

### 3. 評価試験結果

(3) 評価用途 「干しいも」

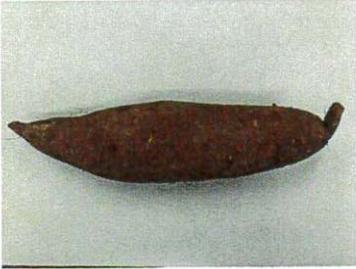
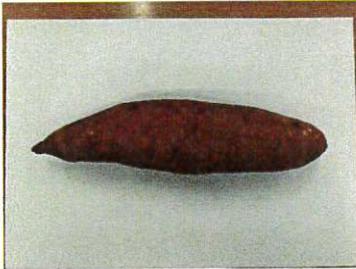
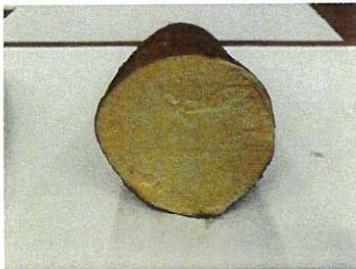
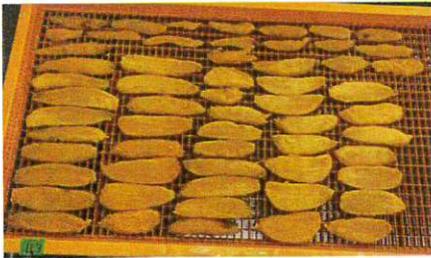
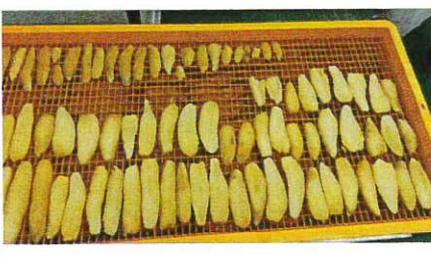
評価担当 : 株式会社幸田商店

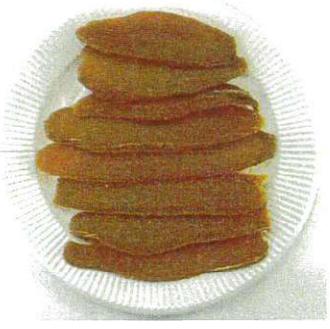
評価系統 : 2系統 (対照品種 ベにはるか)

関東163号 関東164号

調査年月日 令和7年1月10日

令和6年度かんしょ品質評価試験結果(干しいも) 幸田商店

2025年(令和6年) 国産ほしいも新品種テスト		
品種	関東163号	関東164号
ほしいも製造過程		
原料(生いも) 土付き		
原料(生いも) 洗浄後		
生いも断面		
皮むき後		
並べ		
評価 (むき、突き、並べ)	粘質系でさつまいもがやわらかいのでべにはるか と同等の作業ができた。 蒸した後はオレンジ色が強く出ている。	スジが多く、芋が硬い。 蒸した後は全体的に白っぽい。

<p>完成品 (200g程度製品 イメージ)</p>		
<p>完成品 (皿にのせた状態)</p>	 	 
<p>完成品 (干しいも)</p>		
<p>水分値・糖度 (※参考品種：べにはるか(原料糖度：14度以上・ほしいも糖度：70度前後))</p>		
<p>生いも形状</p>	<p>長さや丸みのバランスは良い</p>	<p>長さの短いさつまいもが多い</p>
<p>生いも水分値[%]</p>	<p>60.1%</p>	<p>65.4%</p>
<p>生いも糖度[度]</p>	<p>16.8度</p>	<p>17.6度</p>
<p>ほしいも水分値[%]</p>	<p>23.9%</p>	<p>25.4%</p>
<p>ほしいも糖度[度]</p>	<p><b>67.0度</b></p>	<p><b>52.0度</b></p>
<p>生産性評価</p>		
<p>乾燥方法</p>	<p>冷風乾燥機</p>	
<p>生産日</p>	<p>2025年1月6日</p>	
<p>完成日</p>	<p>2025年1月10日</p>	
<p>作業のしやすさ</p>	<p>べにはるかと同じ</p>	<p>芋が硬いため作業性悪い</p>

品質評価(各項目5点として試食・採点した平均。合計25点満点)：採点者9名		
やわらかさ	4.7	2.6
	柔らかい	スジが多く硬い
食感	4.3	2.8
	ねっとりしている	ばさついている
匂い	4.0	4.0
	問題なし	問題なし
色	4.7	2.7
	綺麗なオレンジ色	くすんでいて色が悪い
甘さ	3.1	3.9
	柔らかいが甘みは少ない	見た目に反して甘さを感じる
合計	20.8	16.0
総評	<p>■特に良かった点</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・色がオレンジ色で綺麗。</li> <li>・べにはるかと同等にやわらかい。</li> </ul> <p>■主な課題</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・甘味・風味がもう少しあると良いと感じた。</li> </ul> <p>■総評</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・今回のサンプルに関してはシロタ等も発生せず、全てのさつまいもを干しいもに加工できました。</li> <li>・芋の香り、甘みがもう少し改善できれば、べにはるかにも負けない品種になる可能性があります。</li> <li>・べにはるかの色も黄色というよりは餡色の方になってきているので、オレンジ系でも受け入れられる可能性は高いと予想します。</li> </ul>	<p>■特に良かった点</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・芋の香り、甘みが見た目と糖度の割には良かったように感じました。</li> </ul> <p>■主な課題</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・芋を蒸した後の硬さが気になる。</li> <li>・筋張っていて作業性が悪い。</li> <li>・干しいも用の品種と考えると余り向かないと思われます。</li> </ul> <p>■総評</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・芋の香り、甘みは強く感じますが見た目、食感が今ひとつよろしくありません。</li> <li>・玉豊のような特徴を持っている感じですが色が悪く干しいもとして販売するのは難しい品種と思われます。</li> <li>・シロタ等の発生はなかったので干しいも以外の使い道がいいのではないかと思います。</li> </ul>