

3. 評価試験結果

(7) 評価用途 「大学いも」

評価担当 株式会社 川小商店

評価系統 4 系統 (対照品種 あいこまち)

関東 1 6 3 号 関東 1 6 4 号 関東 1 6 6 号

九州 2 1 0 号

評価試験日 令和 7 年 1 1 月 2 4 日

2025年(令和7年) 品質評価試験報告書

1：概要

新品種4系統と対照品種1系統の甘藷で「大学芋」を製造し、評価を行った。

[新品種] 関東163号、関東164号、関東166号、九州210号

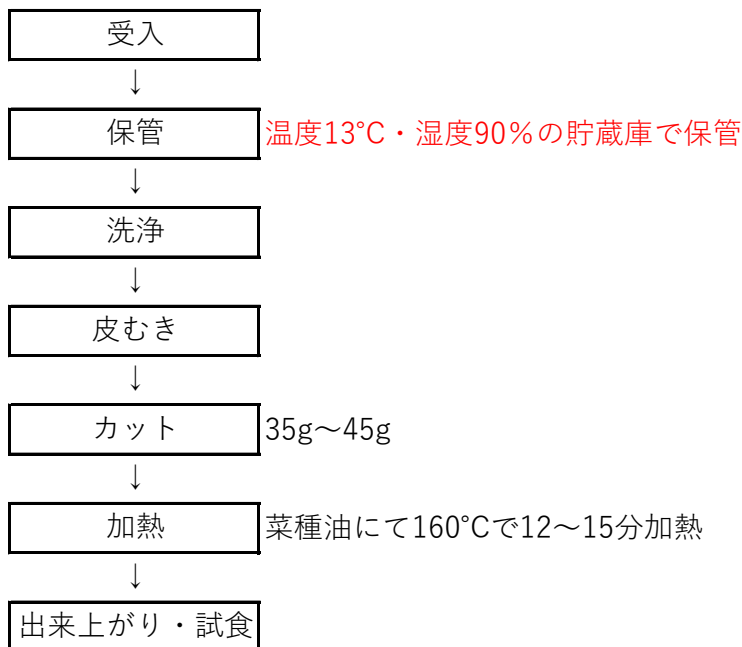
[対象品種] あいこまち

2：試作について

【日程】

	受入日	製造日	評価日
九州210号	11月10日	11月24日	11月24日
関東163号、164号、166号	11月15日	11月24日	11月24日
あいこまち	11月22日	11月24日	11月24日

【作業工程表】



【測定方法】

糖度

すりおろしたものをアタゴ製ペン糖度・濃度計（PEN-J）で測定した。

水分量

皮むき状態で細かくカットし、加熱前・加熱後にそれぞれ

(株)エー・アンド・ディ製加熱乾燥式水分計MX-50型で測定した。

(160℃設定)

3：品質評価試験

【作業工程に於ける甘藷の外観】

品名	受入れ、洗浄	皮むき
関東163号		
関東164号		
関東166号		
九州210号		
あいこまち		

品名	カット 加熱前	カット 加熱後	出来上がり
関東 163 号			
関東 164 号			
関東 166 号			
九州 210 号			
あい こ ま ち			

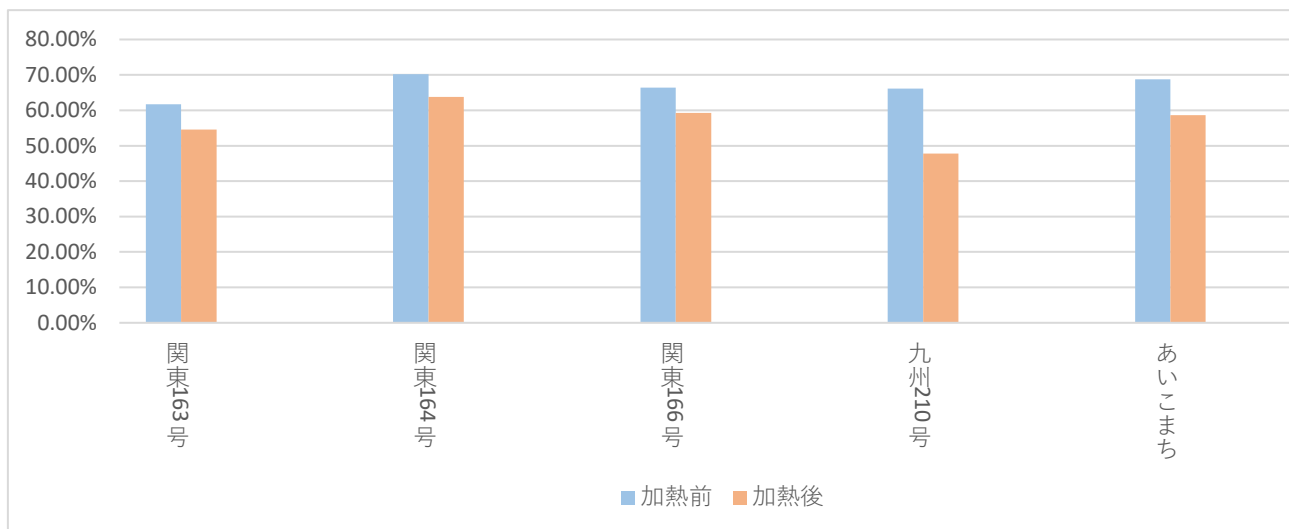
【歩留り率】

	関東163号	関東164号	関東166号	九州210号	あいこまち
歩留り	50.80%	58.40%	50.00%	47.60%	53.80%

* 当社の製造する大学芋と同様の加工基準に基づく。

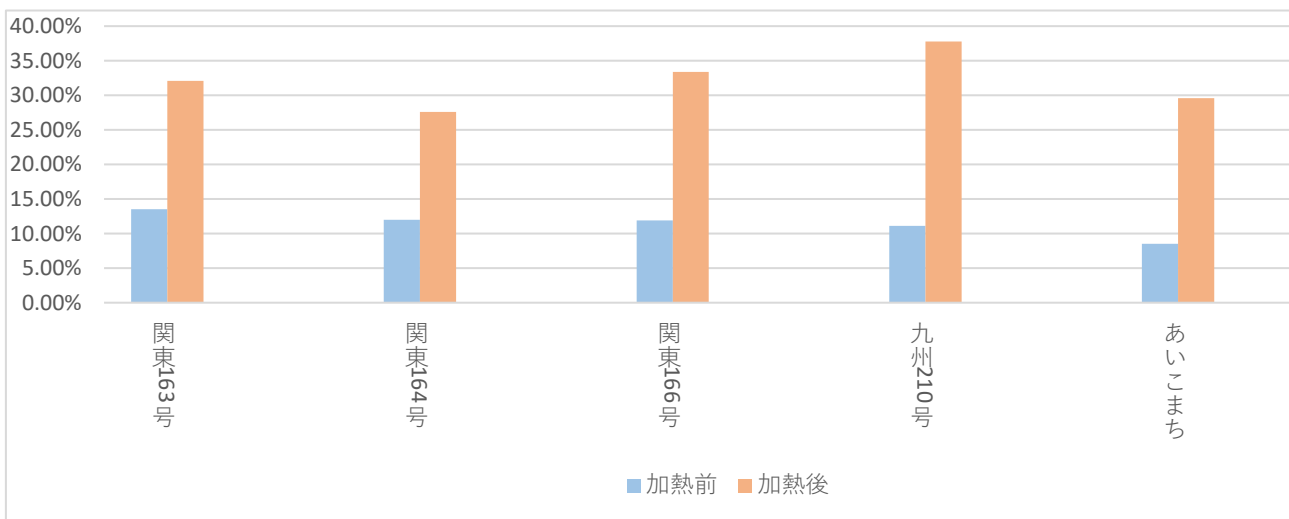
【水分量】

	関東163号	関東164号	関東166号	九州210号	あいこまち
加熱前	61.75%	70.21%	66.39%	66.11%	68.75%
加熱後	54.61%	63.76%	59.29%	47.79%	58.68%
減少率	7.14%	6.45%	7.10%	18.32%	10.07%



【糖度】

	関東163号	関東164号	関東166号	九州210号	あいこまち
加熱前	13.50%	12.00%	11.90%	11.10%	8.50%
加熱後	32.10%	27.60%	33.40%	37.80%	29.60%
増加率	18.60%	15.60%	21.50%	26.70%	21.10%



【嗜好性調査】

試食を行い、点数で評価した。

(各項目 5 点満点 調査人数 18 名・男性 8 名・女性 10 名)

	関東163号	関東164号	関東166号	九州210号	あいこまち
外観	3.85	3.2	3.4	3.3	2.7
味	3.7	3.3	3.4	2.85	2.95
硬さ	3.4	2.7	2.55	3.45	3.15
総合	3.65	3.07	3.12	3.20	2.93

【コメント】

関東163号

は若干黄色味が強く、加熱時の表面色付きが良かった。
揚げ色も良く、さつま芋自体の甘さを感じることができた。

関東164号

加熱前は薄黄できれいな断面だった。
色付きは強めだったが、色ムラが多めだった。柔らかい。
昨年ほど甘味を感じなかった。

関東166号

加熱前・黄色見がとてもきれいである。
表面の揚げムラはあったが、断面はムラもなく非常にきれいだった。
甘味も感じ、バランスが取れている。

九州210号

皮むきの際、変色（黒色）が見受けられた。
加熱前は白い色見が際立った。
試食時・甘味は糖度の数値ほど感じなかった。

愛小町

加熱時・揚げ色の色むらが強く出た。
試食時・甘味が弱くほとんど感じなかったが、一番硬さ（ホクホク感）を感じた。

補足

対象品種のあいこまちに関しては毎年高い評価になるが、今期使用したものは収穫後すぐだったこともあり、例年通りと同じような結果が得られなかった。