ 高系	△ < アヤマラサキ
	裏漉し適性	□ (比較基準)	△ ≤ 高系	□ (比較基準)	□ ≤ 高系	○ > 高系	○ ≧ 高系	△ < 高系	× < アヤマラサキ
	特徴	(比較基準)	今回 焼成後の色調が緑色が強い結果となった。	(比較基準)	蒸べーストでは、目立たなかったバサつきを感じた。	色調・裏ごし特性はますますであったが 風味・甘味度評価が今一となった。	今回の焼成評価では最も高い結果となった。	裏漉し特性に若干難あり、風味も弱い評価となった。	違和感のある風味が感じられた。
	総 評	関東161の焼成後の糖度があまり上がらず、バサつきが感じられた。関東162についても、ほぼほぼ高系14号と同等の評価となった。九州206の焼成後の色調は評価されたが、甘味度の低さと独特のえぐみおよびベニアズマの特性に似た傷み臭が少し感じられた。							

評価点：◎、○、□、△、×の5ランク方式 【 評価基準（高系14号）：□ 】

試験分析実施日：令和5年11月28日

工程別色調確認画像 (1/2)

		高系14号	ベにはるか	アヤマラサキ	関東150
生芋	洗浄後				
	切断面				
皮付ダイス	ボイル前				
	ボイル後				
蒸ペースト	蒸し前				
	蒸し後				
	ペースト				
焼ペースト	焼成後				
	ペースト				

工程別色調確認画像 (2/2)

		関東160	関東161	関東162	九州206
生芋	洗浄後				
	切断面				
皮付ダイス	ボイル前				
	ボイル後				
蒸ペースト	蒸し前				
	蒸し後				
	ペースト				
焼ペースト	焼成後				
	ペースト				