

3. 評価試験結果

(5) 評価用途 「ペースト・カット品」

評価担当 有限会社 アグリプロセス宮崎

評価系統 7系統 (対照品種 高系14号 べにはるか
アヤマラサキ)

関東162号 関東163号 関東164号

関東165号 関東166号

九州210号 九系385

調査年月日 生いも分析 令和7年11月6日～7日

皮つき10mmダイス 令和7年11月11日

蒸しいもペースト 令和7年11月12日～14日

焼きいもペースト 1回目 令和7年11月18日

2回目 令和8年1月15日～16日

令和 7 年度 かんしょ品質評価試験結果報告

(有)アグリプロセス宮崎
報告者 金田 靖之

● 対象品種

- | | | |
|--------|----------------|---------------|
| ◇ 1年目 | ● 関東165（中系10） | ● 関東166（中系11） |
| | ● 九州210（九系382） | |
| ◇ 2年目 | ● 関東164（中系7） | ● 九系385 |
| ◇ 3年目 | ● 関東162（中系2） | |
| ◇ 比較品種 | ● 高系14号（ことぶき） | ● べにはるか |
| | ● アヤムラサキ | |

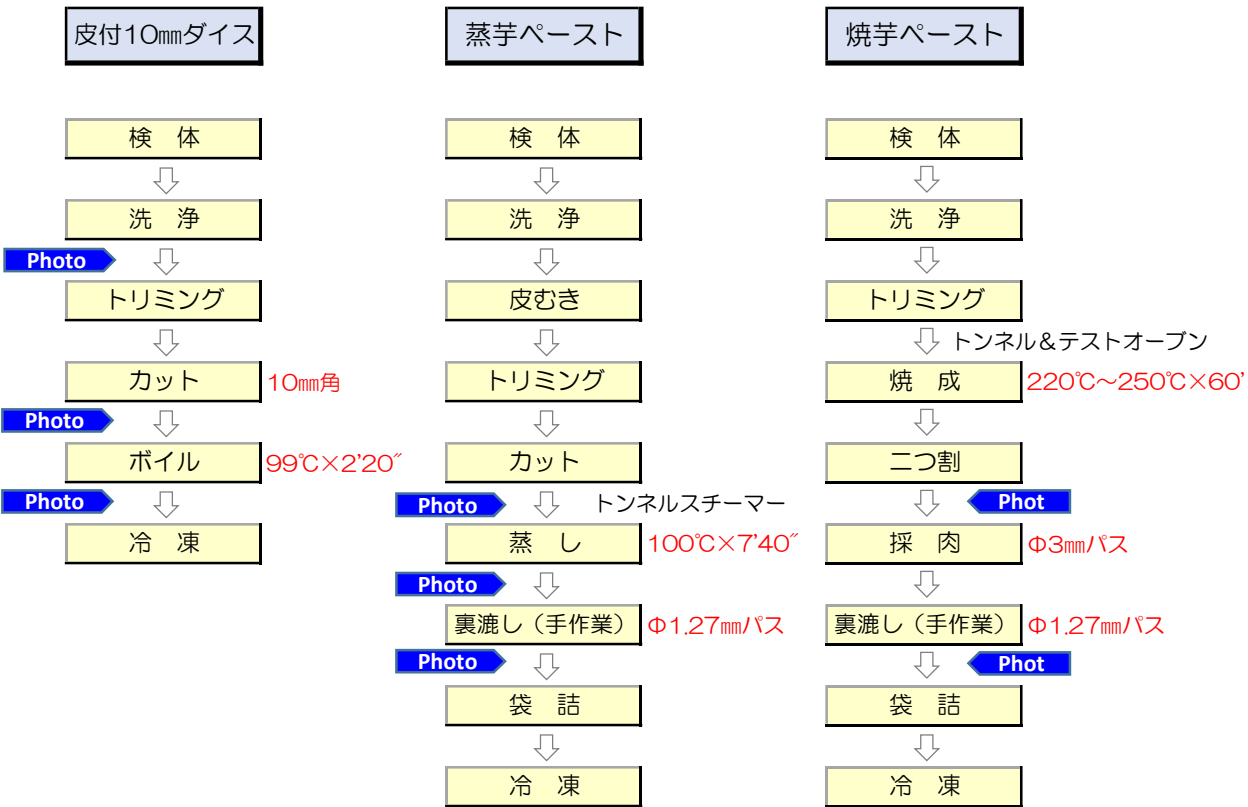
● 検体受入日

- | | | | | | | |
|-----------|---------|---------|---------|---------|-----|-------|
| ◇ ● 関東162 | ● 関東163 | ● 関東164 | ● 関東165 | ● 関東166 | --- | 11月4日 |
| ◇ ● 九州210 | | | | | --- | 11月5日 |
| ◇ ● 九系385 | | | | | --- | 11月6日 |

● 試験実施日

- | | | |
|-------------|----------------|----------------|
| | ***初 回*** | *2回目（貯蔵後）* |
| ◇ 生芋分析 | 令和 7年11月 6～7日 | 令和8年 1月5～6日 |
| ◇ 皮付10mmダイス | 令和 7年11月11日 | （令和8年 1月7～8日） |
| ◇ 蒸芋ペースト | 令和 7年11月12～14日 | （令和8年 1月9～14日） |
| ◇ 焼芋ペースト | 令和 7年11月18日 | 令和8年 1月15～16日 |

● 試験レシピ



1/5

試験分析実施日：令和7年11月6～7日

品目	分析項目	比較参考品種			評価対象品種					
		高系14号	ベにはるか	アヤムラサキ	関東162 ⁽³⁾	関東163 ⁽²⁾	関東164 ⁽²⁾	関東165 ⁽¹⁾	関東166 ⁽¹⁾	九州210 ⁽¹⁾

生 芋	形 状	紡錘形／長 両端円錐型	紡錘形／長丸 片方丸味型	紡錘形／長	紡錘形／丸 両端円錐型	紡錘形／長丸 片方丸味型	紡錘形／長丸 片太り丸	紡錘形／長丸 両端丸味型	紡錘形／長 両端円錐型	紡錘形／長 小芋多数	紡錘形／長丸 丸系多数
	表皮色	赤紫	赤紫	枯れた紫色	赤紫	薄赤紫	濃赤紫	赤紫	濃赤紫	赤紫	薄赤紫
	果肉色	淡黄	淡黄	濃紫	黄	淡黄	淡黄	淡黄	黄	薄淡黄	赤紫
	水分値(%)	64.0	65.1	68.1	66.2	61.3	67.0	65.5	64.8	62.9	64.2
	Bx(%)	min. 10.0 max.10.9 (μ =10.4)	min. 9.8 max.11.7 (μ =10.9)	min. 10.1 max.11.4 (μ =10.6)	min. 10.0 max.12.3 (μ =11.4)	min. 11.8 max.12.4 (μ =12.1)	min. 11.5 max.12.7 (μ =12.4)	min. 12.6 max. 14.0 (μ =13.3)	min. 10.0 max.11.8 (μ =10.7)	min. 10.8 max.11.5 (μ =11.1)	min. 10.6 max.13.5 (μ =11.7)
	特記	今回丸系多い	紡錘形長尺物が多い	殆ど形状不良	果肉色が高系・ べにはるかより 黄色味が濃い が、昨年に比べ 薄くなった	丸みを帯びた形 状 表面の凹凸 も少なく 表皮も きれい 加工特 性に期待高	形状良好 凹凸が少ないが ひげ根が多い	両端まで実入り 良く、ひげ根も 少ない	今回検体中果肉 色の黄色味が 最も濃い	果肉色が 白っぽい 黒斑？確認	昨年に比べ形状 不良品が少な かった
総 評	関東163・関東165は両端とも実入りのいい形状が多く青果に適していると思われる。また加工特性も期待出来る。関東162は、昨年より黄色味が薄くなっているかのように思われる。九州210の果肉は黄金千貫に類似。関東166は果肉の黄色味がきれいで期待有。 今期の検体は平年より水分値が低いものが目立つ。										

2/5

試験分析実施日：令和7年11月11日

官能評価（5ランク方式） 5：良い 4：やや良い 3：普通 2：やや悪い 1：悪い

品目	分析項目	比較参考品種			評価対象品種						
		高系14号	ベにはるか	アヤムラサキ	関東162 ⁽³⁾	関東163 ⁽²⁾	関東164 ⁽²⁾	関東165 ⁽¹⁾	関東166 ⁽¹⁾	九州210 ⁽¹⁾	九系385 ⁽²⁾

サイズ	10mmダイス									
加熱温度	ポイルブランチング 99℃									
時間	2'20"									
水分値(%)	71.8	64.7	72.4	72.3	68.8	68.2	68.6	66.1	66.0	68.2
Bx(%)	11.7	12.9	15.0	15.9	17.1	19.2	16.2	17.7	19.5	17.7

官能評価	風味	3.2	3.0	1.6	2.8	3.2	3.0	3.4	2.8	2.8	3.1
	甘味	2.6	2.8	1.4	2.6	3.2	3.2	3.0	3.2	2.6	2.7
	色調	3.4	2.2	3.6	2.8	3.0	2.6	2.8	4.0	2.6	3.8
	食感	3.0	2.8	1.8	2.8	3.0	3.0	3.2	3.0	2.6	2.6
	総合 μ	3.1	2.7	2.1	2.8	3.1	3.0	3.1	3.3	2.7	3.1

グラフ	風味	甘味	色調	食感	総合 μ
1	5	4	3	2	3.5
2	5	4	3	2	3.5
3	5	4	3	2	3.5
4	5	4	3	2	3.5
5	5	4	3	2	3.5
6	5	4	3	2	3.5
7	5	4	3	2	3.5
8	5	4	3	2	3.5
9	5	4	3	2	3.5
10	5	4	3	2	3.5

特 記	今期も良質のものが多く、特に色目ではバラつきも無く高評価となった	今期検体は糖度が伸びず、色調も変色部位が目立ち評価落ちとなった。	色目の評価高は例年通りの結果となった。	昨年色味での評価が高かったが、今期低下。	関東164同様 果肉の黄色味が高系より若干恐。黄色味が強い。	昨年底かった甘味度の評価が今期は最も高い結果となった。Bx数値上も最も高い。	風味・食感がやや高めの評価となった。	やはり黄色味の強い色調が高評価となる。	Bx結果に反し、甘味度・食感ともに低い評価となった。粉質系が要因と思われる。	糖度は昨年と変わらない結果ではあったが、低めの評価となった。
-----	----------------------------------	----------------------------------	---------------------	----------------------	--------------------------------	--	--------------------	---------------------	--	--------------------------------

総 評	関東162～165は殆ど似た評価結果であったが、関東166は黄色味の濃い果肉色の評価が高く秀でた結果となった。 ダイス製品の場合、同一条件下での加熱処理の為 特に硬さの面での検体格差がでた場合、固茹でになったものの評価が低くなる傾向にあり、本来の特徴として評価出来ない可能性もあります。蒸しペーストや焼きペーストの評価と併せて参照頂ければと思います。
-----	---

試験分析実施日：令和7年11月12～14日

官能評価（5ランク方式） 5：良い 4：やや良い 3：普通 2：やや悪い 1：悪い

品目	分析項目	比較参考品種			評価対象品種					
		高系14号	ペにはるか	アヤマラサキ	関東162 ⁽³⁾	関東163 ⁽²⁾	関東164 ⁽²⁾	関東165 ⁽¹⁾	関東166 ⁽¹⁾	九州210 ⁽¹⁾

加熱温度	トンネルスチーマー 100℃									
時間	7'40"									
裏漉し	Φ1.27mmメッシュパス									
水分値(%)	69.3	68.5	70.1	68.3	68.6	70.1	68.2	68.5	66.9	69.2
Bx(%)	12.3	13.2	9.0	15.0	14.7	16.8	16.5	16.2	14.7	10.8

官能評価	風味	2.8	3.6	1.8	3.0	3.6	3.4	3.4	3.0	2.4	3.4
	甘味	2.8	3.8	1.6	3.0	3.4	4.0	3.6	3.2	2.4	3.1
	色調	3.0	2.6	3.2	4.0	3.2	3.4	3.6	3.6	2.0	3.4
	食感	2.8	3.4	2.0	3.4	3.6	3.6	3.8	3.4	3.0	2.5
	総合 μ	2.9	3.4	2.2	3.4	3.5	3.6	3.6	3.3	2.5	3.1

グラフ										
裏漉し特性	3	2.5	2	3.5	3	2	4	3	2	2.5

特記	平年より黄色味が若干強い。	少し緑があった色になっている。Bx値も低い。	滑らかさ・色調変わらず。	黄色味が強く色調は良好。性状は粉質感あり。	風味評価で力口ティン臭の意見有り。	検体中最も甘味を感じ評価が高くなった。性状は滑らか。裏ごし適性低評価	関東164同様 緑がかった色調。	風味評価が高かった一方、独特の風味指摘意見あり	粉質感や色調・風味ともに黄金千貫似	色調評価は高いが食味は低評価
----	---------------	------------------------	--------------	-----------------------	-------------------	------------------------------------	------------------	-------------------------	-------------------	----------------

総 評	関東162～関東166は粗横並びの結果となり突出した評価ポイントは得られなかった。通常の蒸芋ペーストの製造時は、一定期間追熟貯蔵後に製造着手する為 風味・糖度の点において、11月製造の場合 当然劣る結果となり品質評価の結果が厳しいものになる。11月期製造ではボイルブランチングのダイス製品と大差ない結果となり 本来ダイス製品より風味・甘味度はアップする筈が今回も想定外の結果となった。
--------	---

試験分析実施日：令和7年11月18日

官能評価（5ランク方式） 5：良い 4：やや良い 3：普通 2：やや悪い 1：悪い

品目	分析項目	比較参考品種			評価対象品種					
		高系14号	ペにはるか	アヤマラサキ	関東162 ⁽³⁾	関東163 ⁽²⁾	関東164 ⁽²⁾	関東165 ⁽¹⁾	関東166 ⁽¹⁾	九州210 ⁽¹⁾

加熱温度	遠赤外線トンネルオープン 220℃/250℃									
時 間	60'00"									
裏漉し	Φ1.27mmメッシュパス									
水分値(%)	66.1	59.1	—	63.1	61.9	66.9	68.1	67.1	62.7	60.2
Bx(%)	19.5	32.7	—	24.6	34.8	19.5	22.5	22.8	22.5	25.2

官能評価	風味	3.2	3.2	—	2.6	2.8	3.4	3.6	3.4	1.8	2.6
	甘味	3.2	4.0	—	2.4	3.2	3.6	4.0	3.6	2.2	2.2
	色調	3.6	3.0	—	3.6	4.0	3.0	3.6	3.9	1.6	3.8
	食感	3.4	3.6	—	2.6	3.8	4.0	4.2	3.8	1.8	2.4
	総合 μ	3.4	3.5	—	2.8	3.5	3.5	3.9	3.7	1.9	2.8

グラフ										
裏漉し特性	3	2	一	2.5	5	3.5	4	2.5	3	3

特記	全ての項目で、 例年より高評価	やはり繊維質が 多く、裏ごし適 性は低い。	焼ペーストでは 比較対象外	高系似の評価、 バサバサ感あり	焼成後、黄色味 が増し、高評価 となる。	Bx値の割に甘味 度の評価が高い 結果となった。	食感でバサバサ 感が感じられた が、裏ごし特性 は良好との評価	黄色味が強い橙 系に近い色調に なった。	少しくすんだ白 系 風味・食感が 不評であった。	昨年は独特の風 味を感じたが、 今期は感じ得な かった。
----	--------------------	-----------------------------	------------------	--------------------	----------------------------	--------------------------------	--	----------------------------	--------------------------------	---------------------------------------

総 評	焼芋ペースト製品においても、関東162～関東166が同レベルでの評価結果となったが、食感の滑らかさでの評価が最も高かったのが関東165で、関東163、164同様ベにはるか類似のねっとり系であった。また九州210は焼成でさらにパサパサ感がました食感となり 低評価であった。
-----	--

試験分析実施日：令和8年1月15～16日

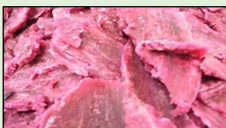
官能評価（5ランク方式） 5：良い 4：やや良い 3：普通 2：やや悪い 1：悪い

品目	分析項目	比較参考品種			評価対象品種						
		高系14号	ベにはるか	アヤマラサキ	関東162 ⁽³⁾	関東163 ⁽²⁾	関東164 ⁽²⁾	関東165 ⁽¹⁾	関東166 ⁽¹⁾	九州210 ⁽¹⁾	九系385 ⁽²⁾
水分値(%)		64.5	56.4	—	61.1	57.5	63.4	59.9	60.1	59.7	62.4
11月対比増減(%)		-1.6	-2.7	—	-2.0	-4.4	-3.5	-8.2	-7.0	-3.0	2.2
Bx(%)		21.0	33.0	—	20.7	39.6	33.9	34.5	29.1	19.8	20.7
11月対比増減(%)		1.5	0.3	—	-3.9	4.8	14.4	12.0	6.3	-2.7	-4.5
官能評価	風味	2.8	3.4	—	2.8	4.0	4.0	4.0	3.2	2.0	2.2
	甘味	3.0	4.0	—	2.6	4.2	4.4	4.4	3.6	2.2	2.2
	色調	3.0	3.4	—	3.6	4.2	3.6	3.2	2.8	1.8	3.0
	食感	3.0	3.8	—	3.0	4.2	3.4	4.0	3.4	1.8	2.2
	総合μ	3.0	3.7	—	3.0	4.2	3.9	3.9	3.3	2.0	2.4
グラフ											
裏漉し特性		3	2.5	—	2.5	4.5	2.5	4	3	2.5	3
特記		11月期対比視点ではほぼ変わらない結果となった。	高系14号同様11月期とあまり変化無い結果に緑がかった色調	—	Bx値は減少、官能評価はほぼ変わらない結果となった。	Bx測定値、官能試験結果ともバランスの取れた今回最高の評価結果となった。	11月期試験では低かったBx値も追熟後大幅に上昇が認められ甘味度もアップとなった	関東164に次ぎ追熟後の大幅な上昇が認められ甘味度もアップとなった。	殆どの検体で内部褐変の異常が認められた。この結果は正確性を欠く可能性あり	貯蔵経過後の糖度上昇が無く、逆に下がった結果となった	九州210同様経時劣化の結果となった。
総 評		関東166において、11月期の試験の際に全く異常は認められなかったが、1月の試作時に生芋の外観は異常ないものの焼成後に殆どの検体が内部褐変（茶色～黒っぽい色に変色）しており、異臭も放っていた。僅かに残った異常無き検体にて官能試験を行ったが、異味異臭も認められるものもあったため 上記結果については正確性には欠けている可能性が含まれる。他の検体については 保存経過に因る追熟効果が顕著に出た結果となった。									

工程別色調確認画像 11月期試験（皮付ダイス、蒸芋ペースト） 1 / 2

		高系14号	べにはるか	アヤマラサキ	関東162	関東163
生芋	洗浄後					
	断面					
皮付ダイス	ボイル前					
	ボイル後					
蒸ペースト	蒸し前					
	蒸し後					
	ペースト					

工程別色調確認画像 11月期試験（皮付ダイス、蒸芋ペースト） 2／2

		関東164	関東165	関東166	九州210	九系385
生芋	洗浄後					
	断面					
皮付ダイス	ボイル前					
	ボイル後					
蒸ペースト	蒸し前					
	蒸し後					
	ペースト					

工程別色調確認画像 11月 及び 1月期試験（焼芋ペースト） 1 / 2

		高系14号	ベにはるか	アヤマラサキ	関東162	関東163
焼芋ペースト（十一月期）	焼成後					
	ペースト					
焼芋ペースト（一月期）	焼成後					
	ペースト					

工程別色調確認画像 11月 及び 1月期試験（焼芋ペースト） 2／2

		関東164	関東165	関東166	九州210	九系385
生芋	焼成後					
	ペースト					
生芋	焼成後					
	ペースト					