

3. 評価試験結果

(3) 評価用途 「干しいも」

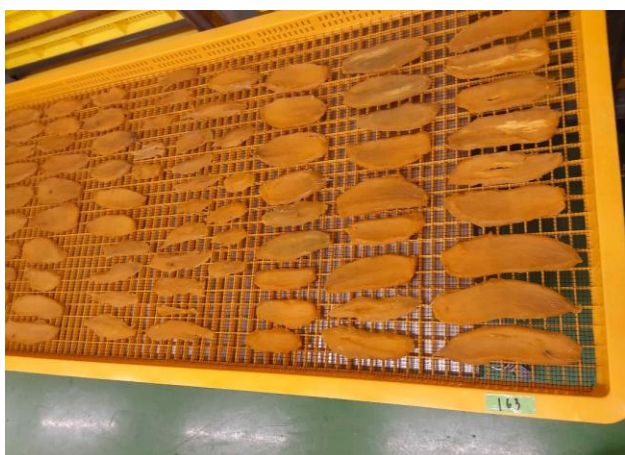
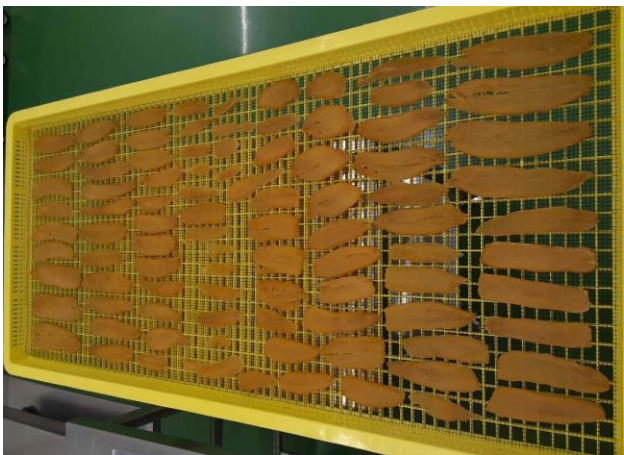
評価担当 株式会社幸田商店

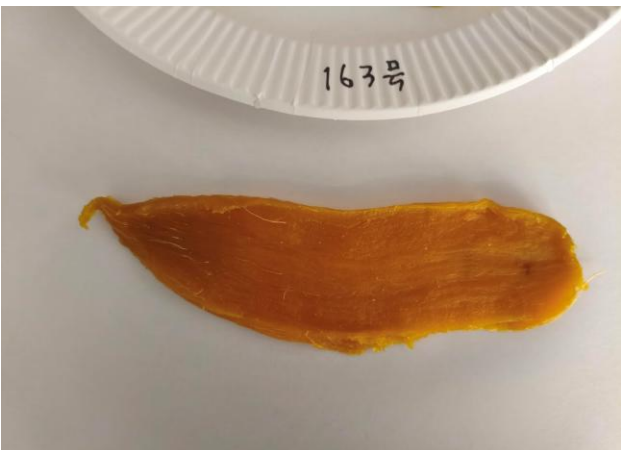
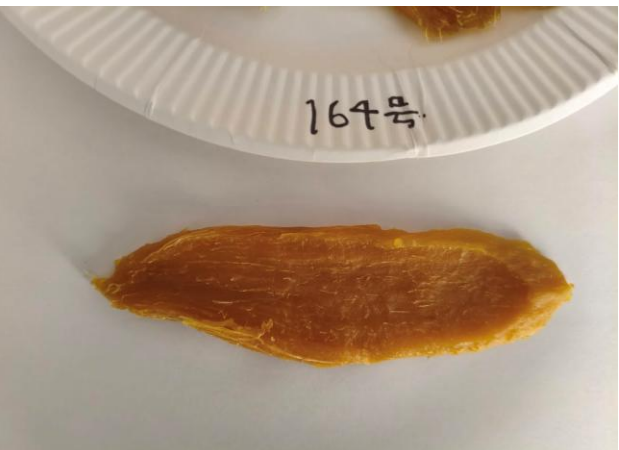
評価系統 4系統（対照品種 ベにはるか）

関東163号 関東164号

関東165号 関東166号

調査年月日 令和8年1月29日

2025年（令和7年）国産ほしいも新品種テスト					
品種	関東163号(2年目)	関東164号(2年目)	関東165号(新規系統)	関東166号(新規系統)	べにはるか(基準)
原料 さつまいも (蒸し作業後)					
皮剥き後					
冷却後					
並べ					
乾燥後①					
乾燥後②					
乾燥後 (接写)					
評価 (剥き、並べ)	水分が多く、皮むき性は良好。色調はきれい。一方で繊維感が強く、やや筋っぽい。	繊維感が目立つ。皮むき性は163号より劣る。色調は163号よりやや淡い。	通常のべにはるかに近い手応えで、色調は良好。繊維感がやや出やすい。内部に小さなシミが見られる。粘りが強く、身離れがやや悪い。	色調は濃いが、浅剥きでは黒変が出やすい。内部の埋没皮が多い。同一条件の蒸しでは硬化しやすく、色評価は不良。内部皮残りで作業性が悪く、シミの発生は最も多い。	通常のべにはるかに比べて皮が厚く身が硬め。 今年の傾向は色薄め(薄黄色(悪い))

完成品 (皿にのせた状態)					
完成品 (干しいも)					
干しいも水分値・糖度（※参考品種：べにはるか(ほしいも水分値：25度前後・ほしいも糖度：70度前後)）					
生いも形状	サイズ感・形はよい	サイズ感・形はよい	サイズ感・形はよい	サイズ感・形はよい	サイズ感・形はよい
水分値[%]	24.5%	24.6%	23.9%	22.9%	25.0%
糖度[度]	66.0度	66.0度	70.0度	55.0度	73.0度
生産性評価					
乾燥方法	冷風乾燥機				
生産日	2026年1月15日				
完成日	2026年1月17日				
作業適正	べにはるかと同等だが筋っぽい	筋っぽいが問題ない	ふつう 並べ作業が悪い	すごく悪い	作業性ととてもよい
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16名					
やわらかさ	3.5	2.7	2.7	2.3	5.0
食感	3.6	2.5	2.9	2.5	5.0
匂い	3.4	3.4	3.6	3.1	5.0
色	4.0	2.4	2.9	2.1	5.0
甘さ	2.8	2.9	2.8	2.1	5.0
合計	17.4	13.9	14.8	11.9	25.0
コメント まとめ	全体的に「色が良い」「やわらかい」という肯定的な意見が多いですが、一部で筋や塩味に関する指摘がありました。 ●食感・やわらかさ： ・やわらかい、食べやすい。「泉」と「はるか」の中間のようなやさしさ。 ・少ししっとりしている。 ・まあまあ良い。 ・筋が気になる。 ●味・甘さ： ・自然な甘さ。 ・やさしい甘さ。 ・甘いかわからない、あまり甘くない。 ・塩味がある。 ●色・見た目： ・色はきれい。赤みが強め。 ・「べにはるか」に近く、あざやか。 ・濃い色できれい。 ・干し芋として流通できそう。	「筋っぽい（繊維が強い）」というコメントが最も多く見られ、食感に関する指摘が目立ちます。 ●食感・やわらかさ： ・筋っぽさが口に残る、すじっぽい。 ・繊維が強く、ボソボソする。 ・粉っぽい。 ・かなり硬い。昔の干し芋みたい。 ●味・甘さ： ・あまり甘くないが、何かはある。 ・甘みが少し残る（後味）。 ・味がある。 ●色・見た目： ・色が少し黒っぽい。 ・色が暗い。B品扱い。 ・スジが目立つ。	硬さと色の悪さ、甘みの弱さに関する指摘が中心です。 ●食感・やわらかさ： ・少しかたい。 ・硬めです。 ・筋感あり。 ●味・甘さ： ・糖度が高い割に甘くない。 ・味が薄い。 ・干し芋感はある。 ・味無し。 ●色・見た目： ・周りが黒っぽくなってしまっている。 ・色が暗い、B品扱い。 ・無臭。	評価が最も厳しく、「硬い」「色が悪い」「甘くない」という三重苦のコメントが目立ちます。 ●食感・やわらかさ： ・一番かたい。 ・かなり硬い。 ・噛みごたえが強く、口解けがない。 ・歯切れは良い。 ●味・甘さ： ・味が薄い。 ・あまり甘くない。 ・やさしい甘さ。 ・おいしくない。 ●色・見た目： ・全体的に黒っぽい。 ・色が一番悪い。 ・ちょっとくすんでいる。 ・スジが目立つ。	基準品のためコメントは無し 色、味共に干しいもの見本のような最高クオリティーの干しいも。
総 評					
まとめ	■特に良かった点 ・色がオレンジ色で綺麗。 ・べにはるかと同等にやわらかい。 ■主な課題 ・甘味・風味がもう少しあると良いと感じた。 ■総評 ・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。 ・べにはるかの色も黄色というよりは酴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。	■特に良かった点 ・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。 ・芋が硬いので並べやすい ■主な課題 ・芋を蒸した後の硬さが気になる。 ・筋張っていて作業性が悪い。 ・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。 ■総評 ・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。 ・シロタ等の訳ありの発生は少なかったです。 ・筋のカット工程が入るのでほしいもとして採用するのは難しい	■特に良かった点 ・スライス作業がやりやすい ■主な課題 ・黒くなっているものが見受けられる ・色が暗めの黄色 ・芋同士がくっついてしまっはがれないので並べづらい ■総評 ・実割れが多くわけありになりやすい ・中が黒くなってしまい訳ありになる	■特に良かった点 ・特になし ■主な課題 ・中にシミが多い ・同じ条件で蒸かしてかなり硬めの仕上がりが ・皮の埋没が多々みられる ・すぐに酸化してしまう ■総評 ・実験にした中で最も悪い。色が悪く、質も悪いため干しいもとしては向かない。 ・実割れが多くわけありになりやすい ・中が黒くなってしまい訳ありになる	■特に良かった点 ・色がきれい ・蒸かした後蜜が出るほど甘い ・作業性がいい (水分が多く皮むき、並べ等がやりやすい) ■主な課題 ・糖度が高い分箱詰め作業の効率が悪い ■総評 ・風味と甘さのバランスが万人受けする ・食感がやわらかくおいしく感じる