

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 6系統 (対照品種 ベにはるか、ベニアズマ)

関東163号 関東164号 関東165号

関東166号 九州207号 九州210号

調査年月日 令和8年1月22日及び6月26日

かんしょ品質評価研究会 令和7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163号	関東164号	関東165号	関東166号	九州207号	九州210号	ベにはるか	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8年1月22日							
貯蔵温度		℃	キュアリング処理後、13℃で保管 ※九州系統除く							
貯蔵湿度		%	キュアリング処理後、90%以上で保管 ※九州系統除く							
貯蔵日数		日	関東系統及び行方現地品種：11/3～1/21 ※10/30～11/2でキュアリング処理 ※九州系統は1/20行方産地に到着							
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 ℃	50分～70分 200℃							
	工程		焼成 → 約2cm幅で輪切り → 食味試験							
評価系統			関東163号	関東164号	関東165号	関東166号	九州207号	九州210号	ベにはるか	ベニアズマ
焼きいも	色調	見た目の色	黄	淡黄	淡黄	黄	黄	黄白	淡黄	黄
	外観	1(悪)→3(普通)→5(良)	4.3	3.8	3.1	1.8	2.2	2.2	4.3	3.6
	肉質	1(粉)→3(普通)→5(粘)	4.6	4.1	3.8	3.6	2.2	2.3	4.8	2.1
	甘味	1(弱)→3(普通)→5(強)	3.7	3.1	3.2	2.1	2.1	1.9	4.4	3.0
	総合評価	1(悪)→3(普通)→6(良)	3.7	3.1	3.0	2.0	2.4	1.9	4.3	3.2
	糖度	Brix%	33.0	28.6	30.2	35.1	31.6	30.8	39.8	36.8
	適性判定	◎・○・□・△・×	○	□	□	△	△	△	—	—
食味試験パネリスト：JAなめがたしおさい職員9名（男性8名、女性1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163号：肉色がきれいな黄色。肉質は粘質強く、甘味を感じる。 ・関東164号：肉質は粘質。Brix糖度は今回供試した品種・系統の中で最も低かった。 ・関東165号：食べた際に甘味を感じるが、食感が水っぽい。 ・関東166号：断面に黒みが見られ、見た目悪い。風味が他の芋と違い、評価良くない。 ・九州207号：九州210号との比較では評価やや良いが、目立った特徴はない。 ・九州210号：肉色が白っぽい。甘味は薄く、評価良くない。										

関東163号



関東164号



関東165号



関東166号



九州207号



九州210号



ベにはるか



ベニアズマ



かんしょ品質評価研究会 令和7年産芋 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163号	関東164号	関東165号	関東166号	ベにはるか	ベニアズマ
産地			茨城県つくば市				茨城県行方市	
調査年月日		年月日	令和8年6月26日					
貯蔵温度		℃	キュアリング処理後、13℃で貯蔵					
貯蔵湿度		%	キュアリング処理後、90%以上で貯蔵					
貯蔵日数		日	11/3～6/25(貯蔵日数234日)					
貯蔵後の品質		気づいた点	関東165号は、生芋の状態です傷み有り					
試験条件	焼き時間 温度	分 ℃	60～70分 200℃					
	工程		焼成 → 約2cm幅で輪切りにし → 食味試験及び糖度測定					
評価系統			関東163号	関東164号	関東165号	関東166号	ベにはるか	ベニアズマ
焼きいも	色調	見た目の色	黄	黄白	—	—	淡黄	黄
	外観	1(悪)←3(普通)→5(良)	3.3	3.8	—	—	4.1	3.3
	肉質	1(粉)←3(普通)→5(粘)	4.5	4.3	—	—	4.6	2.1
	甘味	1(弱)←3(普通)→5(強)	3.5	3.8	—	—	4.4	2.5
	総合評価	1(悪)←3(普通)→6(良)	3.5	3.5	—	—	4.4	2.9
	糖度	Brix%	34.1	32.0	—	—	41.4	28.0
	適性判定	◎・○・□・△・×	□	□	×	×	—	—
食味試験パネリスト:JAなめがたしおさい職員19名(男性9名、女性10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10～15回測定し、平均した。								
コメント	・関東163号:肉質は粘質強い。芋が傷んでいたのか、やや黒変が見られた。 ・関東164号:パネリストによる評価のばらつきが最も大きかった。 ・関東165号:生芋の状態です傷みが確認されたため、焼成しないで廃棄。 ・関東166号:焼成したが、黒変がひどく異臭もしたため食味せず廃棄。							

関東163号



関東164号



関東165号



関東166号



ベにはるか



ベニアズマ

