

3. 評価試験結果

(8) 評価用途 「チップ・けんぴ」

評価担当 澁谷食品株式会社

評価系統 5系統(対照品種 コガネセンガン、べにはるか)

九州210号 九系387 九系388 九系389

九系392

評価試験実施日 令和7年10月2日～令和8年1月10日

I.目的

供試された3系統の甘藷（九州210号、九系387、九系388、九系389、九系392）を使用し、芋けんぴ（スティック状）と芋チップ（スライス状）の製造を行い、「芋けんぴ」・「芋チップ」に対する加工適正について、評価を実施すること。

II.調査・評価方法

（1）調査・評価実施年月日

令和7年10月2日～令和8年1月10日

（2）各種測定

水分測定：

測定するサンプルをすりおろし、又は粉碎し、乾燥法にて測定

（使用機器（株）ケット科学研究所製 F D－660）

（3）加工条件

加工工程フロー

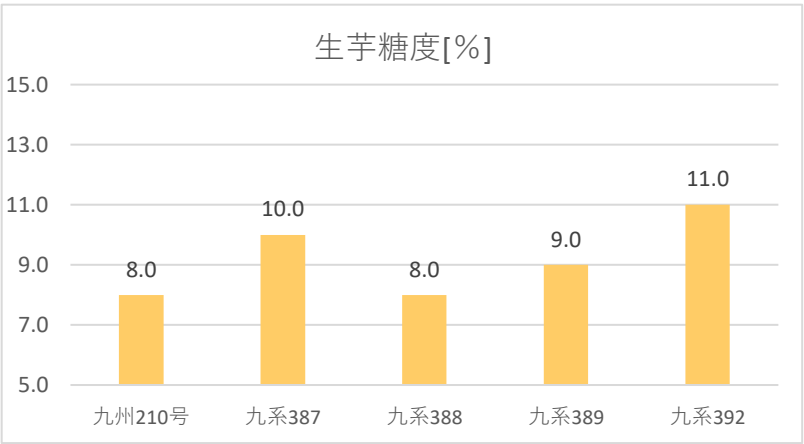
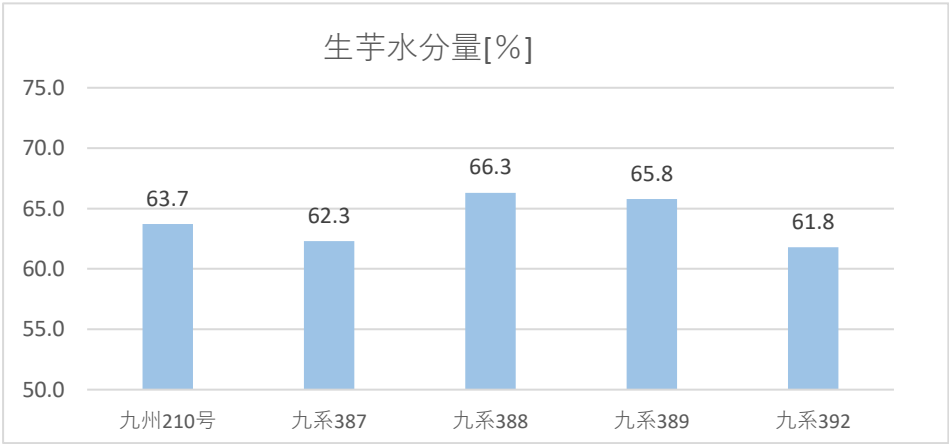
水洗 ⇒ カット（テスト用設備使用） ⇒ フライ（テスト用フライヤー使用） ⇒ 製品評価

III.結果

（1）供試系統毎の加工情報一覧

■生芋	品種・系統名	九州210号	九系387	九系388	九系389	九系392
	水分[%]	63.7	62.3	66.3	65.8	61.8
	糖度 Brix [%]	8.0	10.0	8.0	9.0	11.0
参照写真 (生芋)						
	—					
参照写真 (生芋カット後) けんぴ						
						

参照写真 (生芋カット後) チップ		—	—	—	—
		—	—	—	—



■素揚げ	品種・系統名	九州210号	九系387	九系388	九系389	九系392
	掘り取り日	2025/10/1	2025/9/25	2025/9/25	2025/9/25	2025/9/25
	加工日	2025/10/7	2025/10/2	2025/10/4	2025/10/4	2025/10/4
	写真 (素揚げ) けんぴ					
素揚げ歩留[%]		47.0%	43.5%	47.8%	43.8%	43.8

加工日	2025/10/7	—	—	—	—
写真 (素揚げ) チップ		—	—	—	—
		—	—	—	—
素揚げ歩留[%]	46.0%	—	—	—	—

■味付け

品種・系統名	九州210号	九系387	九系388	九系389	九系392
加工日	2025/12/28	2025/12/28	2025/12/28	2025/12/28	2025/12/28
写真 (味付け) けんぴ					
					
加工日	2025/12/28	—	—	—	—
写真 (味付け) チップ		—	—	—	—
		—	—	—	—



(2) 官能検査結果一覧

■けんぴ (蜜漬け)	品種・系統名	九州210号	九系387	九系388	九系389	九系392	コガネセンガン
	外観	1.9	2.5	2.8	1.8	1.7	3.0
	風味	2.2	2.2	2.4	2.2	2.3	3.0
	食感	1.8	1.8	2.5	2.3	1.6	3.0
	食味	2.1	2.0	2.2	2.0	1.7	3.0
	合計	8.1	8.5	9.9	8.4	7.3	12.0

■チップ (蜜漬け)	品種・系統名	九州210号	紅はるか
	外観	3.2	3.0
	風味	2.2	3.0
	食感	2.2	3.0
	食味	1.8	3.0
	合計	9.4	12.0

※評価・判定方法・・・5段階評価（検査者13名の判定結果の平均を記載）
5(大変良い) 4(良い) 3（普通、可） 2（やや劣る） 1（不可）

■官能検査コメント

九州210号	けんぴ	食感固い。芋の風味が弱く、砂糖が強く感じる。
	チップ	見た目きれい。やや固く、芋の味が弱い。
九系387	けんぴ	食感固い。芋の風味が弱い。
九系388	けんぴ	総合ではコガネに劣るがバランスよく、コガネに近い。
九系389	けんぴ	揚げ色が黒い。風味が物足りない。
九系392	けんぴ	固く、独特な風味、焦げた風味あり、けんぴには向いていない。

IV.まとめ

生芋の状態について、

九系387、九系389、九系392は、病虫害の影響あり？

けんぴ加工について、

九系388は最も適正あり、可能性ある。その他は可能性なし。

チップ加工について、

九州210号の外観の評価は高いが、食味が劣る。

以上