

平成21年新品種馬鈴薯評価概要

2010年7月26日
フコ-マヨネーズ株式会社

育成機関	系統名	サラダ評価概要
北農研	北海100号	:年間粘りが強く、ざらつく食感があり、芋の風味少ない6月には煮崩れがあり、サラダ評価は良くなかった。
	北海101号	:2月の評価から煮崩れがあり、6月には固形を蒸煮後に保つのが困難な状態になった。味はあっさりして良いとの評価もあったが、固形を保つのが困難な為サラダには向いていない。
	勝系20号	:蒸煮による煮崩れはなく、しっかりしているが、肉質が硬いとの評価があった、サラダ評価では適度な煮崩れが必要だが硬目で崩れにくい為にサラダには向いていない。味は甘みが強く好みが分かれた。
	勝系21号	:蒸煮による煮くずれが季節にかかわらず発生している特に6月のヒネの時期は顕著であり、固形を残すタイプのサラダには向いていない。
北見農試	北系34号	:年間を通してホクホクした食感は安定しており、甘みの変化が少なく甘くなり過ぎになることがなく、風味も安定している為サラダに適していると思われるが、風味を好む人と好まない人に意見が分かれる。
	北系36号	:味、風味に特徴がないが、煮崩れも少なく甘みも急激に変わる事がないのでサラダ適性はあるが、さやかと比較すると味の評価は良くなかった。

平成21年度の新品種馬鈴薯評価で標準品種のさやかと並ぶか、越える評価の新品種馬鈴薯は出なかったが、安定した状態、ホクホク感、適度な甘さと独特な風味がある北系34号は検討の必要性はあると思われる。

近年の北海道産ばれいしょの収穫状況から温暖化に適応し、病気に対する抵抗性があり、反収が期待できる味の良い品種を要望いたします。

試験対象系統 北海100号調査年月日 2010年2月18日 第 1 回調査標準品種 さやか (予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用)調理法 剥皮・芽取り・ダイスカット・蒸煮・冷却・混合

貯蔵	貯蔵開始日	2009年10月30日
	貯蔵日数	109日
	貯蔵温度	1.5～3.0
	貯蔵湿度	90%以上

5) 加工適性試験評価項目

評価項目	系統名					標準品種					備考・評価基準等	
	北海100号					さやか						
水分	78.2 %					79.6 %						
ライマン価	16.7 %					14.4 %						
糖分	ショ糖(任意) %					%						
	還元糖 1.74 %					2.26 %						
剥皮後褐変	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多		
試験条件	ダイスサイズ	15 mm				15 mm						
	蒸煮時間	25 分				25 分						
	蒸煮温度	100				100						
	冷却時間	20 分				20 分						
	冷却温度	30～40				30～40						
	配合比率											
蒸し (テストキッチンのみ)	肉色	見た目の色 黄					見た目の色 白					
	肉質	粘	中	粉	粘	中	粉	粘	中	粉		
	煮くずれ	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
	舌ざわり	粗	中	滑	粗	中	滑					
	黒変	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
	ホクホク感	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
	食味	○ ×					○ ×					
サラダ	色調	見た目の色 淡黄					見た目の色 白					
	舌ざわり	粗	中	滑	粗	中	滑					
	食味	○ ×					○ ×					
	後味	○ ×					○ ×					
	貯蔵性	×					×					
	歩留まり(ライン試験のみ)	%					%					
	適性判定	○ ×					○ ×					
総合評価	○ ×					○ ×						
コメント	ボソボソとを感じる人もいればしっかりと滑らかと感じる人もいて意見が分かれた。芋自体の風味が少ないという指摘が目立った。											

試験対象系統 北海100号

調査年月日 2010年6月29日 第 2 回調査

標準品種 さやか (予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用)

調理法	剥皮・芽取りーダイスカットー蒸煮ー冷却ー混合		
貯蔵	貯蔵開始日	2009年10月30日	
	貯蔵日数	241日	
	貯蔵温度	1.5～3.0	
	貯蔵湿度	90%以上	

5) 加工適性試験評価項目

評価項目	系統名					標準品種					備考・評価基準等	
	北海100号					さやか						
水分	77.5 %					79.2 %						
ライマン価	17.4 %					15.2 %						
糖分	ショ糖(任意)											
	還元糖					2.54 %						
剥皮後褐変	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多		
試験条件	ダイスサイズ	15 mm				15 mm						
	蒸煮時間	22 分				25 分						
	蒸煮温度	100				100						
	冷却時間	20 分				20 分						
	冷却温度	30～40				30～40						
	配合比率											
蒸し (テストキッチンのみ)	肉色	見た目の色 黄					見た目の色 白					
	肉質	(粘)	中	粉	粘	(中)	粉	(粘)	中	粉		
	煮くずれ	無	微	少	(中)	多	無	(微)	少	中	多	
	舌ざわり	粗	中	(滑)	粗	中	(滑)	粗	中	(滑)		
	黒変	(無)	微	少	中	多	(無)	微	少	中	多	
	ホクホク感	無	(微)	少	中	多	無	微	(少)	中	多	
	食味					×					×	
サラダ	色調	見た目の色 淡黄					見た目の色 白					
	舌ざわり	粗	中	(滑)	粗	(中)	滑	粗	(中)	滑		
	食味					×					×	
	後味					×					×	
	貯蔵性					×					×	
	歩留まり(ライン試験のみ)					%					%	
	適性判定					×					×	
総合評価					×					×		
コメント	煮崩れが多くねっとりしているので、好みでない人が多かった。サラダも舌にまとわりつき好ましくないという意見もあった。 総評: 年間通して粘りが強い割にはザラザラしているという食感があり、好ましくない意見が多かった。芋自体の風味も少ないので、サラダというよりはそのまま食した方が適しているのではないか。											

試験対象系統 北海101号

調査年月日 2010年2月18日 第 1 回調査

標準品種 さやか (予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用)

調理法	剥皮・芽取りーダイスカットー蒸煮ー冷却ー混合		
貯蔵	貯蔵開始日	2009年10月30 日	
	貯蔵日数	109日	
	貯蔵温度	1.5 ~ 3.0	
	貯蔵湿度	90%以上	

5) 加工適性試験評価項目

評価項目	系統名					標準品種					備考・評価基準等
	北海101号					さやか					
水分	78.6 %					79.6 %					
ライマン価	15.2 %					14.4 %					
糖分	ショ糖(任意)										
	還元糖					3.59 %					2.26 %
剥皮後褐変	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
試験条件	ダイスサイズ	15 mm				15 mm					
	蒸煮時間	25 分				25 分					
	蒸煮温度	100				100					
	冷却時間	20 分				20 分					
	冷却温度	30 ~ 40				30 ~ 40					
	配合比率										
蒸し (テストキッチンのみ)	肉色	見た目の色 白				見た目の色 白					
	肉質	粘	(中)		粉	粘	(中)		粉		
	煮ぐずれ	無	(微)	少	中	多	無	(微)	少	中	多
	舌ざわり	粗	(中)		滑	粗	中		(滑)		
	黒変	無	微	(少)	中	多	無	(微)	少	中	多
	ホクホク感	無	微	(少)	中	多	無	微	少	(中)	多
	食味		(○)			x	(○)				x
サラダ	色調	見た目の色 白				見た目の色 白					
	舌ざわり	粗	(中)		滑	粗	(中)		滑		
	食味		(○)			x	(○)			x	
	後味		(○)			x	(○)			x	
	貯蔵性					x				x	
	歩留まり(ライン試験のみ)				%				%		
	適性判定		(○)			x	(○)			x	
総合評価		(○)			x	(○)			x		
コメント	甘みがあって滑らかという意見があったが、反対に柔らか過ぎて食感が良くない、水っぽいと感じる人もいて意見が分かれた。甘過ぎるという意見もあった。										

試験対象系統 北海101号

調査年月日 2010年6月29日 第 2 回調査

標準品種 さやか (予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用)

調理法	剥皮・芽取りーダイスカットー蒸煮ー冷却ー混合		
貯蔵	貯蔵開始日	2009年10月30日	
	貯蔵日数	241日	
	貯蔵温度	1.5～3.0	
	貯蔵湿度	90%以上	

5) 加工適性試験評価項目

評価項目	系統名					標準品種					備考・評価基準等	
	北海101号					さやか						
水分	79.2 %					79.2 %						
ライマン価	15.4 %					15.2 %						
糖分	ショ糖(任意) %					%						
	還元糖 3 %					2 %						
剥皮後褐変	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多		
試験条件	ダイスサイズ	15 mm				15 mm						
	蒸煮時間	22 分				25 分						
	蒸煮温度	100				100						
	冷却時間	20 分				20 分						
	冷却温度	30～40				30～40						
	配合比率											
蒸し (テストキッチンのみ)	肉色	見た目の色 白					見た目の色 白					
	肉質	粘	中	粉	粘	中	粉	粘	中	粉		
	煮くずれ	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
	舌ざわり	粗	中	滑	粗	中	滑	粗	中	滑		
	黒変	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
	ホクホク感	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
	食味	○ ×					○ ×					
サラダ	色調	見た目の色 白					見た目の色 白					
	舌ざわり	粗	中	滑	粗	中	滑	粗	中	滑		
	食味	○ ×					○ ×					
	後味	○ ×					○ ×					
	貯蔵性	×					×					
	歩留まり(ライン試験のみ)	%					%					
	適性判定	○ ×					○ ×					
総合評価	○ ×					○ ×						
コメント	蒸煮するとドロドロに崩れてしまう。評価も崩れ過ぎているという意見が圧倒的に多かった。食味はあっさりしているので、味気ないと答える人もいればあっさりしていておいしいという人もいた。 総評：2月分から蒸煮による崩れがかなり多くなり、固形を保つのは難しくサラダにするのは不向きと言える。											

試験対象系統 勝系20号

調査年月日 2010年2月18日 第 1 回調査

標準品種 さやか (予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用)

調理法	剥皮・芽取りーダイスカットー蒸煮ー冷却ー混合		
貯蔵	貯蔵開始日	2009年10月30 日	
	貯蔵日数	109日	
	貯蔵温度	1.5 ~ 3.0	
	貯蔵湿度	90%以上	

5) 加工適性試験評価項目

評価項目	系統名					標準品種					備考・評価基準等	
	勝系20号					さやか						
水分	76.4 %					79.6 %						
ライマン価	18.7 %					14.4 %						
糖分	ショ糖(任意) %					%						
	還元糖 2.32 %					2.26 %						
剥皮後褐変	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多		
試験条件	ダイスサイズ	15 mm				15 mm						
	蒸煮時間	25 分				25 分						
	蒸煮温度	100				100						
	冷却時間	20 分				20 分						
	冷却温度	30 ~ 40				30 ~ 40						
	配合比率											
蒸し (テストキッチンのみ)	肉色	見た目の色 淡黄					見た目の色 白					
	肉質	(粘)	中	粉	粘	(中)	粉					
	煮くずれ	(無)	微	少	中	多	無	(少)	中	多		
	舌ざわり	粗	(中)	滑	粗	中	(滑)					
	黒変	(無)	微	少	中	多	無	(微)	少	中	多	
	ホクホク感	無	微	(少)	中	多	無	微	少	(中)	多	
	食味	(○)				x	(○)				x	
サラダ	色調	見た目の色 白					見た目の色 白					
	舌ざわり	粗	(中)	滑	粗	(中)	滑					
	食味	(○)			x	(○)			x			
	後味	(○)			x	(○)			x			
	貯蔵性				x				x			
	歩留まり(ライン試験のみ)					%					%	
	適性判定	(○)			x	(○)			x			
総合評価	(○)			x	(○)			x				
コメント	甘みと苦味を両方感じバランスが良いという意見が多かった。ただ、サラダにすると特徴がないという意見もあり。											

試験対象系統 勝系20号

調査年月日 2010年6月29日 第 2 回調査

標準品種 さやか (予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用)

調理法	剥皮・芽取りーダイスカットー蒸煮ー冷却ー混合		
貯蔵	貯蔵開始日	2009年10月30日	
	貯蔵日数	241日	
	貯蔵温度	1.5～3.0	
	貯蔵湿度	90%以上	

5) 加工適性試験評価項目

評価項目	系統名					標準品種					備考・評価基準等	
	勝系20号					さやか						
水分	76.6 %					79.2 %						
ライマン価	18.4 %					15.2 %						
糖分	ショ糖(任意) %					%						
	還元糖 3 %					2 %						
剥皮後褐変	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多		
試験条件	ダイスサイズ	15 mm				15 mm						
	蒸煮時間	22 分				25 分						
	蒸煮温度	100				100						
	冷却時間	20 分				20 分						
	冷却温度	30～40				30～40						
	配合比率											
蒸し (テストキッチンのみ)	肉色	見た目の色 淡黄					見た目の色 白					
	肉質	粘	(中)	粉	粘	(中)	粉	粘	(中)	粉		
	煮くずれ	無	(微)	少	中	多	無	(微)	少	中	多	
	舌ざわり	粗	中	(滑)	粗	中	(滑)	粗	中	(滑)		
	黒変	無	(微)	少	中	多	(無)	微	少	中	多	
	ホクホク感	無	微	少	(中)	多	無	微	(少)	中	多	
	食味	○ ×					○ ×					
サラダ	色調	見た目の色 白					見た目の色 白					
	舌ざわり	粗	中	(滑)	粗	(中)	滑	粗	(中)	滑		
	食味	○ ×					○ ×					
	後味	○ ×					○ ×					
	貯蔵性	×					×					
	歩留まり(ライン試験のみ)	% ×					% ×					
	適性判定	○ ×					○ ×					
総合評価	○ ×					○ ×						
コメント	蒸し芋は蒸煮しても崩れにくく、かなり固めでゴツゴツしている。甘みが比較的強く好みがかかれている。 総評:ヒネてくるにつれて甘みは強くなるが、芋自体がかなり固く崩れにくいのでサラダには不向きと言える。											

試験対象系統 **勝系21号**

調査年月日 2010年2月18日 第 1 回調査

標準品種 さやか (予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用)

調理法 剥皮・芽取りーダイスカットー蒸煮ー冷却ー混合

貯蔵	貯蔵開始日	2009年10月30日
	貯蔵日数	109日
	貯蔵温度	1.5～3.0
	貯蔵湿度	90%以上

5) 加工適性試験評価項目

評価項目	系統名					標準品種					備考・評価基準等	
	勝系21号					さやか						
水分	80 %					79.6 %						
ライマン価	15 %					14.4 %						
糖分	ショ糖(任意)											
	還元糖					2.26 %						
剥皮後褐変	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多		
試験条件	ダイスサイズ	15 mm				15 mm						
	蒸煮時間	25 分				25 分						
	蒸煮温度	100				100						
	冷却時間	20 分				20 分						
	冷却温度	30～40				30～40						
	配合比率											
蒸し (テストキッチンのみ)	肉色	見た目の色 灰					見た目の色 白					
	肉質	粘	中	粉	粘	中	粉					
	煮くずれ	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
	舌ざわり	粗	中	滑	粗	中	滑					
	黒変	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
	ホクホク感	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
	食味	○ ×					○ ×					
サラダ	色調	見た目の色 白					見た目の色 白					
	舌ざわり	粗	中	滑	粗	中	滑					
	食味	○ ×					○ ×					
	後味	○ ×					○ ×					
	貯蔵性	×					×					
	歩留まり(ライン試験のみ)	%					%					
	適性判定	○ ×					○ ×					
総合評価	○ ×					○ ×						
コメント	粘質で水っぽさを感じる人が多かった。甘みが少ないためかサラダとしての適性評価はあまり良くなかった。											

試験対象系統 勝系21号

調査年月日 2010年6月29日 第 2 回調査

標準品種 さやか (予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用)

調理法	剥皮・芽取り-ダイスカット-蒸煮-冷却-混合		
貯蔵	貯蔵開始日	2009年10月30日	
	貯蔵日数	241日	
	貯蔵温度	1.5~3.0	
	貯蔵湿度	90%以上	

5) 加工適性試験評価項目

評価項目	系統名					標準品種					備考・評価基準等	
	勝系21号					さやか						
水分	80.1 %					79.2 %						
ライマン価	14.8 %					15.2 %						
糖分	ショ糖(任意) %					%						
	還元糖 3 %					2 %						
剥皮後褐変	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多		
試験条件	ダイスサイズ	15 mm				15 mm						
	蒸煮時間	22 分				25 分						
	蒸煮温度	100				100						
	冷却時間	20 分				20 分						
	冷却温度	30~40				30~40						
	配合比率											
蒸し (テストキッチンのみ)	肉色	見た目の色 灰					見た目の色 白					
	肉質	粘	(中)	粉	粘	(中)	粉	粘	(中)	粉		
	煮くずれ	無	微	少	(中)	多	無	(微)	少	中	多	
	舌ざわり	粗	中	(滑)	粗	中	(滑)	粗	中	(滑)		
	黒変	無	微	(少)	中	多	無	微	少	中	多	
	ホクホク感	無	(微)	少	中	多	無	微	(少)	中	多	
	食味	(○)				x	(○)				x	
サラダ	色調	見た目の色 白					見た目の色 白					
	舌ざわり	粗	中	(滑)	粗	(中)	滑	粗	(中)	滑		
	食味	(○)				x	(○)				x	
	後味	(○)				x	(○)				x	
	貯蔵性					x					x	
	歩留まり(ライン試験のみ)	% (○)				x	% (○)				x	
	適性判定	(○)				x	(○)				x	
総合評価	(○)				x	(○)				x		
コメント	蒸煮時は崩れが多く固形があまり残らなかった。甘みが少なく若干のえぐみを感じる人もいた。 総評: 蒸煮すると季節に関わらずドロドロになってしまうので蒸煮は不向きと言える。											

試験対象系統 **北系34号**

調査年月日 2010年2月18日 第 1 回調査

標準品種 さやか (予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用)

調理法 剥皮・芽取りーダイスカットー蒸煮ー冷却ー混合

貯蔵	貯蔵開始日	2009年10月30日
	貯蔵日数	109日
	貯蔵温度	1.5～3.0
	貯蔵湿度	90%以上

5) 加工適性試験評価項目

評価項目	系統名					標準品種					備考・評価基準等
	北系34号					さやか					
水分	74.2 %					79.6 %					
ライマン価	18.4 %					14.4 %					
糖分	ショ糖(任意)										
	還元糖					1.52 %					2.26 %
剥皮後褐変	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
試験条件	ダイスサイズ	15 mm				15 mm					
	蒸煮時間	25 分				25 分					
	蒸煮温度	100				100					
	冷却時間	20 分				20 分					
	冷却温度	30～40				30～40					
	配合比率										
蒸し (テストキッチンのみ)	肉色	見た目の色 白				見た目の色 白					
	肉質	粘	中			粉	粘	中			粉
	煮くずれ	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多
	舌ざわり	粗	中			滑	粗	中			滑
	黒変	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多
	ホクホク感	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多
	食味	○				×	○				×
サラダ	色調	見た目の色 白				見た目の色 白					
	舌ざわり	粗	中			滑	粗	中			滑
	食味	○				×	○				×
	後味	○				×	○				×
	貯蔵性					×					×
	歩留まり(ライン試験のみ)					%					%
	適性判定	○				×	○				×
総合評価	○				×	○				×	
コメント	水っぽく芋の味があまり感じられないという意見が多かった。特徴も少なく低い評価が多かった。適度に風味があるという意見もあった。										

試験対象系統 北系34号

調査年月日 2010年6月29日 第 2 回調査

標準品種 さやか (予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用)

調理法	剥皮・芽取りーダイスカットー蒸煮ー冷却ー混合		
貯蔵	貯蔵開始日	2009年10月30日	
	貯蔵日数	241日	
	貯蔵温度	1.5～3.0	
	貯蔵湿度	90%以上	

5) 加工適性試験評価項目

評価項目	系統名					標準品種					備考・評価基準等
	北系34号					さやか					
水分	76.8 %					79.2 %					
ライマン価	17.8 %					15.2 %					
糖分	ショ糖(任意) %					%					
	還元糖 2 %					2 %					
剥皮後褐変	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
試験条件	ダイスサイズ	15 mm				15 mm					
	蒸煮時間	22 分				25 分					
	蒸煮温度	100				100					
	冷却時間	20 分				20 分					
	冷却温度	30～40				30～40					
	配合比率										
蒸し (テストキッチンのみ)	肉色	見た目の色 白				見た目の色 白					
	肉質	粘	中	(粉)	粘	(中)	粉				
	煮くずれ	無	微	少	(中)	多	無	(微)	少	中	多
	舌ざわり	粗	(中)		滑	粗	中	(滑)			
	黒変	無	(微)	少	中	多	無	(微)	少	中	多
	ホクホク感	無	微	(少)	中	多	無	微	(少)	中	多
	食味	(○)				x	(○)				x
サラダ	色調	見た目の色 白				見た目の色 白					
	舌ざわり	粗	(中)		滑	粗	(中)		滑		
	食味	(○)				x	(○)				x
	後味	(○)				x	(○)				x
	貯蔵性					x					x
	歩留まり(ライン試験のみ)	% (○)				x	% (○)				x
	適性判定	(○)				x	(○)				x
総合評価	(○)				x	(○)				x	
コメント	ホクホクしているという意見と粉っぽいという両方の意見があった。 総評:年間通してホクホクしており無難な味。蒸煮による崩れ、甘みの変化が少ないのでサラダには適していると思われるが好みが見られる。										

試験対象系統 北系36号

調査年月日 2010年2月18日 第 1 回調査

標準品種 さやか (予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用)

調理法	剥皮・芽取りーダイスカットー蒸煮ー冷却ー混合		
貯蔵	貯蔵開始日	2009年10月30 日	
	貯蔵日数	109日	
	貯蔵温度	1.5 ~ 3.0	
	貯蔵湿度	90%以上	

5) 加工適性試験評価項目

評価項目	系統名					標準品種					備考・評価基準等	
	北系36号					さやか						
水分	76.2 %					79.6 %						
ライマン価	18 %					147.4 %						
糖分	ショ糖(任意) %					%						
	還元糖 2.63 %					2.26 %						
剥皮後褐変	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多		
試験条件	ダイスサイズ	15 mm				15 mm						
	蒸煮時間	25 分				25 分						
	蒸煮温度	100				100						
	冷却時間	20 分				20 分						
	冷却温度	30 ~ 40				30 ~ 40						
	配合比率											
蒸し (テストキッチンのみ)	肉色	見た目の色 白				見た目の色 白						
	肉質	粘	中	粉		粘	中	粉				
	煮くずれ	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
	舌ざわり	粗	中	滑		粗	中	滑				
	黒変	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
	ホクホク感	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
	食味	○ ×				○ ×						
サラダ	色調	見た目の色 白				見た目の色 白						
	舌ざわり	粗	中	滑		粗	中	滑				
	食味	○ ×				○ ×						
	後味	○ ×				○ ×						
	貯蔵性	×				×						
	歩留まり(ライン試験のみ)	%				%						
	適性判定	○ ×				○ ×						
	総合評価	○ ×				○ ×						
コメント	蒸煮芋のみの場合はホクホク感としっとり感のバランスが良いが、サラダにするとべちゃつき感があってあまり良い評価ではなかった。											

試験対象系統 北系36号

調査年月日 2010年6月29日 第 2 回調査

標準品種 さやか (予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用)

調理法	剥皮・芽取り-ダイスカット-蒸煮-冷却-混合		
貯蔵	貯蔵開始日	2009年10月30日	
	貯蔵日数	241日	
	貯蔵温度	1.5~3.0	
	貯蔵湿度	90%以上	

5) 加工適性試験評価項目

評価項目	系統名					標準品種					備考・評価基準等	
	北系36号					さやか						
水分	77.3 %					79.2 %						
ライマン価	17.8 %					15.2 %						
糖分	ショ糖(任意)											
	還元糖					2.3 %						
剥皮後褐変	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多		
試験条件	ダイスサイズ	15 mm				15 mm						
	蒸煮時間	22 分				25 分						
	蒸煮温度	100				100						
	冷却時間	20 分				20 分						
	冷却温度	30~40				30~40						
	配合比率											
蒸し (テストキッチンのみ)	肉色	見た目の色 白				見た目の色 白						
	肉質	粘	(中)	粉		粘	(中)	粉				
	煮くずれ	(無)	微	少	中	多	無	(微)	少	中	多	
	舌ざわり	粗		中	(滑)		粗		中	(滑)		
	黒変	無	微	(少)	中	多	無	微	少	中	多	
	ホクホク感	無	(微)	少	中	多	無	微	(少)	中	多	
	食味			(○)		x			(○)		x	
サラダ	色調	見た目の色 白				見た目の色 白						
	舌ざわり	粗		中	(滑)		粗		(中)	滑		
	食味			(○)		x			(○)		x	
	後味			(○)		x			(○)		x	
	貯蔵性					x					x	
	歩留まり(ライン試験のみ)					%					%	
	適性判定			(○)		x			(○)		x	
総合評価			(○)		x			(○)		x		
コメント	特長がなく、若干のえぐみがあるという意見が多かった。 総評: 適性評価はあまり良くなかったが、蒸煮による崩れも少なく甘みが極端に変わることもないので、サラダには適していると言える。ただ、さやか程味の評価は良くない。											

試験対象系統 トヨシロ

調査年月日 2010年2月18日 第 1 回調査

標準品種 さやか (予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用)

調理法	剥皮・芽取りーダイスカットー蒸煮ー冷却ー混合		
貯蔵	貯蔵開始日	2009年10月30 日	
	貯蔵日数	109日	
	貯蔵温度	1.5 ~ 3.0	
	貯蔵湿度	90%以上	

5) 加工適性試験評価項目

評価項目	系統名					標準品種					備考・評価基準等	
	トヨシロ					さやか						
水分	76.6 %					79.6 %						
ライマン価	17.4 %					14.4 %						
糖分	ショ糖(任意) %					%						
	還元糖 2.41 %					2.26 %						
剥皮後褐変	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多		
試験条件	ダイスサイズ	15 mm				15 mm						
	蒸煮時間	25 分				25 分						
	蒸煮温度	100				100						
	冷却時間	20 分				20 分						
	冷却温度	30 ~ 40				30 ~ 40						
	配合比率											
蒸し (テストキッチンのみ)	肉色	見た目の色 白					見た目の色 白					
	肉質	粘	中	(粉)	粘	(中)	粉	粘	(中)	粉		
	煮くずれ	無	微	少	中	(多)	無	微	(少)	中	多	
	舌ざわり	(粗)	中	滑	(粗)	中	(滑)	粗	中	(滑)		
	黒変	無	(微)	少	中	多	無	(微)	少	中	多	
	ホクホク感	無	微	少	(中)	多	無	微	少	(中)	多	
	食味	○ ×					○ ×					
サラダ	色調	見た目の色 白					見た目の色 白					
	舌ざわり	(粗)	中	滑	(粗)	(中)	滑	粗	(中)	滑		
	食味	○ ×					○ ×					
	後味	○ ×					○ ×					
	貯蔵性	×					×					
	歩留まり(ライン試験のみ)	% %					% %					
	適性判定	○ ×					○ ×					
総合評価	○ ×					○ ×						
コメント	食べ慣れた味との意見が多かったが、肉質が粗過ぎてザラザラするという意見もあった。											

< 平成21年度産 加工適性試験 試験検査結果報告書 >

貯蔵温度(1.5 設定) : 1.5 ~ 3.0

貯蔵湿度(95%設定) : 90%以上

ライマン価 (%)

品種名	11月	2月	6月
トヨシロ	16.7	17.4	17.8
さやか	13.9	14.4	15.2
勝系20号	18.4	18.7	18.4
勝系21号	15.7	15.0	14.8
北系34号	17.4	18.4	17.8
北系36号	16.9	18.0	17.8
北海100号	16.9	16.7	17.4
北海101号	13.7	15.2	15.4

還元糖 (%)

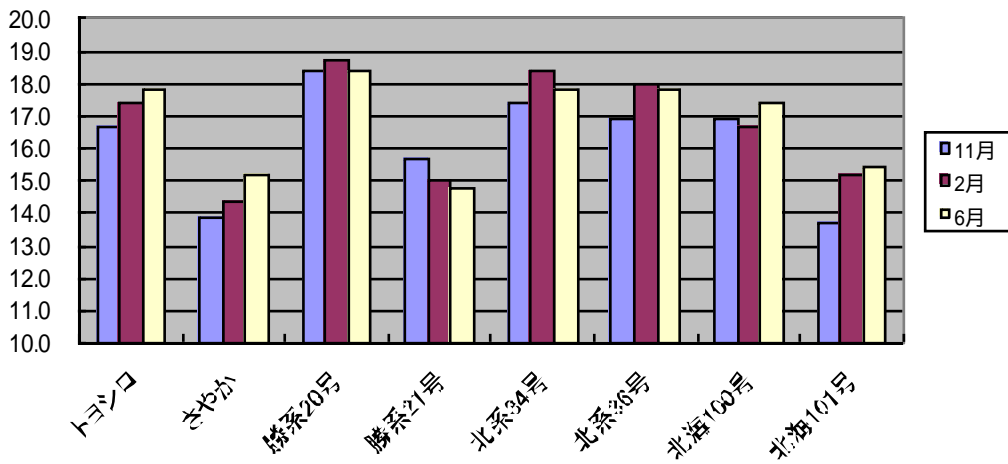
品種名	11月	2月	6月
トヨシロ	0.25	2.41	1.60
さやか	0.31	2.26	2.00
勝系20号	0.16	2.32	3.00
勝系21号	0.18	2.52	3.00
北系34号	0.43	1.52	2.04
北系36号	0.27	2.63	2.30
北海100号	0.30	1.74	2.54
北海101号	0.40	3.59	3.00

水分 (%)

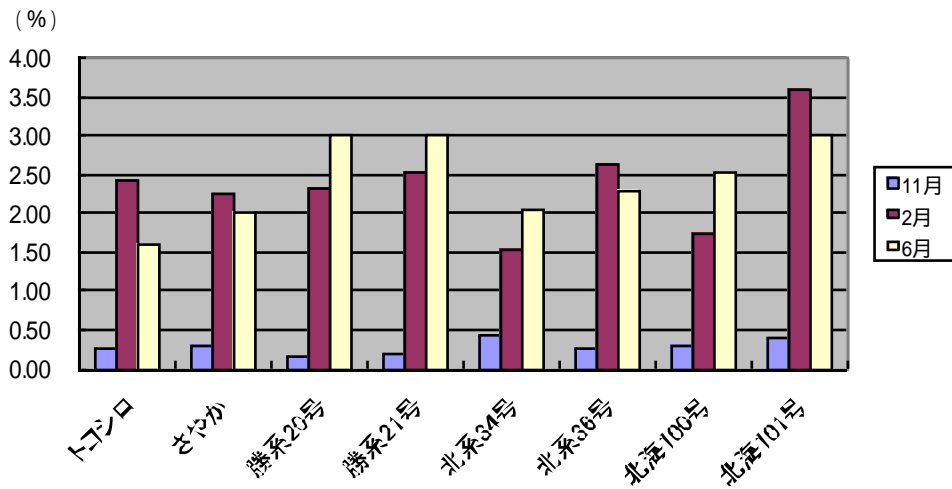
品種名	11月	2月	6月
トヨシロ	78.3	76.6	74.8
さやか	79.2	79.6	79.2
勝系20号	75.9	76.4	76.6
勝系21号	81.5	80.0	80.1
北系34号	76.3	74.2	76.8
北系36号	78.8	76.2	77.3
北海100号	79.7	78.2	77.5
北海101号	81.9	78.6	79.2

還元糖測定方法 : ソモギー・ネルソン法を用い分光光度計で測定。
水分測定方法 : 赤外線加熱乾燥式水分計(Kett)で測定。

<ライマン価の経時の変化>



<還元糖の経時の変化>



<水分の経時の変化>

