

3. 評価試験結果

(1) 評価用途 「焼きいも」

評価担当 : なめがたしおさい農業協同組合

評価系統 : 5系統(対照品種 ベにはるか ベニアズマ)

関東162号 関東163号 関東164号

九州207号 九州208号

調査年月日 令和6年11月22日

かんしょ品質評価研究会 令和6年度品質評価試験「焼きいも」(JAなめがたしおさい)

			評価系統					比較品種	
			関東162号	関東163号	関東164号	九州207号	九州208号	べにはるか	ベニアズマ
産地			茨城県つくば市			宮崎県都城市		茨城県行方市	
調査年月日		年月日	令和6年11月22日						
貯蔵温度		℃	常温湿度保管(室内) ※配送後						
貯蔵湿度		%	常温湿度保管(室内) ※配送後						
貯蔵日数		日	関東系統:10/31～11/22、九州系統:11/11～11/22 ※配送後 べにはるか及びベニアズマ:JAへの出荷物(5kg箱)よりサンプリング(収穫日不明)						
貯蔵後の品質		気づいた点	特になし。						
試験条件	焼き時間 温度	分 ℃	60分～90分 200℃						
	工程		焼成 → 約2cm幅で輪切り → 食味試験						
評価系統			関東162号	関東163号	関東164号	九州207号	九州208号	べにはるか	ベニアズマ
焼きいも	色調	見た目の色	黄	濃黄	淡黄	黄	濃紫	淡黄	黄
	外観	1(悪)←3(普通)→5(良)	2.6	4.7	3.1	2.4	2.9	4.0	2.3
	肉質	1(粉)←3(普通)→5(粘)	1.6	4.4	3.6	3.3	2.6	4.1	1.4
	甘味	1(弱)←3(普通)→5(強)	2.3	4.3	3.0	3.0	2.4	4.0	1.9
	総合評価	1(悪)←3(普通)→6(良)	2.0	4.4	2.9	3.1	2.7	4.3	1.7
	糖度	Brix%	22.9	37.1	26.9	33.8	31.7	37.3	24.0
	適性判定	◎・○・□・△・×	△	○	□	□	□	—	—
食味試験パネリスト:JAなめがたしおさい職員7名(男性5名、女性2名 20～60代) 糖度の測定方法: 焼き芋3本の中央部をそれぞれ2cm程度の輪切りにし、そこから5g/本ずつ、計15gをスプーンで採取。そこに蒸留水45ccを加え、30秒間ミキサーにかけてペーストにした。そのペーストをデジタル糖度計で5～10回測定し、平均した。									
コメント	・関東162号:肉質が粉質(栗のよう)で甘味が弱い。 ・関東163号:見た目がきれいな黄色で甘味も強く、食味良好。 ・関東164号:色味がやや薄い。特徴が特に感じられない。 ・九州207号:味が薄い印象。 ・九州208号:この時期の食味としては「ふくむらさき」と同等か。								

関東162号



関東163号



関東164号



九州207号



九州208号



ベにはるか



ベニアズマ

