

### 3. 評価試験結果

(7) 評価用途 「チップ、けんぴ」

評価担当 : 澁谷食品株式会社

評価系統 : 3系統 (対照品種 コガネセンガン、ベにはるか  
種子島紫)

関東160号

九州203号 九州206号 九系377

評価試験実施日 令和5年9月28日～令和5年12月15日

## I.目的

供試された4系統のかんしょ（九系377、関東160号、九州203号、九州206号）を使用し、いもけんぴ（スティック状）といもチップ（スライス状）の製造を行い、「いもけんぴ」・「いもチップ」に対する加工適正について、評価を実施すること。

## II.調査・評価方法

### （1）調査・評価実施年月日

令和5年9月28日～令和5年12月15日

### （2）各種測定

水分測定：

測定するサンプルをすりおろし、又は粉碎し、乾燥法にて測定

（使用機器 ㈱ケット科学研究所製 FD-660）

### （3）加工条件



















加工工程フロー

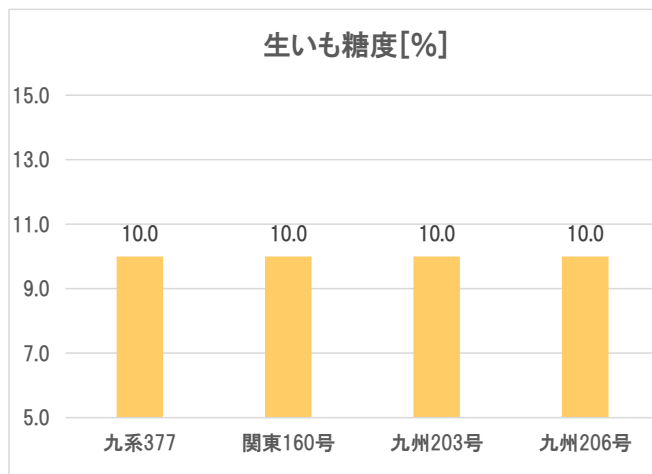
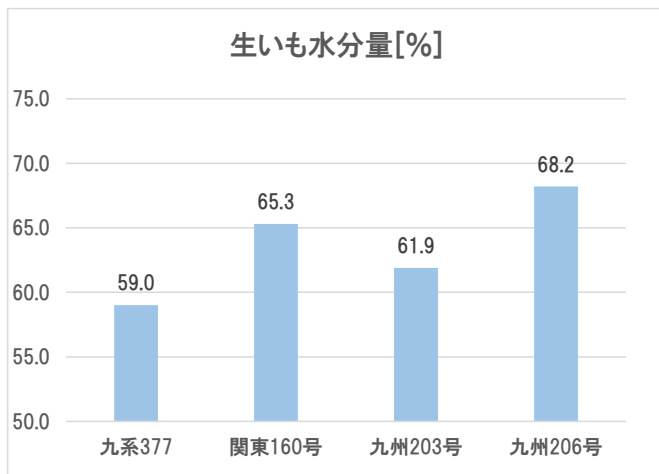
水洗 ⇒ カット（テスト用設備使用） ⇒ フライ（テスト用フライヤー使用） ⇒ 製品評価・分析

III.結果

(1) 供試系統毎の加工情報一覧

■生芋















品種・系統名	九系377	関東160号	九州203号	九州206号
水分[%]	59.0	65.3	61.9	68.2
糖度 Brix [%]	10.0	10.0	10.0	10.0
参照写真 (生いも)				
参照写真 (生いもカット後) けんぴ		—		
		—		
参照写真 (生いもカット後) チップ				
				



■素揚げ

品種・系統名	九系377	関東160号	九州203号	九州206号
掘り取り日	2023/10/4	2023/10/25	2023/10/4	2023/9/26
加工日	2023/10/6	2023/10/28	2023/10/6	2023/9/28
写真 (素揚げ) けんぴ		—		
		—		
素揚げ歩留[%]	52.3	—	47.9	41.1
写真 (素揚げ) チップ				
素揚げ歩留[%]	49.8	43.3	46.1	40.1

■味付け

品種・系統名	九系377	関東160号	九州203号	九州206号
加工日	2023/11/28	2023/11/28	2023/11/28	2023/11/28
写真 (味付け) けんび		—		
		—		
味付け歩留[%]	131%	—	134%	142%
加工日	2023/11/20	2023/11/20	2023/11/20	2023/11/20
写真 (味付け) チップ				
				
味付け歩留[%]	118%	125%	114%	123%

(2) 官能検査結果一覧

■けんぴ (蜜漬け)	品種・系統名	九系377	九州203号	九州206号	コガネセンガン
	外観	3.1	3.1	3.3	3.0
	風味	2.6	2.8	2.7	3.0
	食感	3.1	2.4	3.1	3.0
	食味	2.6	2.5	2.6	3.0
	<b>合計</b>	<b>11.4</b>	<b>10.8</b>	<b>11.6</b>	<b>12.0</b>

■チップ (蜜漬け)	品種・系統名	九系377	九州203号	コガネセンガン
	外観	3.8	2.4	3.0
	風味	2.9	2.7	3.0
	食感	3.0	3.0	3.0
	食味	2.9	2.8	3.0
	<b>合計</b>	<b>12.6</b>	<b>10.9</b>	<b>12.0</b>

品種・系統名	関東160号	べにはるか
外観	4.1	3.0
風味	2.8	3.0
食感	3.0	3.0
食味	2.5	3.0
<b>合計</b>	<b>12.4</b>	<b>12.0</b>

品種・系統名	九州206号	種子島紫
外観	3.7	3.0
風味	2.7	3.0
食感	2.8	3.0
食味	2.6	3.0
<b>合計</b>	<b>11.7</b>	<b>12.0</b>

※比較対象品種（コガネセンガン、べにはるか、種子島紫）は、基準値の3とする。

※評価・判定方法…5段階評価（検査者12名の判定結果の平均を記載）

5(大変良い) 4(良い) 3(同等) 2(やや劣る) 1(不可)

■官能検査コメント

九系377	けんぴ	コガネより軽い食感。芋の風味は、コガネより劣る。
	チップ	コガネより弱いが芋の味が感じられる。九州203号より良い。
九州203号	けんぴ	コガネより硬く、芋の風味が弱い。
	チップ	芋の風味が弱い。じゃがいもに近い風味を感じる。
九州206号	けんぴ	食感がいい。見た目が鮮やかでインパクトあり。
	チップ	色鮮やか。きれい。好みが分かれそうな味。種子島の方が好き。芋の味が弱い。
関東160号	チップ	色はきれい。少しかたい。パリッとした食感。独特な後味。

#### IV.まとめ

けんぴ・ちつぶ加工について、揚げ温度・時間の調整で加工可能。  
製品化したい品種はなし。

官能検査（けんぴ）について、  
コガネセンガンと比較すると、外観・食感で同等の品種はあるが、味では同等以上の品種はない。  
九系377と九州203号では、九系377の方がコガネに近い。  
九州206号は、外観と食感が良いので、もう少し味に特徴があれば良い。好みが分かれる味。

官能検査（チップ）について、  
コガネセンガンと比較した九系377と九州203号は、けんぴと同様に外観・食感は同等以上であるが、味の評価がコガネセンガンを下回る。  
関東160号は、とても良い外観で食感も問題ない。味の評価はあまり良くない。  
九州206号は、外観は高評価。味の評価は、あまりよくない。

以上