

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 : 6系統 (対照品種 ベにはるか ベニアズマ
ふくむらさき)

関東162号 関東163号 関東164号

九州207号 九州208号 九系385

調査年月日 令和6年12月17日

令和6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）にて育成中のかんしょ系統（6系統：関東162号、関東163号、関東164号、九州207号、九州208号、九系385）について、焼きいも加工時の適性を評価する。

2. 方法

1) 試験実施日（評価日）：令和6年12月17日

2) 供試系統・品種

評価系統：

- ・関東162号、関東163号、関東164号（茨城県つくばみらい市産、10月22日収穫）
- ・九州207号、九州208号（宮崎県都城市産、9月25日収穫）
- ・九系385（宮崎県都城市産、9月30日収穫）

対照品種：

- ・べにはるか、ベニアズマ、ふくむらさき（茨城県かすみがうら市産、10月24日収穫）

3) 生いもの保管方法

- ・関東162号、関東163号、関東164号、べにはるか、ベニアズマ、ふくむらさき
キュアリング処理後、貯蔵庫（温度13℃・湿度90%以上）で評価日まで保管
- ・九州207号、九州208号、九系385
評価日前日に受領し、一日室温で保管

4) 焼成条件

180～190℃・90～110分

5) 評価方法

- ・肉色、黒変の多少
甘藷研究所が観察により判定した。
- ・食味官能評価
パネラー：カルビーかいつかスイートポテト株式会社の社員22名
供試方法：評価日の午前中に焼成し4時間放熱後、約1cm幅に切り常温で供試した。
品種・系統名は伏せて供試した。
評価項目：「外観」「食感（良否）」「味」「香り」「総合評価」は 1：悪い～5：良い の5段階、
「食感（粉粘）」は 1：粉～5：粘の5段階、「甘味」は 1：弱い～5：強い の5段階で評価。
評価後、パネラー22名による評価の平均値を算出した。
- ・糖度（Brix%）測定
食味官能評価用に焼成した焼きいもの中央部を厚さ約1cmの輪切りにし、中心部10gを採取した。1系統あたり3本分（計30g）をまとめてナイロンポリ袋に入れ、均一になるまで混和した。混和したサンプルから5gをとり純水で4倍に希釈した。希釈溶液を糖度計（PAL-J、株式会社アタゴ）で測定し、測定値に4を乗じた数値を糖度（Brix%）とした。
- ・適性判定
全ての評価項目を総合して、◎（高い）、○（やや高い）、□（中）、△（やや低い）、×（低い）の5段階で甘藷研究所が決定した。

3. 評価結果

○黄肉色系統の評価

評価項目	評価系統				対照品種	
	関東162号	関東163号	関東164号	九州207号	べにはるか	ベニアズマ
肉色	黄白	黄	淡黄白	黄	黄白	黄
黒変の多少	やや少	少	やや少	中	中	中
Brix%	17.2	30.0	23.2	24.0	31.6	12.4
外観	3.1	4.4	3.6	3.5	4.5	2.4
1:悪い←3:中→5:良い						
食感（粉粘）	1.8	4.5	4.2	3.0	4.5	1.0
1:粉 ← 3:中 → 5:粘						
食感（良否）	2.6	4.6	4.3	3.3	4.3	1.8
1:悪い←3:中→5:良い						
味	2.5	4.0	3.9	3.3	4.2	2.4
1:悪い←3:中→5:良い						
香り	2.8	4.0	3.6	3.6	3.8	2.9
1:悪い←3:中→5:良い						
甘味	2.0	3.7	3.4	3.0	4.0	1.5
1:弱い←3:中→5:強い						
総合評価	2.5	4.1	3.8	3.4	4.2	2.0
1:悪い←3:中→5:良い						
コメント	・皮色が薄い ・ちょうど良い粉質 ・あっさりとした味 ・甘味が弱い	・肉色が濃く黒変がない ・粘質だがしっかりとした食感 ・皮がやわらかい ・香ばしい香り ・甘味が強い	・肉色が白い ・粘質で滑らか ・皮がやわらかい ・甘すぎず良い	・肉色が黄色く透明感もあるが暗い ・甘すぎず好み ・インパクトはない	・肉色が黄色く透明感がある ・粘質でやわらかい ・皮がやわらかい ・甘味が強い	・肉色が均一でない ・粉質すぎる ・風味が良い ・甘味が弱い
適性判定	△	○	□	□	—	—
◎ ○ □ △ ×						

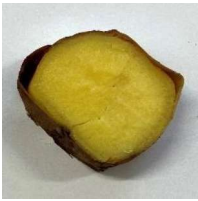
評価系統

関東162号





関東163号





関東164号





九州207号





対照品種

べにはるか





ベニアズマ





○紫肉色系統の評価

評価項目	評価系統		対照品種
	九州208号	九系385	ふくむらさき
肉色	紫	赤紫	濃紫
黒変の多少	少	少	少
Brix%	25.6	19.6	28.0
外観	3.6	3.9	3.9
1:悪い←3:中→5:良い			
食感（粉粘）	2.3	2.0	4.0
1:粉 ← 3:中 → 5:粘			
食感（良否）	3.0	2.7	4.4
1:悪い←3:中→5:良い			
味	3.2	2.5	4.0
1:悪い←3:中→5:良い			
香り	3.1	2.8	3.3
1:悪い←3:中→5:良い			
甘味	2.8	1.7	3.3
1:弱い←3:中→5:強い			
総合評価	3.1	2.4	3.8
1:悪い←3:中→5:良い			
食 味 官 能 評 価	・ 肉色の濃さがちょうど良い		
	・ 肉色が鮮やかで特徴的		
	・ 粉質で舌触りが悪い		
	・ 粘質で良い		
	・ 紫芋の香りはあるが強すぎない		
コメント	・ 粉質の程度は良い		
	・ 果実感のある風味		
	・ 味と風味があまりない		
	・ 甘味が弱い		
	・ 甘味がやや弱い		
適性判定	□	△	—
◎ ○ □ △ ×			

九州208号



九州208号

九系385



九系385

ふくむらさき



ふくむらさき

4. 総評

関東 162 号：肉色が黄白、肉質が粉質の系統である。外観、食感（良否）、味、香り、総合評価がいずれも中程度（2.5～3.1）であった。また、甘味がやや弱く（2.0）、Brix 値は 17.2%と評価系統の中で最も低かった。

以上の結果より、焼きいも適性は△（やや低い）とした。

関東 163 号：肉色が黄、肉質が粘質の系統である。黒変が少なく、外観の評価がやや良であった（4.4）。食感（良否）、味、香りはいずれもやや良～良（3.7～4.6）であり、甘味はやや強く（3.7）、総合評価はやや良（4.1）でべにはるか並みの評価であった。Brix 値は 30.0%と評価系統の中で最も高かった。

以上の結果より、焼きいも適性は○（やや高い）とした。

関東 164 号：肉色が淡黄白、肉質が粘質の系統である。外観評価はやや良（3.6）であった。肉質は粘質で、食感（良否）の評価がやや良（4.3）であった。甘味の強さは中程度（3.4）で、味、香り、総合評価はいずれもやや良（3.6～3.9）であった。

以上の結果より、焼きいも適性は□（中）とした。

九州 207 号：肉色は黄で、中程度の黒変が見られた系統である。肉質は粉質と粘質の間であった。甘味の強さは中程度（3.0）で、外観、食感（良否）、味、香り、総合評価はいずれも中程度～やや良（3.3～3.6）であった。

以上の結果より、焼きいも適性は□（中）とした。

九州 208 号：肉色が紫、肉質がやや粉質の系統である。甘味の強さは中程度（2.8）で、外観、食感（良否）、味、香り、総合評価はいずれも中程度（3.0～3.6）であった。

以上の結果より、焼きいも適性は□（中）とした。

九 系 385：肉色が既存の紫肉色品種と異なる赤紫色の系統である。外観評価はやや良（3.9）でふくむらさき並みであった。肉質は粉質で、食感（良否）、味、香りの評価はいずれも中程度（2.5～2.8）であった。また Brix 値が 19.6%と低く、甘味もやや弱かった（1.7）。

以上の結果より、焼きいも適性は△（やや低い）とした。