

平成29年度ばれいしょ加工適性研究会 試験評価結果報告

ケンコーマヨネーズ株式会社

○サラダ適性調査系統

育成機関	長崎
系統名	長系155号
総合評価	○

良←評価基準→悪
◎ ○ □ △ ×

育成機関		北農研			北見			北海道産	
系統名		勝系41号	勝系42号	勝系43号	北系65号	北系66号	北系67号	長系155号	西海40号
総合評価	12月18日	○	◎	○	□	△	□	□	□
	2月15日	○	○	○	□	□	△	□	□
	6月25日	○	○	□	□	□	△	△	○

○総合評価

春取りでは、長崎県農林技術センターの長系155号が水っぽいとの評価もあったが、黄色系で滑らかな食感で比較的评价が高かった。

秋取りでは、収穫直後は、北海道農業研究センターの勝系41号より勝系42号が黄色が強く滑らかで口どけが良く評価が高かった。貯蔵後は、2月、6月とも○で同評価であるが、どちらかといえば勝系41号が良かった。勝系43号は、今までの紫イモに比べ色が鮮やかでえぐみなどもなく味の評価も高かった。

評価方法として、所定の方法では、適していない可能性がある。添付の「勝系43号の色味について」を参照。また同じく添付「紫イモに対するアンケート調査」よりポテトサラダに対する期待度は低いかもしれない。

北見農業試験場の北系65号は、昨年同様独特の風味が強く、イモらしいとの評価は、好みでわかれた。またサラダに加工しても風味の違いが感じられた。北系66号も昨年同様、蒸煮イモの段階では、えぐみや金属味を感じ薯らしさが強いと評価したものもいたが、サラダでは、特徴は弱まったもののあまり評価は高くなかった。また両者とも皮下黒変が多かった。北系67号は、蒸煮後全体に黒変があり、外観が悪かった。食味もイモの風味が強く感じた。北系65号、北系67号は、還元糖があまり増えないが、北系66号も含め、貯蔵後に甘味が増加することでの評価の変化はなかった。

長崎育種品種は、収穫直後は、北海道栽培で、でん粉価が高くなり滑らかさがなくなり、サラダの評価は、高くなかったが、6月まで貯蔵すると、甘く滑らかな所感で評価が高くなった。

○北育24号のラインテスト

平成29年度の北育24号は、過去のサンプルに比べでん粉価が高く、若干黄色く見えた。

さやかに比べ、ストロンの茎の残りが多く、剥皮適性は若干、劣ったが、トヨシロよりは良い。

表面がでん粉価が高いためか粘るのが気になった。サラダ加工後は、直後から賞味期限までの貯蔵では、特に大きな差はなかったが、でん粉価が高いためか老化が進む傾向にあった。

○課題

昨年度、品種に関する要望を、2日目の午後に、討論する場を設けていただき、意義があったと思います。

本年度は、「品種化された後で明らかになった、評価を討論しフィードバックする場を設けてほしい。」と要望を出したが、是非検討いただきたい。

同じ方法で評価する意義はありますが、勝系43号のような特徴があるイモの場合、評価方法を変える必要も感じます。

○品種への要望

同じ品種でなくても、同じ加工形質をもっていれば、リレーで使えますが、業務用の場合、周年のチェーンが繋がらないと普及は困難と感じます。

- ①トヨシロの代替で府県で連作でも病気が出ず安定して生産できるイモ
- ②リレーでも周年使える黄色イモチェーン
- ③さやか のリスクヘッジになる北海道で安定して生産できるイモ

以上

加工適性評価・調査報告

試験段階	予備試験	本試験	工場ライン試験
用途	サラダ		
担当	ケンコーマヨネーズ(株)		

第 1 回調査

試験対象系統

調査年月日 2017年6月12日

標準品種 トヨシロ(長崎産)

略工程 剥皮・芽取りーダイスカットー蒸煮ー冷却ー混合

加工適性試験評価項目

評価項目	試験対象系統	長系 155号	トヨシロ								
貯蔵条件	貯蔵開始日	2017年									
	貯蔵日数	日									
	貯蔵温度	℃									
	貯蔵湿度	%									
試験条件	ダイスサイズ	mm	20	20							
	蒸煮時間	分	17	17							
	蒸煮温度	℃	100	100							
	冷却時間	分	20	20							
	冷却温度	℃	30～40	30～40							
	配合比率	%	80	80							
水分		%	82.1	77.2							
でん粉価			10.9	15.2							
糖分	ショ糖(任意)	%									
	還元糖	%	0.31	0.09							
剥皮後褐変		無 微 少 中 多									
蒸し	肉色	見た目	黄	白							
	肉質	粘 中 粉	粘	中							
	煮くずれ	無 微 少 中 多	微	少							
	舌ざわり	粗 中 滑	滑	中							
	黒変	無 微 少 中 多	無	少							
	ホクホク感	無 微 少 中 多	微	少							
	食味	◎ ○ □ △ ×	○	○							
サラダ	色調		黄	白							
	舌ざわり	粗 中 滑	中	中							
	食味	◎ ○ □ △ ×	○	○							
	貯蔵性	◎ ○ □ △ ×									
	歩留まり	%(工場テスト)									
	適性判定	◎ ○ □ △ ×	○	○							
総合評価		◎ ○ □ △ ×	○	○							

コメント

長 系 1 5 5 号	黄色の見た目が評価よい。デンプン価が低く、滑らかな食感である。 ややみずっぽいと捉える人もいた。
ト ヨ シ ロ	

以上

加工適性評価・調査報告

試験段階	予備試験	本試験	工場ライン試験
用途	サラダ		
担当	ケンコーマヨネーズ(株)		

第 1 回調査

試験対象系統 勝系41号、勝系42号、勝系43号、北系65号、北系66号、北系67号

調査年月日 2017年12月18日

標準品種 さやか、トヨシロ

略工程 剥皮・芽取りーダイスカットー蒸煮ー冷却ー混合

加工適性試験評価項目

評価項目	試験対象系統	勝系41号	勝系42号	勝系43号	北系65号	北系66号	北系67号	トヨシロ	さやか	
貯蔵条件	貯蔵開始日	2017年	11/20	11/20	11/20	11/20	11/20	11/20	11/20	
	貯蔵日数	日	28	28	28	28	28	28	28	
	貯蔵温度	℃	2～3	2～3	2～3	2～3	2～3	2～3	2～3	
	貯蔵湿度	%	90	90	90	90	90	90	90	
試験条件	ダイスサイズ	mm	20	20	20	20	20	20	20	
	蒸煮時間	分	17	17	17	17	17	17	17	
	蒸煮温度	℃	100	100	100	100	100	100	100	
	冷却時間	分	20	20	20	20	20	20	20	
	冷却温度	℃	30～40	30～40	30～40	30～40	30～40	30～40	30～40	
	配合比率	%	80	80	80	80	80	80	80	
水分		%	77.5	79.0	80.8	72.9	75.6	74.0	74.8	82.8
でん粉価			17.6	15.2	13.5	18.2	17.8	18.7	18.4	14.1
糖分	ショ糖(任意)	%								
	還元糖	%	0.18	0.34	0.23	0.19	0.38	0.18	0.21	0.38
剥皮後褐変		無 微 少 中 多								
蒸し	肉色	見た目	淡黄	黄	紫	白	白	白	白	白
	肉質	粘 中 粉	粘	粘	粘	中	中	粉	粉	粘
	煮くずれ	無 微 少 中 多	微	微	無	少	少	少	中	微
	舌ざわり	粗 中 滑	滑	中	滑	中	粗	粗	粗	滑
	黒変	無 微 少 中 多	微	無	無	少	少	多	微	少
	ホクホク感	無 微 少 中 多	微	微	無	少	中	少	中	微
	食味	◎ ○ □ △ ×	□	□	△	□	□	△	○	◎
サラダ	色調		淡黄	黄	白と紫	白	白	白	白	白
	舌ざわり	粗 中 滑	中	滑	滑	粗	中	粗	粗	滑
	食味	◎ ○ □ △ ×	○	○	○	□	△	□	□	◎
	貯蔵性	◎ ○ □ △ ×								
	歩留まり	% (工場テスト)								
	適性判定	◎ ○ □ △ ×								
総合評価		◎ ○ □ △ ×	○	◎	○	□	△	□	□	◎

コメント

勝系 4 1 号	やや皮下黒変が見られた。 肉質は少し粘質で後味にややえぐみを感じるとの意見があった。
勝系 4 2 号	黄色の外観が良く、蒸しイモ・サラダとも見た目が美味しそうとの意見が多かった。 少し食感が固めだが、評価は高かった。
勝系 4 3 号	紫の外観がインパクトがあり、サラダにしても色が良く残っている。 カラフルポテトは味の評価が低い印象だが、この品種は予想より美味しいとの評価だった。
北系 6 5 号	皮下黒変が見られた。 イモ風味が強く、評価は好みによって分かれていた。 サラダにした際はモソモソした食感が好まれていなかった。
北系 6 6 号	皮下黒変が多く見られ、剥皮後の処理に時間がかかった。 特徴的な風味があり、評価は好みによって分かれていた。
北系 6 7 号	蒸し薯での評価は黒変が多く、外見が好まれていなかった。 風味についてはイモ風味が強く、イモらしい味との評価だった。
トヨシロ	
さやか	

以上

加工適性評価・調査報告

試験段階 予備試験 本試験 工場ライン試験
 用途 サラダ
 担当 ケンコーマヨネーズ(株)

第 2 回調査

試験対象系統 勝系41号、勝系42号、勝系43号、北系65号、北系66号、北系67号調査年月日 2018年2月15日標準品種 さやか、トヨシロ略工程 剥皮・芽取りーダイスカットー蒸煮ー冷却ー混合

加工適性試験評価項目

評価項目		試験対象系統	勝系41号	勝系42号	勝系43号	北系65号	北系66号	北系67号	トヨシロ	さやか
貯蔵条件	貯蔵開始日	2017年	11/20	11/20	11/20	11/20	11/20	11/20	11/20	11/20
	貯蔵日数	日	87	87	87	87	87	87	87	87
	貯蔵温度	℃	2～3	2～3	2～3	2～3	2～3	2～3	2～3	2～3
	貯蔵湿度	%	90	90	90	90	90	90	90	90
	配合比率	%	80	80	80	80	80	80	80	80
試験条件	ダイスサイズ	mm	20	20	20	20	20	20	20	20
	蒸煮時間	分	17	17	17	17	17	17	17	17
	蒸煮温度	℃	100	100	100	100	100	100	100	100
	冷却時間	分	20	20	20	20	20	20	20	20
	冷却温度	℃	30～40	30～40	30～40	30～40	30～40	30～40	30～40	30～40
	配合比率	%	80	80	80	80	80	80	80	80
水分		%	76.1	81.0	79.2	76.7	75.8	73.8	73.7	79.1
でん粉価			18.5	14.9	14.1	18.6	18.0	18.8	17.3	14.8
糖分	ショ糖(任意)	%								
	還元糖	%	1.53	1.56	0.68	0.40	1.47	0.59	1.53	0.56
剥皮後褐変		無 微 少 中 多								
蒸し	肉色	見 目	淡黄	黄	紫	白	白	白	白	白
	肉質	粘 中 粉	粘	粘	粘	中	粉	粉	粉	粘
	煮くずれ	無 微 少 中 多	無	無	無	微	少	中	中	微
	舌ざわり	粗 中 滑	中	中	滑	中	中	粗	中	滑
	黒変	無 微 少 中 多	無	無	微	微	少	中	少	微
	ホクホク感	無 微 少 中 多	少	微	無	微	中	少	中	微
	食味	◎ ○ □ △ ×	○	○	□	△	□	△	□	○
フ サ ラ ダ シ ユ	色調		淡黄	黄	紫と白	白	白	白	白	白
	舌ざわり	粗 中 滑	中	中	滑	粗	中	粗	中～粗	滑
	食味	◎ ○ □ △ ×	○	□	○	△	○	△	□	○
	適性判定	◎ ○ □ △ ×	○	○	□	□	□	△	□	○
ロ ン グ ラ イ フ	色調		淡黄	黄	紫と白	白	白	白	白	白
	舌ざわり	粗 中 滑	中	滑	中	中	中	粗	粗	滑
	食味	◎ ○ □ △ ×	○	○	○	□	□	△	□	◎
	適性判定	◎ ○ □ △ ×	○	○	□	□	□	△	□	◎
総合評価		◎ ○ □ △ ×	○	○	○	□	□	△	□	◎

コメント	
勝系 4 1 号	甘味を感じた。 肉質は少し粘質で後味に少し酸味を感じるとの意見があった。 フレッシュサラダでも食味の評価が高く、全体として、さやかの次に評価が高かった。
勝系 4 2 号	黄色の見た目が美味しそうとの意見があった。 甘味と後味も良く、食感として比較的滑らかだった。 えぐ味を感じるという意見もあった。
勝系 4 3 号	貯蔵後、外観の紫がまだ鮮やかで、サラダにしても色が良く残っている。 カラフルポテトはえぐみがあった印象だが、この品種は予想より美味しいとの評価だった。 独特の味があったが、評価が低くなかった。
北系 6 5 号	皮下黒変が見られた。 イモ風味が強く、えぐみを感じる意見が多かった。 サラダにした際はざらざらの食感が好まれなかった。
北系 6 6 号	皮下黒変が多く見られ、歩留りが悪く、剥皮後の処理に時間がかかった。 全体的に黒変しているイモもあった。 特に甘味強くないが、栗っぼいの風味すると感じる意見があり フレッシュサラダで好まれる傾向があった。
北系 6 7 号	蒸し薯での評価は黒変が多く、外見が好まれていなかった。 イモ風味が強く、評価は好みによって分かれていた。 サラダでは、ザラザラした食感があまり好まれていなかった。
ト ヨ シ ロ	
さ や か	

以上

加工適性評価・調査報告

試験段階	予備試験	本試験	工場ライン試験
用途	サラダ		
担当	ケンコーマヨネーズ(株)		

第 3 回調査

試験対象系統 勝系41号、勝系42号、勝系43号、北系65号、北系66号、北系67号

調査年月日 2018年6月25日

標準品種 さやか、トヨシロ

略工程 剥皮・芽取り→ダイスカット→蒸煮→冷却→混合

加工適性試験評価項目

評価項目		試験対象系統	勝系41号	勝系42号	勝系43号	北系65号	北系66号	北系67号	トヨシロ	さやか
貯蔵条件	貯蔵開始日	2017年	11/20	11/20	11/20	11/20	11/20	11/20	11/20	11/20
	貯蔵日数	日	217	217	217	217	217	217	217	217
	貯蔵温度	℃	2～3	2～3	2～3	2～3	2～3	2～3	2～3	2～3
	貯蔵湿度	%	90	90	90	90	90	90	90	90
試験条件	ダイスサイズ	mm	20	20	20	20	20	20	20	20
	蒸煮時間	分	17	17	17	17	17	17	17	17
	蒸煮温度	℃	100	100	100	100	100	100	100	100
	冷却時間	分	20	20	20	20	20	20	20	20
	冷却温度	℃	30～40	30～40	30～40	30～40	30～40	30～40	30～40	30～40
	配合比率	%	80	80	80	80	80	80	80	80
水分		%	72.9	77.1	79.3	72.1	72.6	72.3	71.1	79.7
でん粉価			19.8	16.2	13.5	18.9	18.6	18.6	18.7	13.3
糖分	ショ糖(任意)	%								
	還元糖	%	1.51	2.23	1.81	1.32	1.81	1.18	1.10	2.78
剥皮後褐変		無 微 少 中 多								
蒸し	肉色	見た目	黄	黄	紫	白	淡黄	白	白	白
	肉質	粘 中 粉	粘	粘	粘	中	粉	中	粉	粘
	煮くずれ	無 微 少 中 多	少	無	無	少	中	大	中	微
	舌ざわり	粗 中 滑	中	中	滑	中	中	粗	中	滑
	黒変	無 微 少 中 多	無	無	微	少	少	大	少	微
	ホクホク感	無 微 少 中 多	無	少	少	中	中	中	中	微
	食味	◎ ○ □ △ ×	○	○	□	△	□	△	□	○
ロングライフ サラダ	色調		淡黄	黄	紫と白	白	白	白	白	白
	舌ざわり	粗 中 滑	中	滑	滑	粗	中	粗	中	滑
	食味	◎ ○ □ △ ×	○	□	□	□	□	△	○	◎
	貯蔵性	◎ ○ □ △ ×								
	歩留まり	%(工場テスト)								
	適性判定	◎ ○ □ △ ×	○	○	△	□	□	△	□	◎
総合評価		◎ ○ □ △ ×	○	○	□	□	□	△	□	◎

コメント

勝 系 4 1 号	甘味を感じた。 肉質は少し粘質で後味に少し酸味を感じるとの意見があった。 さやかな次に評価が高かった。
勝 系 4 2 号	蒸しイモは黄色の見た目が美味しそうとの意見があった。 甘味と後味も良く比較的に滑らかだった。
勝 系 4 3 号	貯蔵後、外観の紫がまだ鮮やかで、サラダにしても色が良く残っている。 見た目のインパクトがあるので、こんなサラダがあっても良いという意見もあった。 独特の風味は好みに分かれる。 サラダ原料として、剥皮の際、維管束部まで茶色の部位があり、 どこまで剥けば良いのか不明瞭であった。
北 系 6 5 号	皮下黒変が見られた。 イモ風味や独特の風味が強く、好みに分かれていた。 サラダにした際はざらざらの食感が好まれなかった。 貯蔵により甘みを増している。
北 系 6 6 号	皮下黒変が多く見られ、歩留りが悪く、剥皮後の処理に時間がかかった。 全体的に黒変しているイモもあった。 貯蔵により甘みが強くなり、栗っぼいの風味すると感じる意見があった。
北 系 6 7 号	蒸し薯での評価は黒変が多く、外見が好まれていなかった。 イモ風味が強く、評価は好みによって分かれていた。
ト ヨ シ ロ	
さ や か	

加工適性評価・調査報告

試験段階 予備試験

第 1 回調査

用途

担当

試験対象系統

長系155号、西海40号、ニシユタカ

調査年月日

2017年12月18日

標準品種

トヨシロ、 さやか

略工程

剥皮・芽取りーダイスカットー蒸煮ー冷却ー混合

加工適性試験評価項目

評価項目		試験対象系統	長系 155号	西海 40号	トヨシロ	さやか			
		提供元	北見						
貯蔵条件	貯蔵開始日	2017年	11/20	11/20	11/20	11/20			
	貯蔵日数	日	28	28	28	28			
	貯蔵温度	℃	2～3	2～3	2～3	2～3			
	貯蔵湿度	%	90	90	90	90			
試験条件	ダイスサイズ	mm	20	20	20	20			
	蒸煮時間	分	17	17	17	17			
	蒸煮温度	℃	100	100	100	100			
	冷却時間	分	20	20	20	20			
	冷却温度	℃	30～40	30～40	30～40	30～40			
	配合比率	%	80	80	80	80			
水分		%	75.5	77.8	74.8	82.8			
でん粉価			15.4	15.0	18.4	14.1			
糖分	ショ糖(任意)	%							
	還元糖	%	0.36	0.35	0.21	0.38			
剥皮後褐変		無 微 少 中 多							
蒸し	肉色	見た目	黄	淡黄	白	白			
	肉質	粘 中 粉	中	中	粉	粘			
	煮くずれ	無 微 少 中 多	微	少	多	微			
	舌ざわり	粗 中 滑	中	中	粗	滑			
	黒変	無 微 少 中 多	無	微	少	少			
	ホクホク感	無 微 少 中 多	微	微	多	微			
	食味	◎ ○ □ △ ×	□	□	□	◎			
サラダ	色調		黄	淡黄	白	白			
	舌ざわり	粗 中 滑	中	中	粗	滑			
	食味	◎ ○ □ △ ×	□	□	□	◎			
	貯蔵性	◎ ○ □ △ ×							
	歩留まり	%(工場テスト)							
	適性判定	◎ ○ □ △ ×	□	□	□				
総合評価		◎ ○ □ △ ×	□	□	□	◎			

コメント

長 系 1 5 5 号	6月の長崎産よりもライマン価が高い。(6月長崎は10.9、今回の北見は15.4) 食味としても、舌触りが「中」になっており、「滑」だった長崎産と異なっている。 評価としてはトヨシロと同等かそれ以上で 今回検討したものの中で一番黄色みが強かった。
西 海 4 0 号	トヨシロと同等以上との評価だった。 ニシュタカより黄色が強い。
ニ シ ユ タ カ (北 見)	サラダにした際はトヨシロと同等以上で、 芽室のニシュタカと比べてこちらがおいしいという意見が多かった。
ニ シ ユ タ カ (芽 室)	大きさがやや小さく、歩留りがあまり高くなかったものの、 食味としては滑らかでトヨシロより良いという意見もあった。
ト ヨ シ ロ	

以上

加工適性評価・調査報告

試験段階 予備試験

第 2 回調査

用途

担当

試験対象系統

長系155号、西海40号

調査年月日

2018年2月15日

標準品種

トヨシロ、 さやか

略工程

剥皮・芽取りーダイスカットー蒸煮ー冷却ー混合

加工適性試験評価項目

評価項目		試験対象系統	長系 155号	西海 40号	トヨシロ	さやか			
		提供元	北見						
貯蔵条件	貯蔵開始日	2017年	11/20	11/20	11/20	11/20			
	貯蔵日数	日	28	28	28	28			
	貯蔵温度	℃	2～3	2～3	2～3	2～3			
	貯蔵湿度	%	90	90	90	90			
試験条件	ダイスサイズ	mm	20	20	20	20			
	蒸煮時間	分	17	17	17	17			
	蒸煮温度	℃	100	100	100	100			
	冷却時間	分	20	20	20	20			
	冷却温度	℃	30～40	30～40	30～40	30～40			
	配合比率	%	80	80	80	80			
水分		%	77.7	78.1	74.8	82.8			
でん粉価			16.8	15.7	18.4	14.1			
糖分	ショ糖(任意)	%							
	還元糖	%	0.97	0.84	0.21	0.38			
剥皮後褐変		無 微 少 中 多							
蒸し	肉色	見た目	黄	黄	白	白			
	肉質	粘 中 粉	粉	中	粉	粘			
	煮くずれ	無 微 少 中 多	中	少	多	微			
	舌ざわり	粗 中 滑	中	滑	粗	滑			
	黒変	無 微 少 中 多	微	無	少	少			
	ホクホク感	無 微 少 中 多	微	微	多	微			
	食味	◎ ○ □ △ ×	□	□	□	◎			
サラダ	色調		黄	黄	白	白			
	舌ざわり	粗 中 滑	滑	滑	粗	滑			
	食味	◎ ○ □ △ ×	□	□	□	◎			
	貯蔵性	◎ ○ □ △ ×							
	歩留まり	%(工場テスト)							
	適性判定	◎ ○ □ △ ×	□	□	□				
総合評価		◎ ○ □ △ ×	□	□	□	◎			

コメント

長系 1 5 5 号	6月の長崎産よりもライマン価が高くやや粉質で食感が異なっていた。 (6月長崎は10.9、今回の北見は16.8) 評価としてはトヨシロと同等かそれ以上で外観が黄色でおいしいそうにみえた。 サラダにした際は評価が好みによって分かれていたが、高い傾向にあった。
西海 4 0 号	トヨシロと同等以上との評価だった。 黄色イモとして外観がきれい。 滑らかな食感が好ましい評価が多かった。
トヨシロ	

以上

加工適性評価・調査報告

試験段階 予備試験

第 3 回調査

用途

担当

試験対象系統

西海40号

調査年月日

2018年6月25日

標準品種

トヨシロ、 さやか

略工程

剥皮・芽取りーダイスカットー蒸煮ー冷却ー混合

加工適性試験評価項目

評価項目		試験対象系統	西海40号	トヨシロ	さやか			
		提供元	北見					
貯蔵条件	貯蔵開始日	2017年	11/20	11/20	11/20			
	貯蔵日数	日	28	28	28			
	貯蔵温度	℃	2～3	2～3	2～3			
	貯蔵湿度	%	90	90	90			
試験条件	ダイスサイズ	mm	20	20	20			
	蒸煮時間	分	17	17	17			
	蒸煮温度	℃	100	100	100			
	冷却時間	分	20	20	20			
	冷却温度	℃	30～40	30～40	30～40			
	配合比率	%	80	80	80			
水分		%	78.1	71.1	82.8			
でん粉価			16.2	18.7	14.1			
糖分	ショ糖(任意)	%						
	還元糖	%	1.78	1.10	0.38			
剥皮後褐変		無 微 少 中 多						
蒸し	肉色	見た目	黄	白	白			
	肉質	粘 中 粉	粘	粉	粘			
	煮くずれ	無 微 少 中 多	微	中	微			
	舌ざわり	粗 中 滑	滑	中	滑			
	黒変	無 微 少 中 多	無	少	少			
	ホクホク感	無 微 少 中 多	少	中	微			
	食味	◎ ○ □ △ ×	○	□	◎			
サラダ	色調		黄	白	白			
	舌ざわり	粗 中 滑	中	中	滑			
	食味	◎ ○ □ △ ×	○	○	◎			
	貯蔵性	◎ ○ □ △ ×						
	歩留まり	% (工場テスト)						
	適性判定	◎ ○ □ △ ×	○	□				
総合評価		◎ ○ □ △ ×	○	□	◎			

コメント

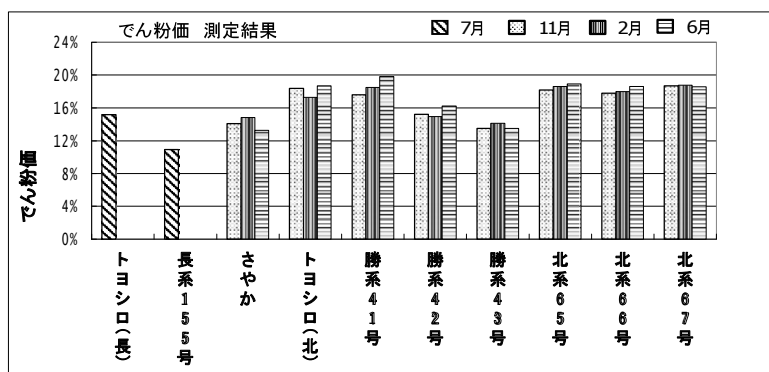
西 海 4 0 号	黄色イモとして外観がきれい。 滑らかな食感が好ましい評価が多かった。 貯蔵により甘みも強く感じられた。
ト ヨ シ ロ	

以上

〈平成29年度産 加工適性試験 成分分析結果報告書〉

ケンコーマヨネーズ(株)
商品開発部門

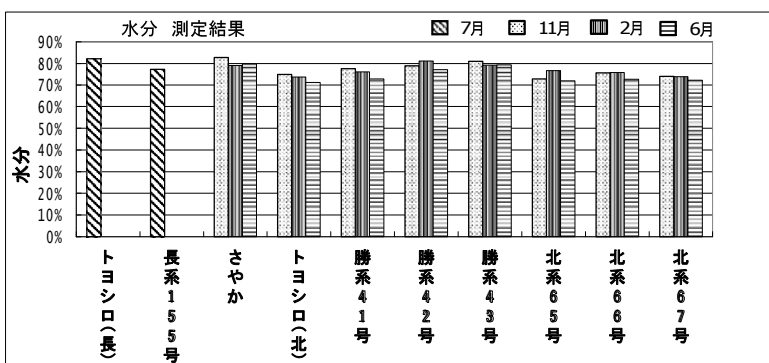
でん粉価 (%)



品種	7月	11月	2月	6月
トヨシロ(長)	15.2%	—	—	—
長系155号	10.9%	—	—	—
さやか	—	14.1%	14.8%	13.3%
トヨシロ(北)	—	18.4%	17.3%	18.7%
勝系41号	—	17.6%	18.5%	19.8%
勝系42号	—	15.2%	14.9%	16.2%
勝系43号	—	13.5%	14.1%	13.5%
北系65号	—	18.2%	18.6%	18.9%
北系66号	—	17.8%	18.0%	18.6%
北系67号	—	18.7%	18.8%	18.6%

(長)は長崎県 (北)は北海道

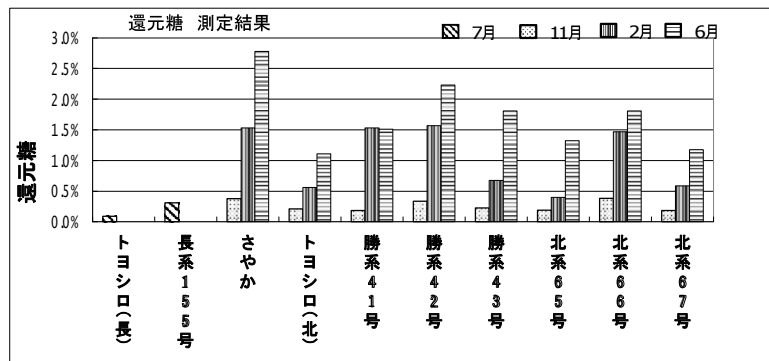
水分 (%)



品種	7月	11月	2月	6月
トヨシロ(長)	82.1%	—	—	—
長系155号	77.2%	—	—	—
さやか	—	82.8%	79.1%	79.7%
トヨシロ(北)	—	74.8%	73.7%	71.1%
勝系41号	—	77.5%	76.1%	72.9%
勝系42号	—	79.0%	81.0%	77.1%
勝系43号	—	80.8%	79.2%	79.3%
北系65号	—	72.9%	76.7%	72.1%
北系66号	—	75.6%	75.8%	72.6%
北系67号	—	74.0%	73.8%	72.3%

(長)は長崎県 (北)は北海道

還元糖 (%)



品種	7月	11月	2月	6月
トヨシロ(長)	0.09%	—	—	—
長系155号	0.31%	—	—	—
さやか	—	0.38%	1.53%	2.78%
トヨシロ(北)	—	0.21%	0.56%	1.10%
勝系41号	—	0.18%	1.53%	1.51%
勝系42号	—	0.34%	1.56%	2.23%
勝系43号	—	0.23%	0.68%	1.81%
北系65号	—	0.19%	0.40%	1.32%
北系66号	—	0.38%	1.47%	1.81%
北系67号	—	0.18%	0.59%	1.18%

(長)は長崎県 (北)は北海道

以上

勝系43号の色味について

【背景 & 目的】

勝系43号は従来のばれいしょ品種と比較して紫色が濃い特徴がある。
通常のマヨネーズを使用するポテトサラダ以外の用途で、特徴的な色調を活かせないか検討した。
従来品種として、入手できたキタムラサキを使用した。

【結果】

マッシュとフレンチドレッシング和えで見た目と食味について評価した。
その結果、従来品種のキタムラサキは紫色がまだらで見た目の評価が低いのに対し、
勝系43号は色ムラの無いキレイな紫色で見た目の評価が高かった。

実施日：2018年1月25日

メニュー	品種	見た目	食味	コメント
マッシュ	キタムラサキ	×	□	紫色がまだらで見た目の評価が低い。勝系43号と比較し甘い。
	勝系43号	◎	□	色ムラの無いきれいな紫で見た目の評価が良い。 何かに混ぜるとパステルな色になり華やかになりそう。
フレンチドレッシング和え	キタムラサキ	△	□	紫色がまだらで見た目の評価が低い。勝系43号と比較し甘い。
	勝系43号	◎	□	色ムラの無いきれいな紫で見た目の評価が良い。 トーンが少し暗いので、他の明るい色の食材と混ぜたりすると良いのではとの意見もあった。

※見た目と食味は“×△□○◎”の5段階で評価

マッシュポテト



フレンチドレッシング和え



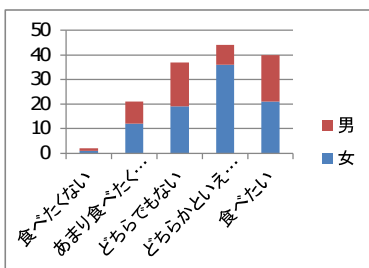
長崎育種品種は、北海道栽培で、でん粉価が高くなり滑らかさがなくなり、サラダの評価は、高くない。

以上

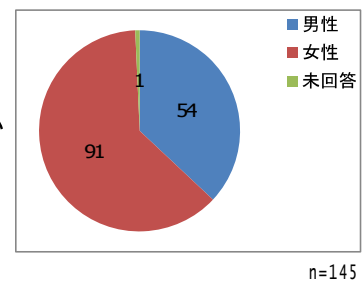
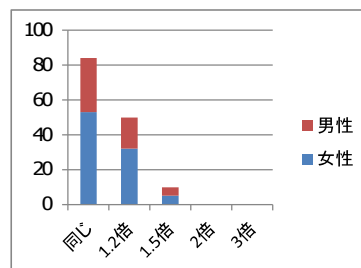
紫イモに関するアンケート調査

2018年7月9日 都内農学系大学3年生に対して、蒸煮した紫イモを見せてアンケート調査を実施した。

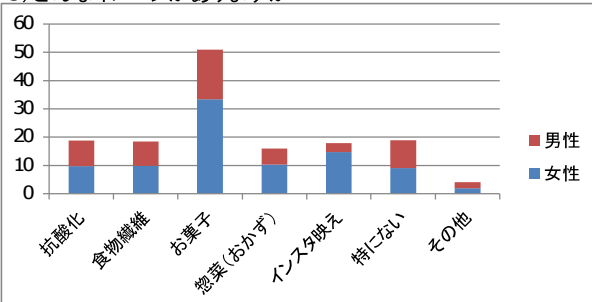
1) 紫イモを食べたいと思いますか



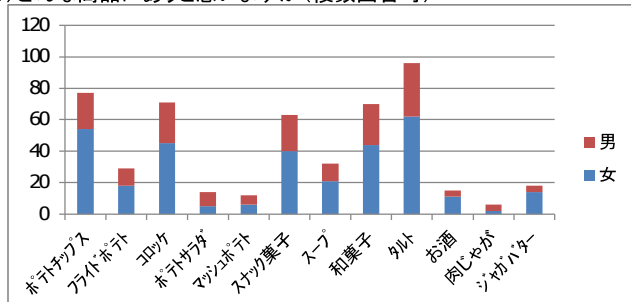
2) どのくらいの価格まで買いますか



3) どんなイメージがありますか



4) どんな商品にあうと思いますか(複数回答可)



以上

北育24号ラインテスト報告書

ケンコーマヨネーズ株式会社
商品開発部門サラダ研究所

西田 毅

馬鈴薯品種名	北育24号（北系52号）
テスト配合	グットセレクションポテトサラダ
ロットテスト実施日	2018年2月20日

	2017/12	2017/2
水分	75.70%	77.60%
全糖	1.20%	2.95%
還元糖	0.37%	1.67%
でん粉価	18.4	16.7

*前年サンプル

テスト工場名	西日本工場
--------	-------

特性	北見農業試験場	当社評価
----	---------	------

母	×	父
さやか	×	K03014-1

形	短卵
---	----

目	やや浅い
---	------

ストロンやや硬い

生理傷害	さやか並
------	------

休眠	さやかよりやや短い
----	-----------

ジャガイモシストセンチュウ抵抗性	有
------------------	---

そうか抵抗性	やや強
--------	-----

Yモザイク病抵抗性	強
-----------	---

打撲黒変耐性	強
--------	---

打撲の皮下のコルク化

枯ちよう期	中生（さやか並）
-------	----------

上いも	さやかより多い	平均重	やや軽い
-----	---------	-----	------

LL、Lが少ない(平均133g)

でん粉価	さやかより高い
------	---------

18（過去4年平均 16.5）

皮剥褐変	さやかより微
------	--------

調理後黒変	なし	なし
-------	----	----

煮崩れ	さやかより微
-----	--------

肉質	やや粘
----	-----

肉色	白
----	---

やや黄（ニシユタカより薄い）

	kg
投入量	432
剥皮処理後	322 74.5%
芽取後	320 74.1%

少量のラインテストで数字的には、参考程度です。

さやか に準じます。

トヨシロやとうや特に長期保存後より明らかに良好です。

	北育24号	さやか
芽取 前	2.09	1.59
芽取 後	2.63	2.07
平均	2.36	1.83

イモ1個当たりの芽取回数

(1回で取れなくても1か所1回でカウント)

年度	でん粉価
2013	16.7
2014	16.9
2015	15.7
2016	16.8
2017	18.2

4年間
Ave 16.5

◎状態 トリミング後

やや黄色がかっている。(貯蔵直後より濃い？サラダにすれば問題なし)

表面の凸凹は皮残りする程ではないが、ストロンが残りやすく 更にそのストロンが固い。

(芽取回数の差になっている)

皮下がかさぶた状コルク状になった打撲痕がやや多い

スチームピールで表面のでん粉のヌメリが強く、やや掴みにくい

◎状態 蒸煮後

直後は、「さやか」より甘い、しっとり食感。サラダ加工しても若干表面に粘りを感じる。

2週間後、甘味や粘りの差は特に感じず、でん粉価の為か固形感が強いが、老化はない。

4週間後、でん粉価の為か固形感が強いが、老化のボソボソ感は、少なく差はない。

8週間以降は、でん粉価が高いためか、「さやか」よりも老化のボソボソ感が強く感じた。

◎総評

スチームピールに対して、量が少ないので比較できないが、さやかに対してわずかに低い程度

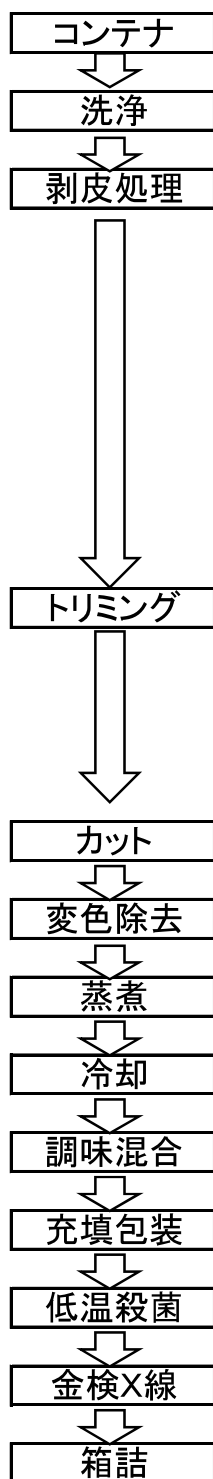
芽取は、ストロンが残りやすく生の果肉が硬く表面の粘りがあり、ややさやかに劣る。

食味に関しては、本年度でん粉価が高いことに由来すると思われる食感低下はあるが、賞味期限内では特に問題はない。

大玉が少なく今回のサンプルより小さいと作業性が大幅に低下する。

トヨシロよりは、明らかに良好である

工程



さやか



北育24号



一時貯蔵庫で撮影



画像ほど黄色は強くない。
ストロンが残る傾向



色の差は
サラダでは問題なし