

3. 評価試験結果

(7) 評価用途 「大学いも」

評価担当 : 株式会社 川小商店

評価系統 : 5系統 (対照品種 あいこまち)

関東162号 関東163号 関東164号

九州207号 九州208号

評価試験日 令和6年12月4日

2024年(令和6年) 品質評価試験報告書

1：概要

新品種5系統と対照品種1系統の甘藷で「大学芋」を製造し、評価を行った。

[新品種] 関東162号、関東163号、関東164号、九州207号、九州208号

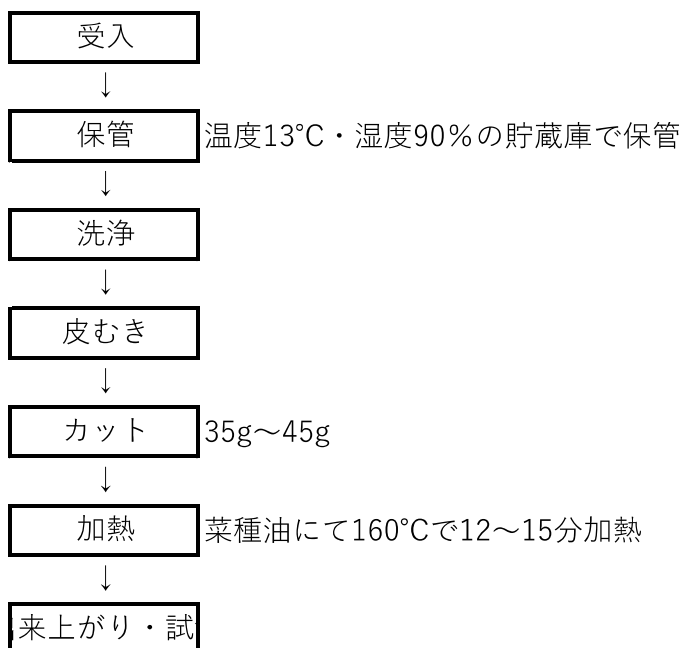
[対象品種] あいこまち

2：試作について

【日程】

	受入日	製造日	評価日
関東162号163号164号	11月15日	12月4日	12月4日
九州207号、九州208号	11月2日	12月4日	12月4日
あいこまち	12月3日	12月4日	12月4日

【作業工程表】



【測定方法】

糖度

すりおろしたものをアタゴ製ペン糖度・濃度計（PEN-J）で測定した。

水分量

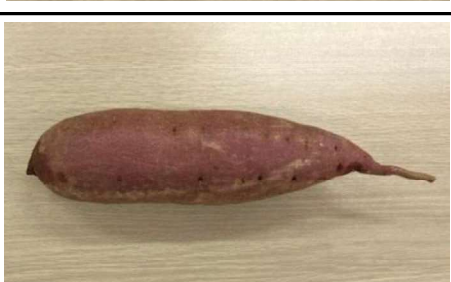
皮むき状態で細かくカットし、加熱前・加熱後にそれぞれ

(株)エー・アンド・ディ製加熱乾燥式水分計MX-50型で測定した。

(160℃設定)

3：品質評価試験

【作業工程に於ける甘藷の外観】

品名	受入れ	皮むき
関東162号		
関東163号		
関東164号		
九州207号		
九州208号		
あいこまち		

品名	カット 加熱前	カット 加熱後	出来上がり
関東 162号			
関東 163号			
関東 164号			
九州 207号			
九州 208号			
あいこまち			

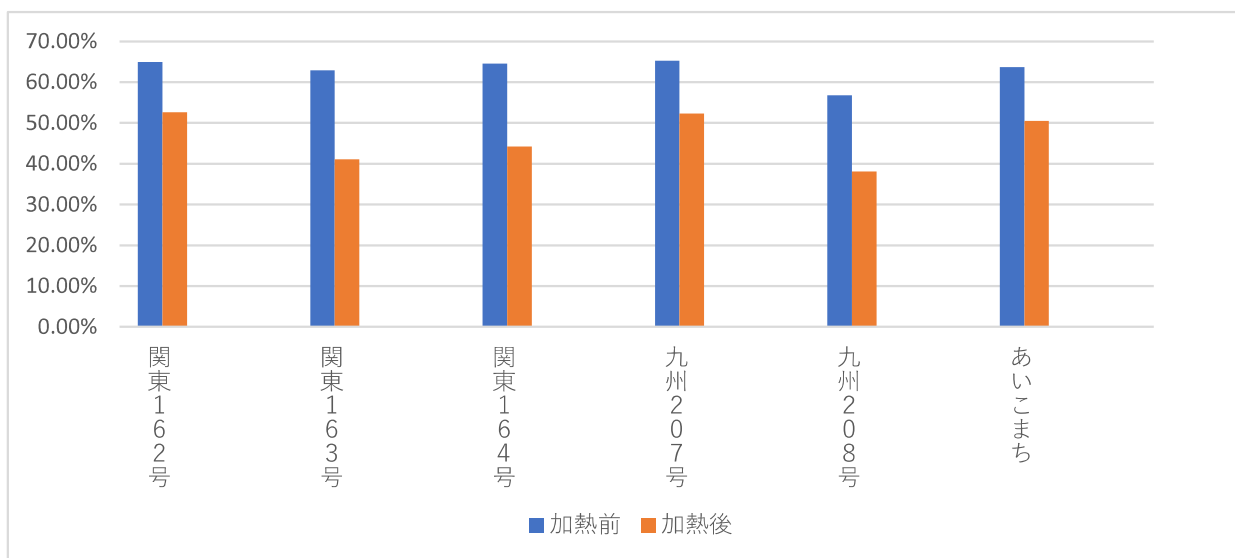
【歩留り率】

	関東 1 6 2 号	関東 1 6 3 号	関東 1 6 4 号	九州 2 0 7 号	九州 2 0 8 号	あいこまち
歩留り	64.42%	67.79%	57.68%	47.58%	69.50%	63.20%

* 当社の製造する大学芋と同様の加工基準に基づく。

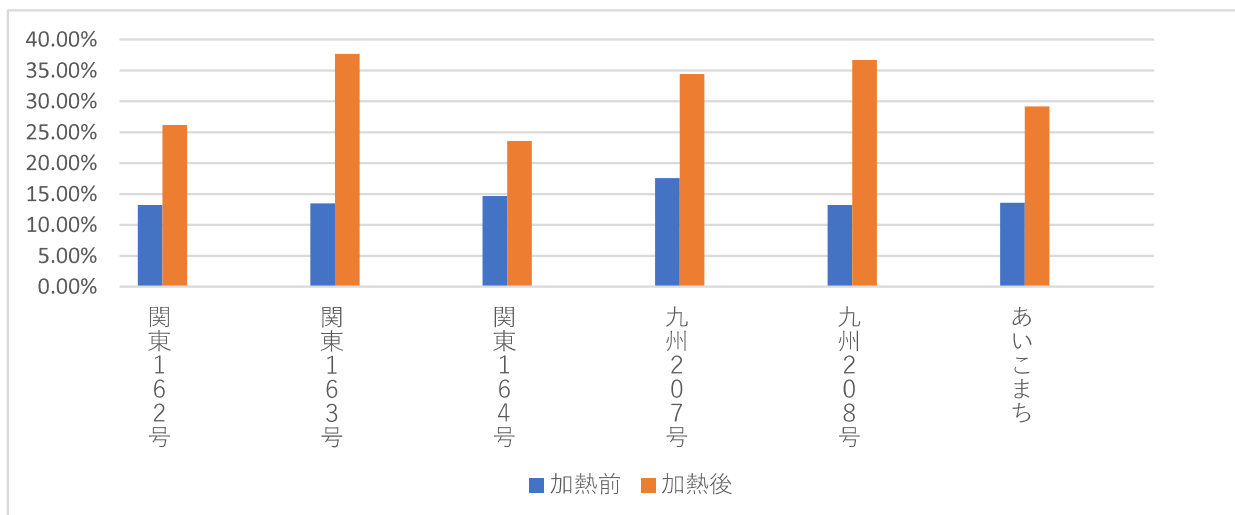
【水分量】

	関東 1 6 2 号	関東 1 6 3 号	関東 1 6 4 号	九州 2 0 7 号	九州 2 0 8 号	あいこまち
加熱前	64.91%	62.90%	64.52%	65.27%	56.77%	63.67%
加熱後	52.65%	41.09%	44.26%	52.29%	38.08%	50.50%
減少率	12.26%	21.81%	20.26%	12.98%	18.69%	13.17%



【糖度】

	関東 1 6 2 号	関東 1 6 3 号	関東 1 6 4 号	九州 2 0 7 号	九州 2 0 8 号	あいこまち
加熱前	13.20%	13.50%	14.70%	17.60%	13.20%	13.60%
加熱後	26.20%	37.70%	23.60%	34.40%	36.70%	29.20%
増加率	13.00%	24.20%	8.90%	16.80%	23.50%	15.60%



【嗜好性調査】

試食を行い、点数で評価した。

(各項目 5 点満点 調査人数 17 名・男性 7 名・女性 10 名)

	関東 162 号	関東 163 号	関東 164 号	九州 207 号	九州 208 号	あいこまち
外観	3.16	4.12	3.33	2.71	2.89	3.71
味	3.47	3.53	3.33	2.29	2.11	3.65
硬さ	3.53	3.47	3.28	3.53	3.21	3.76
総合	3.39	3.71	3.31	2.84	2.74	3.71

【コメント】

関東 162 号

加熱前・所々にある黒点が気になる。

試食時・断面の縦線が気になる。

関東 163 号

加熱前・白と黄色の中間色で黒点も無く、とても綺麗である。

試食時・仕上がりも綺麗で、見た目はホクホクに見えるが、意外と柔らかかった。

関東 164 号

加熱前・白色で大きな変色や黒点も無く綺麗である。

試食時・サツマイモと言うよりジャガイモのようだった。

- ・意外と甘いお芋だった。
- ・高系と似ていて大学芋に合いそう。

九州 207 号

加熱前・黒点が多くカロテン（オレンジ色）も多い。

- ・薄皮の変色が目立つ。

試食時・表面のブツブツが気になる。

- ・パサパサな仕上がり

九州 208 号

加熱前・綺麗な紫色だが、その分アクが目立ってしまう。

試食時・元の色が紫の為暗く、表面が焦げたように感じる。

- ・中身（断面）は綺麗な紫色であった。

愛小町

加熱前・白色で綺麗だが、薄皮の変色が多少見られた。

試食時・仕上がりも綺麗で、味も安定している。