

### 3. 評価試験結果

(8) 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 : 7系統 (対照品種 コガネセンガン、ベにはるか  
種子島紫)

関東162号 関東163号 関東164号

九州207号 九州208号 九系385 九系386

評価試験実施日 令和6年9月30日～令和6年12月28日

I.目的

供試された3系統の甘藷（九州207号、九州208号、九系385、九系386、関東162号、関東163号、関東164号）を使用し、芋けんぴ（スティック状）と芋チップ（スライス状）の製造を行い、「芋けんぴ」・「芋チップ」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6年9月30日～令和6年12月28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 F D - 660）

(3) 加工条件

加工工程フロー

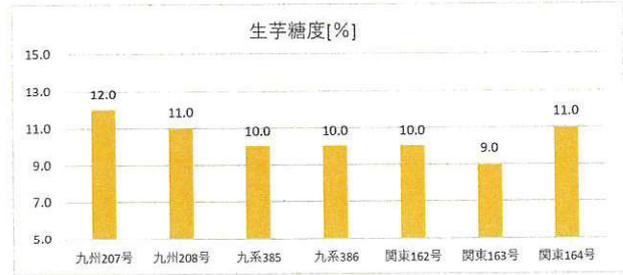
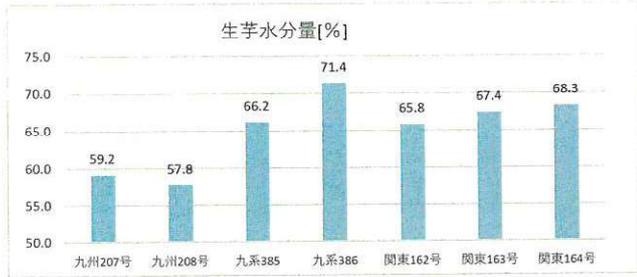
水洗 ⇒ カット（テスト用設備使用） ⇒ フライ（テスト用フライヤー使用） ⇒ 製品評価

III.結果

(1) 供試系統毎の加工情報一覧

■生芋

品種・系統名	九州207号	九州208号	九系385	九系386	関東162号	関東163号	関東164号
水分[%]	59.2	57.8	66.2	71.4	65.8	67.4	68.3
糖度 Brix [%]	12.0	11.0	10.0	10.0	10.0	9.0	11.0
参照写真 (生芋)							
			-				
参照写真 (生芋カット後) けんぴ					-	-	-
					-	-	-
参照写真 (生芋カット後) チップ							



■素揚げ

品種・系統名	九州207号	九州208号	九系385	九系386	関東162号	関東163号	関東164号
掘り取り日	2024/9/25	2024/9/25	2024/9/30	2024/9/30	2024/10/25	2024/10/25	2024/10/25
加工日	2024/10/1	2024/9/30	2024/10/2	2024/10/2			
写真 (素揚げ) けんぴ					—	—	—
					—	—	—
素揚げ歩留[%]	48.1%	44.8%	43.8%	45.8%	—	—	—
加工日	2024/10/4	2024/10/5	2024/10/5	2024/10/5	2024/10/31	2024/10/31	2024/10/31
写真 (素揚げ) チップ							
素揚げ歩留[%]	47.6%	46.5%	43.4%	43.8%	42.3%	44.3%	40.7%

■味付け

品種・系統名	九州207号	九州208号	九系385	九系386	関東162号	関東163号	関東164号
加工日	2024/12/9	2024/12/9	2024/12/9	2024/12/9			
写真 (味付け) けんぴ					—	—	—
					—	—	—
加工日	2024/12/10	2024/12/10	2024/12/10	2024/12/10	2024/12/10	2024/12/10	2024/12/10
写真 (味付け) チップ							

(2) 官能検査結果一覧

■けんび (蜜漬け)	品種・系統名	九州207号	九州208号	九系385	九系386
	外観	3.1	2.4	2.7	2.5
	風味	3.0	2.6	2.6	2.4
	食感	2.6	2.1	2.6	2.3
	食味	2.6	2.9	2.6	2.3
	合計	11.3	10.0	10.5	9.5

■チップ (蜜漬け)	品種・系統名	九州207号	九州208号	九系385	九系386	関東162号	関東163号	関東164号
	外観	2.8	3.2	3.2	3.6	3.3	4.0	1.6
	風味	2.4	2.4	2.4	2.7	2.8	3.0	2.6
	食感	2.6	2.5	2.5	2.8	3.1	3.2	2.8
	食味	2.5	2.4	2.4	2.6	2.6	3.2	2.4
	合計	10.3	10.5	10.5	11.7	11.8	13.4	9.4

※評価・判定方法・・・5段階評価（検査者10名の判定結果の平均を記載）  
5(大変良い) 4(良い) 3(普通、可) 2(やや劣る) 1(不可)

■官能検査コメント

九州207号	けんび	食感かため、後味が弱い
	チップ	芋の味が弱いので、油の味が残る
九州208号	けんび	芋が感じにくく砂糖の味が勝っている、食感かため
	チップ	油と砂糖のうまみは感じやすいが芋の味が弱い
九系385	けんび	独特な味、好み分かれる、食感重め
	チップ	食感かため、ほのかに芋の味を感じるが弱い
九系386	けんび	バリバリした食感、特徴的な味はあるが薄味
	チップ	色きれい、後味弱い
関東162号	チップ	ほぐれやすい食感○、芋の味が弱く油の味が出過ぎる（貯蔵して甘味が乗れば、良くなるかも？）
関東163号	チップ	見た目きれい、芋の味は感じれる○
関東164号	チップ	見た目×、安納芋に似た味を感じるが弱い

IV.まとめ

製品化したい品種はなし。

生芋の状態について、

九州207号、関東162号、関東163号、関東164号は、病害虫の影響あり。

九州208号、九系385、九系386は、形状がチップ向きではない。

フライ工程は、全て問題なし。

関東163号（チップ）の官能評価は良いが、生芋の状態が気になる。

以上