

3. 評価試験結果

(6) 評価用途 「いもようかん」

評価担当 株式会社舟和本店

評価系統 2系統 (対照品種 ベニアズマ)

関東166号 九州210号

調査年月日 令和7年11月13日

2025 年(令和 7 年) 加工適正品質評価報告書

1. 目的

試供された 2 系統（関東 166 号、九州 210 号）の甘藷について「芋ようかん」を製造し品質適正について評価を行った。対象品種はベニアズマとした。

2. 試作及び評価方法

(1) 評価試験日： 製造日 2025 年 11 月 12 日

試食評価日 2025 年 11 月 13 日

(2) 作業フロー

11/8 受入→保管（常温）→11/11 洗浄→11/12 皮むき（流水あく抜き）
→カット（約 10～20mm）→加熱（95℃以上 約 45 分）→配合・混合→成型
→冷却（10℃以下）→カット→保管（10℃以下）→11/13 試食評価

(3) 測定法

①Brix%（(株)アタゴ製アッペ屈折計及び手持屈折計 H-50/H-80）

加熱前の甘藷：すりおろし、ガーゼで漉した液を測定

加熱後の甘藷及び芋ようかん：すりつぶして測定

②水分%（(株)エー・アンド・デイ製加熱乾燥式水分計 MX-50 型）

160℃設定で測定した。

3. 品質評価試験

	関東 166 号	九州 210 号	ベニアズマ
皮の色	オレンジがかった紫色	紫色	赤紫色
			
果肉の色 (外観)	黄色	黄白色	淡黄色
			
加熱前	黄色	黄白色	淡黄色
			
加熱後	黄色	黄白色	黄白色
			
芋ようかん	黄色	黄白色	黄色
			

- ・ 関東 166 号は鮮やかな黄色で外観が良く、粘質だった。
蒸かした時点では甘藷の味が薄めだった。
- ・ 九州 210 号は外観が白っぽく、かなり粉質でボソボソしていたが、甘味が有り、味は良かった。

【歩留%】

	関東 166 号	九州 210 号	ベニアズマ
歩留	84.90%	79.56%	79.86%

【変色】 すりおろし液の観察(約 10 分後)

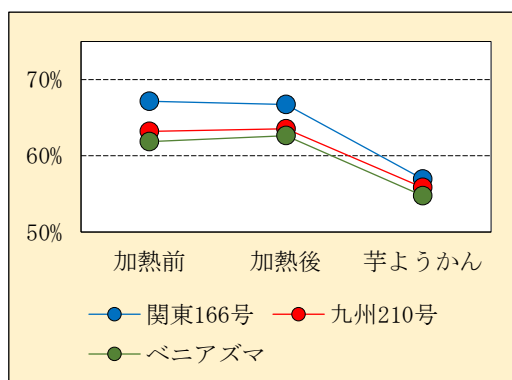
	関東 166 号	九州 210 号	ベニアズマ
変色の有無	無	無	無
直後			
10 分後			

酸化による変色は見られなかった。

【水分%】

	関東 166 号	九州 210 号	ベニアズマ
加熱前	67.16%	63.19%	61.87%
加熱後	66.73%	63.55%	62.64%
芋ようかん	56.96%	55.84%	54.76%

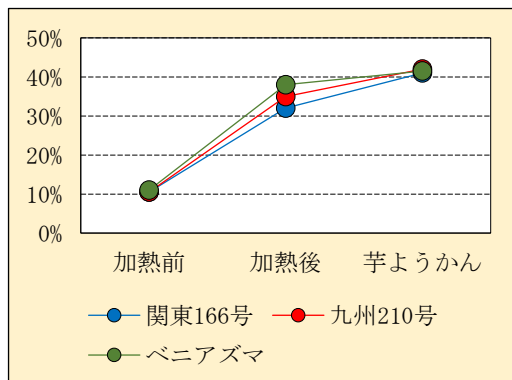
関東 166 号の水分が高めだった。



【Brix%】

	関東 166 号	九州 210 号	ベニアズマ
加熱前	10.50%	10.50%	11.00%
加熱後	32.00%	35.00%	38.00%
芋ようかん	41.00%	42.00%	41.50%

九州 210 号は加熱後の糖度が高めだった。



4. 官能検査(試食アンケート調査結果)

調査数 : 営業管理部門(本社・店舗)47名 製造部門(工場)30名 合計77名

項目 : 外観、味、かおり、硬さ、ホクホク感※、総合評価(合計点)

採点の着眼点 : 5=非常に良い

4=良い

3=良くも悪くもない

2=悪い

1=非常に悪い

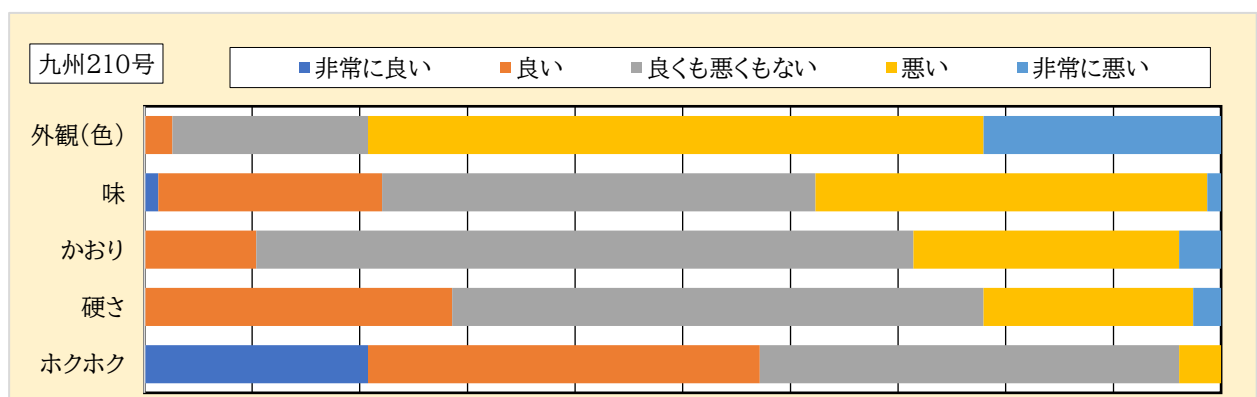
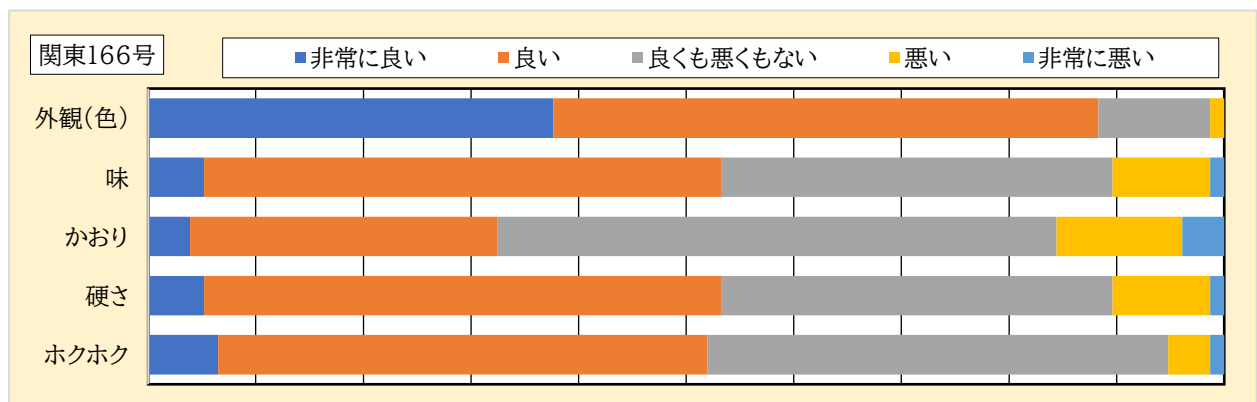
※ホクホク感 : 5=粉質

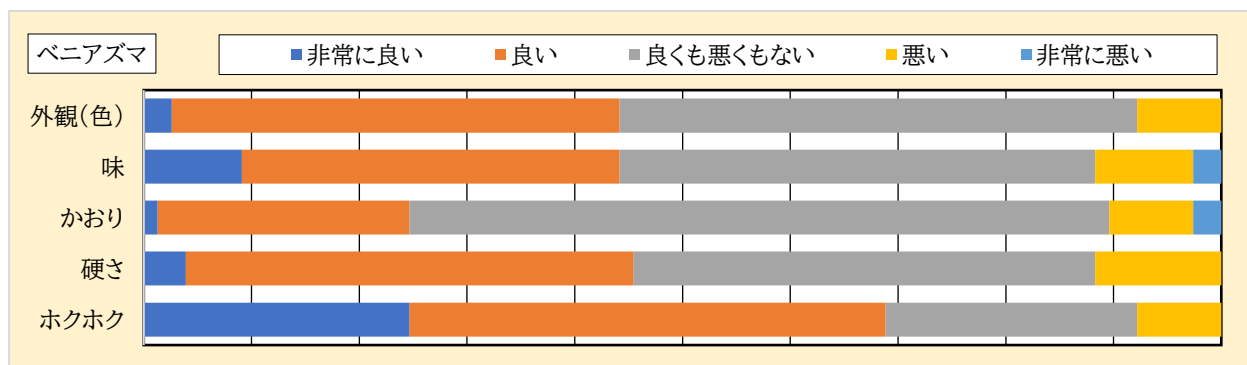
↓

1=粘質

項目	関東 166 号	九州 210 号	ベニアズマ
外観(色)	4.25	2.01	3.39
味	3.47	2.84	3.39
かおり	3.17	2.78	3.13
硬さ	3.52	3.04	3.38
ホクホク感	3.19	3.74	3.86
合計(25点)	17.60	14.41	17.15
適正評価	△	△	

適正評価 : ◎○□△×の5段階 (基準ベニアズマ : □)





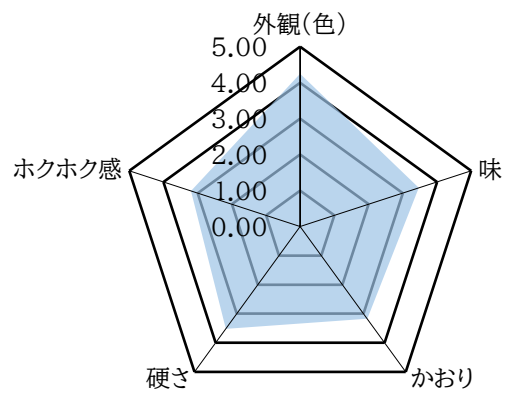
【まとめ】

- ・ 関東 166 号は外観及び味が高評価だったが、粘質である為芋ようかんには不向きと思われる。
- ・ 九州 210 号は外観の評価が低かったが、一部の検査員の中では味が良いと高評価だった。
粉質で味も良かったので外観が黄色ければ芋ようかんに合っている。

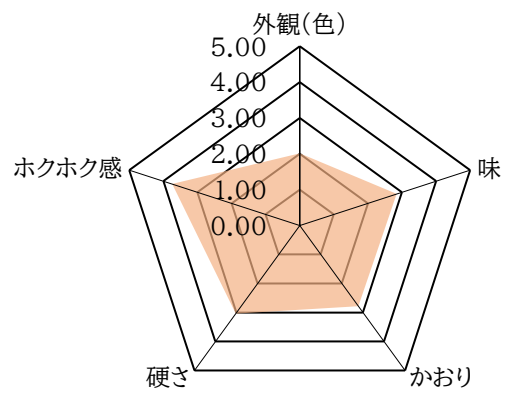
(フリーアンサー)

関東 166 号	・ 一番おいしかった ・ 色味が一番良い ・ 風味が薄く、硬い ・ 可もなく不可もなく ・ 粘りがありそう ・ 後味のえぐみを強く感じた ・ 色は良いがおいしくない ・ 色が鮮やかだけど芋の味がしない ・ 粉質であれば原料として使ってみたい
九州 210 号	・ 味が一番良い ・ 味は好みだったので見た目(色)を改良すればもっと良くなると思う ・ 色が薄いのが残念、おいしかった ・ ボロボロで食べにくかったけど最後の味は良かった ・ ホクホク感が一番良い ・ 粉っぽい、味を感じられない ・ 味は良いが、色が白くボソボソ ・ さつまいもの甘さ、味が薄く、じゃがいもよりだが食感は良かった
ベニアズマ	・ ぼそぼそしているが芋の繊維があり、楽しめる食感 ・ 口の中に繊維質の芋が残る ・ バランスが一番良い ・ 後味のえぐみを強く感じた

関東166号



九州210号



ベニアズマ

