

平成28年度及び29年度ばれいしょ加工適性研究会評価結果まとめ(7月)

キューピー(株)研究開発本部  
技術研究所 野菜・資源循環研究部

●評価品種:

- ・ 北海106号、北海107号、北海109号(北農研)
- ・ 北育24号、北系65号、北系66号(北見農試)
- ・ 長系155号(長崎農技)

●対照品種: トヨシロ、さやか、新じゃがトヨシロ※(※長崎の育成品種対照)

●評価対象:

- ・ フレッシュポテトサラダ、LLポテトサラダ

●評価結果まとめ:

(北海道)

- ・ 今回の総合評価より、北海107号が有望品種として挙げられた。
- ・ フレッシュポテトサラダ向き品種として北海107号および北海109号、北系66号の順に高評価だった。  
LLポテトサラダ向きの該当品種はなかった。
- ・ 上記3品種の剥皮後歩留りおよび打撲の程度は、対照品種より良好または同程度であった。

品種	特徴
北海107号	フレッシュ向けで特に高評価。白、芋のなめらかな食感、芋の風味が特徴的。 LLでは風味良いが水っぽさが目立ち評価低。 ○身は軟化し、皮が剥きやすい。
北海109号	フレッシュ向けで特に高評価。濃黄、程よい硬さと芋の風味が特徴的。 LLでは風味良いが水っぽさが目立ち評価低。 ○粒揃いが良く剥皮歩留りは高い。軟化や芯腐れ、ラセットがみられた。
北系66号	フレッシュ向けで特に高評価。薄黄、芋の甘味と風味の強さが特徴的。 LLでは風味については評価が高いが、やや粘りが目立つ。 △身が硬く皮を剥きにくい。

(長崎)

- ・ 今回の総合評価より、フレッシュポテトサラダおよびLLポテトサラダ向き品種として評価の高いサンプルは無かった。

【別紙①】平成28年度産及び29年度産 加工適性評価結果

用途: サラダ

調理法: 別紙参照

貯蔵入荷: 6月中旬

品種	1. とよしろ	2. さやか	3. 北海106号	4. 北海107号	5. 北海109号	
産地	東神楽	東神楽	北農研	北農研	北農研	
調査年月日	6月30日	6月30日	6月30日	6月30日	6月30日	
貯蔵温度	3~5℃	3~5℃	3~5℃	3~5℃	3~5℃	
貯蔵中の湿度	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	
貯蔵日数	約240日	約240日	約240日	約240日	約240日	
水分値 (%)	71.23	79.71	81.09	77.37	76.60	
でん粉価 (%)	20.4	14.6	15.7	14.9	15.2	
糖度 (%)	8.7	8.1	6.7	8.0	7.9	
剥皮歩留まり(手剥き)	81.4	81.1	74.4	82.2	85.2	
皮付き重量(g)	2075.0	2090.0	2022.0	2109.0	2019.0	
皮剥き後重量(g)	1688.2	1694.0	1504.3	1733.5	1720	
1個あたり重量(g)	115	105	156	141	155	
剥皮後褐変	中	微	少	無	少	
蒸し	肉色	黄	薄黄	濃黄	白	濃黄
	芋の風味	多	多	少	中	多
	肉質	粉	粘	粘	粘	粘
	舌触り	粗	滑	滑滑	滑	滑
	ホクホク感	多	少	少	中	多
	食味	○	□	□	□	○
	黒変	微	無	少	無	微
	煮崩れ					
コメント	甘味○、ホクホク感○、土っぽい味○、くすみ×、やや苦味×、ざらつく×、粉っぽい×、	甘味○、芋らしい味○、なめらか○、芋の香り○、水っぽい×、甘すぎる×、泥臭い風味×、軟らかい×、	なめらか○、黄色○、水っぽい×、くすみ×、味薄い×、甘すぎる×、青臭い×、軟らかい×、酸味強い×、	ホクホク感○、甘味○、なめらか○、水っぽい×、やや苦味×、味がない×、	芋の風味○、甘味○、なめらか○、色調○、芋の香り○、ほどよい硬さ○、水っぽい×、えぐみ×、硬い×、ぼそぼそ×、	
フレッシュサラダ	色調	薄黄	白	濃黄	白	濃黄
	水っぽさ	中	多	中	中	中
	舌触り	粗	滑	滑滑	滑滑	滑
	食味	○	□	○	○	○
	適性判定	□	□	○	○	○
	コメント	甘い○、芋の風味○、少し芋硬く感じる△、ノーマル△、ざらつく×、	甘い○、なめらか○、甘味強い△、水っぽい×、やわらかい×、甘い×、離水多い×、物足りない味×、栗みたいな風味×、	芋の風味○、なめらか○、コクがある○、適度に甘い○、少し水っぽい△、芋が軟らかい×、水っぽい×、やや苦味×、粘る×、	なめらか○、芋の風味○、マヨ味引き立つ○、ソース馴染み○、くすまない○、甘い○、あっさり△、やわらかい△、水っぽい×、やわらかい×、ねっとり	程よい硬さ○、芋の風味○、なめらか○、固形あり○、甘い○、粉質系△、固形残りやすい△、芋硬い×、ソースとの馴染み悪い×、芋の色が暗い×、味が薄い×、
LLサラダ	色調	薄黄	白	濃黄	白	濃黄
	水っぽさ	少	中	中	多	中
	舌触り	粗	中	滑滑	滑	滑
	食味	○	□	□	□	○
	適性判定	□	□	□	△	□
	コメント	適度な甘み○、普通のポテサラ○ ざらつく×、分離している×、ポソポソ×、ややべちゃついている×	芋の風味○、適度な甘み○ 水っぽい×、芋の味が薄い×、芋柔らかすぎ×	芋の風味○、なめらか○ 柔らかすぎ×、水っぽい×、物足りない×、なめらか過ぎ×	なめらか○、芋の風味○、白くてきれい○、芋の食感良い○ 水っぽい×、水っぽい外観×、ざらつく×、ソースと絡みが悪い×、白い×、固形感が少ない×	ホクホク○、風味が合っている○、くちどけ○、ほどよい硬さ○、芋の風味○、芋の甘みがある○、芋の固形感○、なめらか○ 水っぽい×、水っぽい外観×
総合評価	□	□	□	□	○	
その他補足事項	打撲4/18	打撲、外傷1/20	打撲8/13 軟化、褐変あり、ラセットあり、甘み揃っている	打撲4/15、皮剥きやすい、軟化、	緑化・打撲・芯腐れ1/13、軟化、粒揃い良い、ラセットあり	

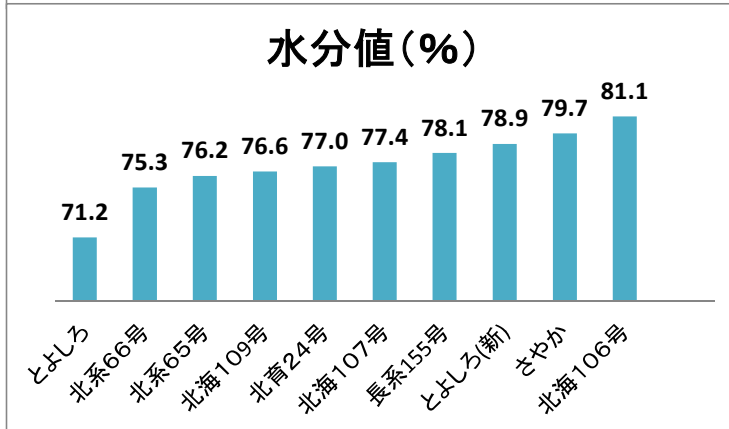
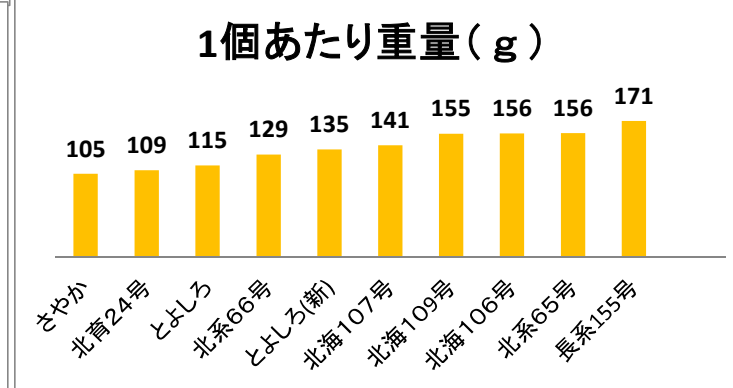
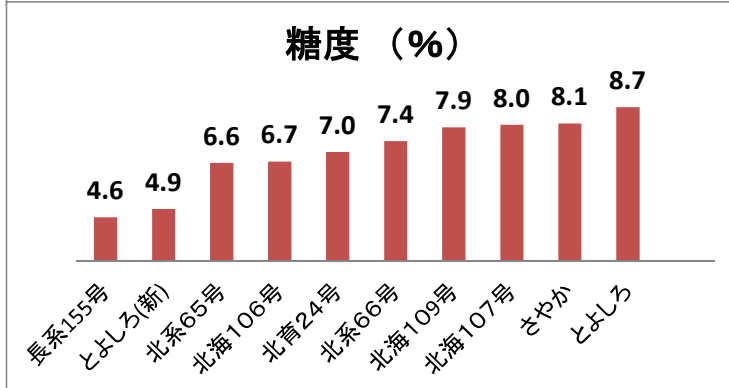
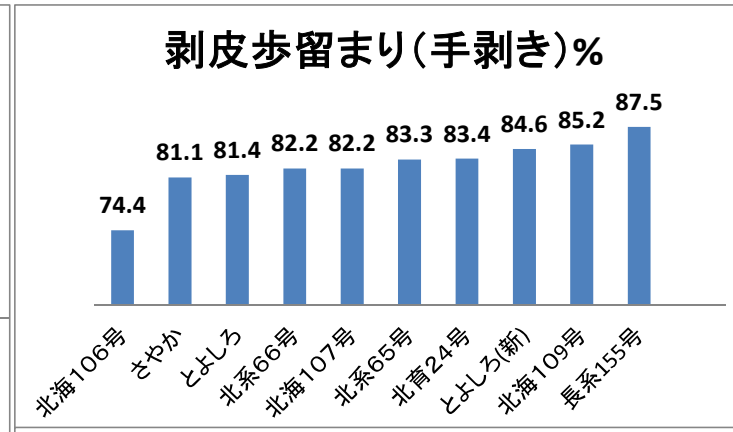
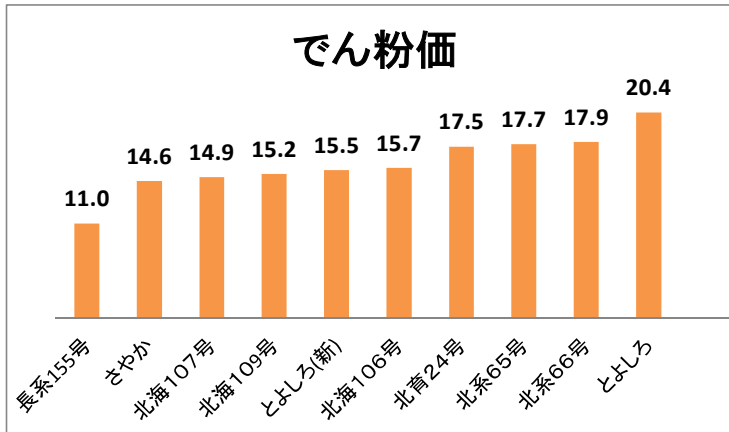
2017年8月18日  
 キューピー(株)研究開発本部  
 技術研究所  
 野菜・資源循環研究部

6. 北育24号	7. 北系65号	8. 北系66号	9. とよし(新)	10. 長系155号
北見農試	北見農試	北見農試	長崎農技	長崎農技
6月30日	6月30日	6月30日	6月30日	6月30日
3~5°C	3~5°C	3~5°C	3~5°C	3~5°C
70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上
約240日	約240日	約240日	約240日	約240日
77.02	76.25	75.31	78.85	78.09
17.5	17.7	17.9	15.5	11.0
7.0	6.6	7.4	4.9	4.6
83.4	83.3	82.2	84.6	87.5
2073.0	2028.0	2064.0	2029.0	2052.0
1729.2	1689.6	1696.1	1717.4	1794.5
109	156	129	135	171
微	微	少	無	微
薄黄	薄黄	薄黄	白	濃黄
多	多	多	中	中
中	中	中	中	中
中	粗	中	中	中
多	中	中	少	中
○	△	□	△	△
微	少	中	無	無
芋の風味○、甘味○、しっとり○、ホクホク感○、ほどよい硬さ○、水っぽい△、くすみ×、軟らかい×、	ホクホク感○、芋感○、ほどよい硬さ○、芋の風味○、見た目良い○、粉質△、えぐみ×、硬い×、ぼそぼそ×、芋くさい×、ざらつく×、	甘味強い○、ほどよい硬さ○、栗っぽい○、甘すぎる×、くすみ×、えぐみ×、芋の風味少ない×、	芋の風味強い○、芋の味良い○、あっさり△、ややえぐみ×、やや水っぽい×、苦味×、やや青臭い×、ぼそぼそ×、	黄色があざやか○、芋らしい味○、芋の香り○、水っぽい×、青臭い×、
薄黄	薄黄	薄黄	白	濃黄
中	中	中	中	中
滑	中	滑	中	中
○	□	○	○	□
○	□	○	□	□
甘味あり○、芋の風味○、なめらか○、しっとり○、ソース馴染み○、芋の硬さ○、風味が薄い×、	なめらかでしっとり○、芋の風味○、あっさり味△、特徴ない×、ソース馴染み×、芋の風味少ない×、粉質系×、苦味あ	芋の風味強い○、甘味ある○、なめらか○、程よい硬さ○、外観水っぽさなくマット△、	おいしい○、ノーマル△、味が薄い×、ざらつく×、エグ味×、	芋の風味○、クリーミーな食感○、口溶け良い○、黄色△、マッシュ部分多い△、味が薄い×、酸味ある×、少しやわらかい×、エグ味×、
薄黄	薄黄	薄黄	白	濃黄
少	少	少	中	中
滑	中	滑	中	中
□	□	○	△	△
□	□	□	△	△
芋の風味○、スツと溶ける○、ソースの馴染み○、芋の食感が良い○、ほどよい硬さ○、甘い○ 芋の甘みがソースに合っていない×	程よい芋の硬さ○、芋の風味○ 硬い×、芋の風味少ない×	ホクホク○、甘み○、芋の風味がサラダを美味しくしている○、味が良い○、非常になめらか○、芋の味○ やや粘る×、角ばり過ぎ×、表面乾き気味×	芋の固形感がある○ ソースと芋がミスマッチ×、芋が固い×、味がしない×、芋の風味が弱い×	黄色○ 水っぽい食感×、酸味強い×、えぐみ×、変な味×、味がしない×、不自然な黄色×
□	□	○	△	△
打撲4/19、やや軟化、やや小玉傾向、	玉のバラつき大きい、皮剥きやすい、身やわらかい、	打撲3/16 硬く剥きにくい、	剥きやすい、	ラセットあり、大玉傾向、

# 【別紙①】平成28年度産及び29年度産 加工適性評価結果

用途：サラダ  
調理法：別紙参照  
貯蔵入荷：6月中旬

2017年8月18日  
キューピー(株)研究開発本部  
技術研究所  
野菜・資源循環研究部



① 蒸煮処理方法

皮むき  
↓  
カット 25~50g  
↓  
蒸煮 98°C55分  
↓  
真空冷却 15°C

② フレッシュサラダ配合

じゃがいも	65
野菜類	15
マヨネーズ	20
合計	100

③ LLサラダ配合

じゃがいも	65
野菜類	10
マヨネーズ	25
合計	100

④ フレッシュサラダ製造方法

じゃがいも  
↓  
カット 25~50g  
↓  
蒸煮 98°C55分  
↓  
真空冷却 15°C  
↓  
攪拌 マヨネーズその他  
↓  
充填

⑤ LLサラダ製造方法

じゃがいも  
↓  
カット 15mmダイス  
↓  
蒸煮 98°C55分  
↓  
真空冷却 15°C  
↓  
攪拌 マヨネーズその他  
↓  
充填  
↓  
殺菌  
↓  
冷却

## 平成28年度ばれいしょ加工適性研究会評価結果まとめ（1月）

キューピー(株)研究開発本部  
技術研究所 野菜・資源循環研究部

## ●評価品種：

- ・ 北海106号、北海107号、北海109号（7月のみ）（北農研）
- ・ 北育24号、北系65号、北系66号（北見農試）
- ・ トヨシロ、さやか（対照品種）

## ●評価対象：

- ・ フレッシュポテトサラダ、LLポテトサラダ

## ●評価結果まとめ：

- ・ 今回の総合評価より、北海106号、北系24号が有望品種として挙げられた。
- ・ フレッシュポテトサラダ向き品種としては、北育24号、LLポテトサラダ向き品種としては、北海106号が比較的高評価だった。
- ・ 芽取りのしやすさ、剥皮歩留まりについては、北育24号が良好だった。

## ●各育成品種評価結果概要：

品種	総合評価	特徴
北海106号	○	LL向けで特に高評価。濃黄、芋のなめらかな食感、芋の風味が特徴的。フレッシュ向けでも芋のなめらかさと甘味が高評価だがやや水っぽかった。 △打撲・傷が多くラインテスト時も目立ち歩留り低。
北海107号	□	フレッシュ向けで高評価。真白、しっとりなめらかな食感と芋の甘味が特徴的。 ○粒揃いは良いが、歩留りはやや低い傾向にあった。
北育24号	○	フレッシュ向けで特に高評価。白、芋の甘味と風味の強さが特徴的。LLでは風味良いが硬さが目立ち評価低。 ○小玉傾向であるが剥皮歩留りは高く、処理しやすい芋だった。
北系65号	△	全体的に低評価。芋が硬く青臭さが目立った。LLでは吸水分離が発生し、見た目や味に影響。 △玉の大きさのバラつきが大きく、食感のバラつきにも影響していた。
北系66号	□	フレッシュ向けで高評価。薄黄、芋の風味の強さと甘味が特徴的。LLでは芋の風味は良いが吸水分離が発生、見た目や味に影響。 △打撲あり。

- ・ H28年度産の育成品種は、例年に比較してでんぷん価（ライマン価）が20.5～25.7と高い傾向にあった（H27年度1月評価時のでんぷん価は13.1～17.0）。

H24年7月 加工適性評価結果  
【別紙①】平成28年度産 加工適性評価結果

2012年7月5日

キユーピー(株)研究開発本部  
野菜・資源循環研究部

用途: サラダ  
調理法: 別紙参照  
貯蔵入荷: 12月下旬

品種	1. とよしろ	2. さやか	3. 北海106号	4. 北海107号	5. 北育24号	6. 北系65号	7. 北系66号	
産地	東神楽	東神楽	北農研	北農研	北見農試	北見農試	北見農試	
調査年月日	1月11日	1月11日	1月11日	1月11日	1月11日	1月11日	1月11日	
貯蔵温度	3~5°C	3~5°C	3~5°C	3~5°C	3~5°C	3~5°C	3~5°C	
貯蔵中の湿度	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	
貯蔵日数	約120日	約120日	約120日	約120日	約120日	約120日	約120日	
水分値 (%)	75.0	77.3	79.8	77.9	77.3	75.1	76.2	
でん粉価 (%)	21.7	19.3	20.5	21.8	24.6	25.7	24.8	
糖度 (%)	5.9	7.4	5.3	6.4	6.0	6.1	5.5	
剥皮歩留まり(手剥き)	85.4	87.2	84.6	81.1	86.2	85.9	84.8	
皮付き重量(g)	1996.3	2049.5	2074.6	2018.6	2003.2	2021.0	2094.0	
皮剥き後重量(g)	1705.3	1787.4	1755.0	1636.8	1726.7	1735.4	1775.6	
1個あたり重量(g)	153	171	139	135	119	127	118	
剥皮後褐変	無	少	無	無	微	無	微	
蒸し	肉色	黄	白	濃黄	真白	白	黄	
	肉質	粉	粉	粉	粉	粉	粉	
	芋の風味	多多	中	少	中	多	中	
	舌触り	粗	滑	滑	中	粗	中	
	ホクホク感	中	中	少	多	中	中	
	食味	△	○	○	□	□	△	□
	黒変	微	無	無	無	少	少	中
	煮崩れ							
	コメント	苦い×、ジャガイモっぽい△、白と黄色が混じっている△、後味が嫌い×、ツンとする×、上部くすみ×、表面がやや硬い×、ボンボン×、	甘味がある○、なめらか○、水っぽい×、しっとり○、ホクホク○、ジャガイモっぽい△、	甘味がある○、黄色が濃い○、なめらか○、水っぽい×、香りある○、軟らかい○、褐変ない○、甘みが強くジャガイモっぽくない△、あっさり△、色が黄色すぎる×、芋の風味が弱い×、軟らかい×、	食べやすい○、芋の風味が強い○、甘味がある○、ホクホク○、褐変ない○、なめらか○、舌触りはざらつくが、内質は粘り気がある△、少しざらつく×、青くさい×、ボンボン×、苦い×、	甘味がある○、芋の風味が強い○、くすみ×、硬い×、しっとり○、なめらか○、バランスが良い○、栗っぽい△、芋ごとで風味のぼらつきが大きそう△、シンプル△、	芋の風味が強い○、硬い×、苦い×、青くさい×、食感○、ホクホク○、芋の崩れが少ない○、個体差がある△、食感にむらがある△、美味しくない×、甘み足りない×、くすみ×、えぐみ×、水っぽい×、	甘味○、栗のような味△、くすみ×、なめらか○、ホクホク○、芋の風味が強い○、ほどよい硬さ○、風味が良い○、しっとり○、一番ジャガイモっぽい△、美味しくない×、酸味がある×、えぐみ×、
	フレッシュ サラダ	色調	薄黄	薄黄	黄	白	薄黄	薄黄
水っぽさ		中	多	多	中	中	中	
舌触り		粗	滑	滑	滑	中	滑	
食味		□	○	○	○	○	□	○
適性判定		□	○	○	○	○	□	○
コメント	ざらつく×、味薄い×、程よい硬さ○、味バランス○、やや老化×、ボンボン×、離水少々×、芋の固形感がない×、	芋の風味あり○、なめらか○、甘い○、しっとりしている○、苦くない○、口どけ○、やや水っぽい△、あっさり△、芋甘い×、やややわらかい×、	なめらか○、甘味○、やや水っぽい×、後味すっきり○、とてもしっとり○、やや水っぽい△、やわらかい△、水っぽい食感×、芋の風味弱い×、	しっとり○、なめらか○、白い△、芋の風味弱い×、芋やわらかすぎ×、酸っぱい×、ボンボン×、甘味あり○、口溶けあまりよくない×、程よい硬さ○、芋の風味少ない×、あっさり○、甘味ある○、	甘い○、芋の風味強い○、やや硬い×、硬さがあってなめらか○、ほくほく○、芋の風味○、やや硬い△、固形しっかり△、ボンボン×、	芋硬い×、芋の風味○、粘る△、芋の味薄い×、甘味がない×、やや青臭い×、	芋の風味強い○、甘い○、くすんでいる×、なめらか○、黒っぽい×、味が弱い×、	
LLサラダ	色調	薄黄	薄黄	黄	白	薄黄	薄黄	
	水っぽさ	中	多	中	多	中	少	
	舌触り	粗	滑	滑	滑	中	粗	
	食味	□	○	○	□	□	□	○
	適性判定	△	○	○	□	□	△	□
コメント	ボンボン×、ざらつく×、酸味強い×、芋の風味が強い○、クリーミー○、えぐみ△、硬い×、味のない×、味のバランス悪い×、	甘味がある○、芋の風味が強い○、なめらか○、ソースの馴染み良い○、水っぽい×、吸水しているが見た目一番良い○、味のバランス○、自然な味○、あっさり○、軟らかい△、味がほやける△、芋感少ない×、軟らかすぎる×、	芋の風味が強い○、なめらか○、食感よい○、自然な黄色○、水っぽい×、甘味がある○、芋感ある○、ホクホク○、見た目良い○、老化していない○、軟らかい△、ソースの馴染み悪い×、えぐみ×、やや味薄い×、軟らかすぎる×、芋の風味少ない×、ソースの味強い×、甘味弱い×、	なめらか○、芋の風味が強い○、甘味がある○、ほどよい硬さ○、酸味強い×、ソースの馴染み良い○、外觀きれいな△、特徴ない△、軟らかすぎる×、水っぽい×、芋感ない×、味薄い×、やや老化×、シャキシャキ×、さっぱり×、白い×、	甘味がある○、硬い×、ソースの馴染み悪い×、芋の風味が強い○、ほどよい硬さ○、特徴がなく食べやすい△、水っぽい×、ざらつく×、味のバランス悪い×、芋の酸味が強い×、	芋の風味が強い○、芋の風味少ない×、硬い×、水っぽい×、ソースの馴染み悪い×、甘味がある○、ほどよい硬さ○、ホクホク○、好み○、芋の風味がある△、ソースの馴染み良い△、ざらつく×、芋の風味強すぎる×、ボンボン×、ソースの味強い×、苦味と酸味がある×、味のバランス悪い×、	芋の風味が強い○、ほどよい硬さ○、油っぽい×、ソースの馴染み良い○、水っぽくない○、なめらか○、ほどよい舌触り○、甘味がある○、甘味あっさり○、ソースの馴染み良い△、ざらつく×、ソースの馴染み悪い×、水っぽい×、えぐみ×、酸味目立つ×、	
総合評価	□	○	○	□	○	△	□	
その他補足事項	傷1/13	皮目肥大6/12	傷1/15、打撲5/15、粒揃い良い、軟化している、ラセットあり、身軟らかい、むきやすい、	粒揃い良い、ラセットあり、剥きやすい、芽くぼみ少ない、剥皮後褐変あり	打撲1/17、小玉、芽は深くない、身が硬い、	玉バラつき最も大きい、身軟らかい、芽多い、	傷2/18、打撲3/18、身硬い、ややくぼみあり	

特に評点が高かった品種 ※コメントの太字: 多かった意見

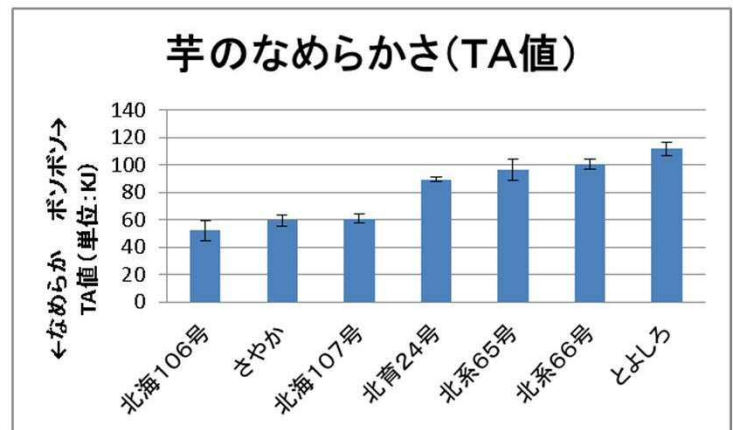
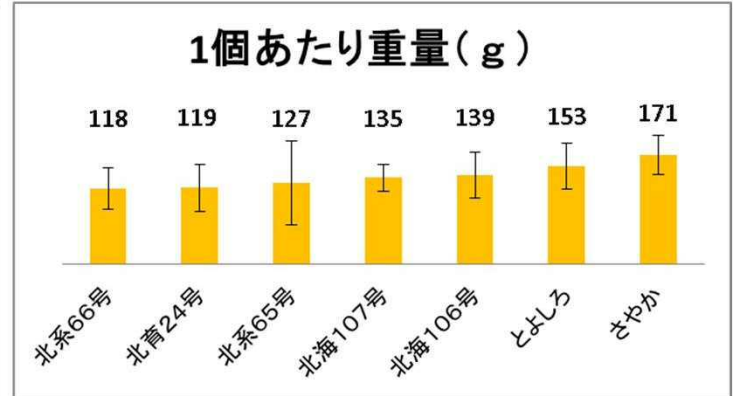
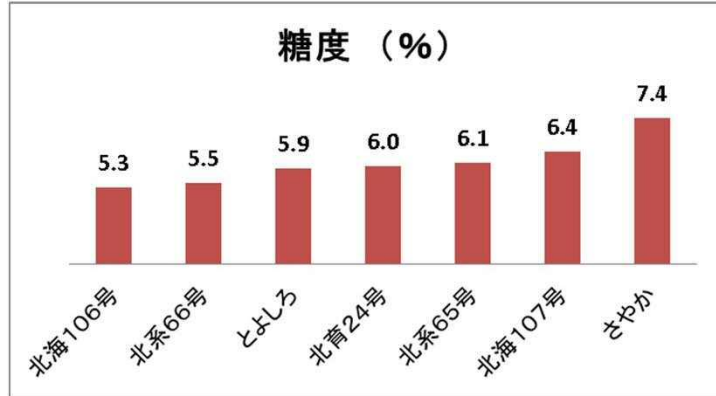
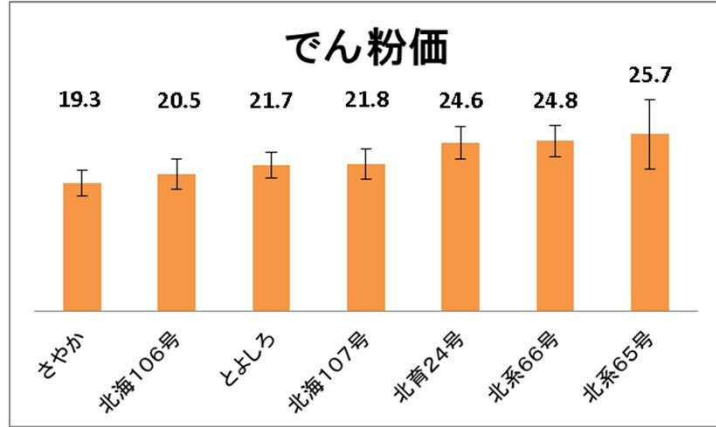
【別紙②】平成28年度産 加工適性評価結果

用途: サラダ

調理法: 別紙参照

貯蔵入荷: 12月下旬

キューピー(株)研究開発本部  
野菜・資源循環研究部





【別紙③】平成28年度産 加工適性評価 各種処理方法

キューピー(株)研究開発本部  
野菜・資源循環研究部

① 蒸煮処理方法

皮むき  
↓  
カット 25~50g  
↓  
蒸煮 98°C55分  
↓  
真空冷却 15°C

② フレッシュサラダ配合

じゃがいも	65
野菜類	15
マヨネーズ	20
合計	100

③ LLサラダ配合

じゃがいも	65
野菜類	10
マヨネーズ	25
合計	100

④ フレッシュサラダ製造方法

じゃがいも  
↓  
カット 25~50g  
↓  
蒸煮 98°C55分  
↓  
真空冷却 15°C  
↓  
攪拌 マヨネーズその他  
↓  
充填

⑤ LLサラダ製造方法

じゃがいも  
↓  
カット 15mmダイス  
↓  
蒸煮 98°C55分  
↓  
真空冷却 15°C  
↓  
攪拌 マヨネーズその他  
↓  
充填  
↓  
殺菌  
↓  
冷却

## 『品種育成の求める実需者サイドのニーズ』についての意見交換会

キューピー㈱、デリア食品㈱

- 1 各社が新品種の馬鈴薯について使用の可否を検討するに当たって重視する「形質／特徴」  
原料規格等をベースに「形質／特徴」の軽重を示していただければ

		形質/特徴	備考
安定性	原料	病害虫抵抗性がある	軟腐病、青枯れ病、そうか病、シストセンチュウ、ナストビハムシ等に抵抗性がある
		収穫量が多い	反収が多く、生産者が喜ぶ
		天候不良時も安定した収穫量が見込める	高温、多雨、多湿に強い
作業性	加工	内部障害がない	中心空洞、芯腐れが少ない
		打撲痕がない	トヨシロと同等又はそれ以上
		芽が浅い(・少ない)	とうや、北海こがね等と同等又はそれ以上
		粒が揃っている	大きさはL~LL程度が作業しやすい
おいしさ	外観	肉色が黄色い	とうやのような明るい黄色、インカのめざめ△
		固形感が残りやすい	糖化しても煮崩れし難い中間形質
		水っぽくない	望ましくはでんぷん価14~16かつBrix6~8程度
	食感・風味	水煮後黒変がない(≠くすみがない)	さやかと同等又はそれ以上、はるか△
		芋の風味がある	男爵様の芋の香りがする≠青臭さ・エグ味
		なめらかな食感	年内使用のとうやのような食感、水っぽさと表裏一体
		程よい甘味がある	望ましくはでんぷん価14~16かつBrix6~8程度

- 2 上記の「形質／特徴」の中で特に重要なもの

【貯蔵性が高い＝保管による品質の低下が少ないこと】

		形質/特徴	価値
①		難糖化性である(≠程よい甘味がある)	春～夏の時期でも水っぽくなく、甘過ぎないサラダが提供出来る
②		打撲痕がない	作業能率及び歩留りの低下防止
③		水煮後黒変がない(≠くすみがない)	見た目の良いサラダの提供

- 3 メーカーサイドから見て付加価値として関心のある「形質／特徴」

		形質/特徴	価値
①		グリコアルカロイドが生成しない芋	風味の改善、安全・安心
②		機能性が高い成分(ビタミンC、GABA、クロロゲン酸)	商品の価値向上、健康訴求

- 4 その他

『ジャガイモの食感・風味に関する指標設定の必要性』

現状、メーカーによる官能評価結果だけでは、育種機関に求める「形質／特徴」の要素(軽重)を伝えることに限界がある。

理由として、①馬鈴薯自体の品質が貯蔵等によって変化する点、②目指す商品のコンセプトによって求める方向性が異なる点 が挙げられる。

項目によっては、機器分析を活用する等、育種とメーカー双方が理解できる共通の評価指標を設けることで、より質の高い育成品種の選定に繋がると考える。