

令和4年度ポテトチップ試食調査報告書

令和4年度のポテトチップ試食調査について報告いたします。

1. 加工処理

使用した品種は(国研)農研機構北海道農業研究センターより提供を受けた、しんせい、パールスターチ、ノーブルシャドー、シャイニールビーと北海道立北見農業試験場より提供を受けたハロームーンの5品種を、ポテトチップ製造会社(有限会社 菊水堂)に製造を委託して、実際の製品と同様の加工を行い、ポテトチップにした。

製造の過程は以下のとおり。

下記順でフライを行った。

原料	ハロームーン	: でんぷん価	16.7	ブランチング	設定61度
	しんせい	: でんぷん価	16.7	ブランチング	設定61度
	パールスターチ	: でんぷん価	20.4	ブランチング	設定61度
	ノーブルシャドー	: でんぷん価	12.9	ブランチング	設定72度
	シャイニールビー	: でんぷん価	14.3	ブランチング	設定72度

設定 スライサー :0.054インチ

ブランチング 61度共通、ノーブルシャドー、シャイニールビーは72度

出来高 単位:60g入りの袋数

. テストフライで、やや焦げたため、ブランチング温度を少し低くした。他は同条件とした。

歩留まり

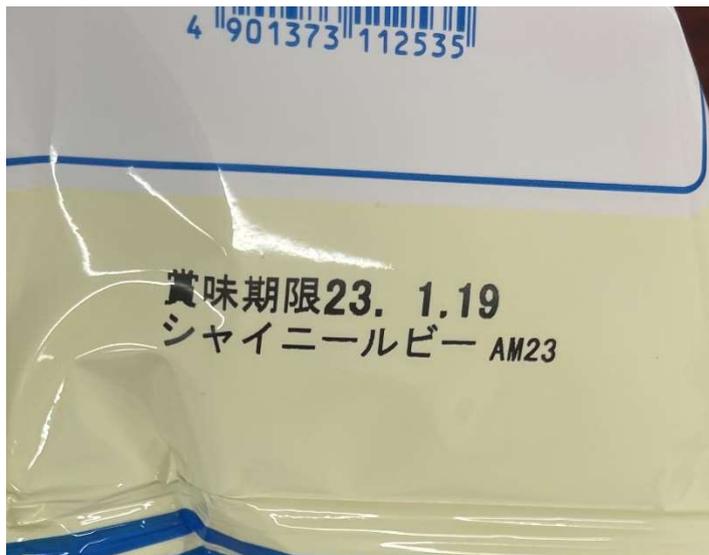
NO	品種	出来高	入り数	一袋重量	使用原料	歩留まり
1	ハロームーン	224	1	0.06	80	16.80%
2	しんせい	255	1	0.06	80	19.13%
3	パールスターチ	299	1	0.06	80	22.43%
4	ノーブルシャドー	240	1	0.06	80	18.00%
5	シャイニールビー	246	1	0.06	80	18.45%
6	予備	0	1	0.06	1	0.00%
7	予備	0	1	0.05	1	0.00%

ノーブルシャドー、シャイニールビーは、安全を考え72度の高めとした。

配布品は菊水堂60gしおアルミ蒸着袋(OP/PE/VMPET/PE/CP) 賞味期限3ヶ月

判別方法:賞味期限下段に品種名印字及びロット番号を記載して、アンケート参加者に配布した。

裏面の印字見本



それぞれの比較写真



1. 試食調査参加者の募集

日本いも類研究会メーリングリスト会員への周知及びいも類研究会ホームページへの掲載等を行い、参加者を募った。

また、参加者にはアンケート調査表をメールで送付し、アンケート結果に応じていただくことにした。

2. アンケート結果の集計

(1) アンケートの回答者数は約 870 名で、ほぼ有効回答であった。

別添、アンケート全体集計結果。

回答者は女性、男性ともに 10 歳~20 歳から 60 歳以上までほぼ満遍なく参加しており、年齢による偏りはみられない。

(2) アンケートに品種ごとの感想を寄せた回答者の評価をまとめると、次のとおりであった。

パールスターチ

パリパリしている あっさり 一番バランスがよい ザクザク美味しい しっかりしている。

おいしい

しんせい

ハロームーンの次にイモ感があってサクサクしている、食べ応えあるイモっぽい。イモっぽくておいしいが、パリパリしている方が好き、ナチュラルな感じ。

ハロームーンの方が好き、じゃがいもの味がよく感じる

ハロームーン

イモ感があってパリパリ おいしさがすぐ来る 止まらない イモ感が強い、固いが美味しい

シャイニールビー

味が薄めで塩味が負けている 後味がよい 赤色が甘い味のイメージ やさしい味、見た目がかわいい、パーティ等の盛り合わせの時に買う。ジャガイモスティックのようにすれば良いのでは、色どりがよいので、他のチップスと一緒に置くとカラフル感が増す

ノーブルシャドー

ふしゅふしゅしている イモ感薄め 味がちょっと薄いかも イモ感薄め

パーティ等の盛り合わせの時に買う。ジャガイモスティックのようにすれば良いのでは
パッケージが派手なら負けない、インパクトあり

以上

じゃがいも新品種によるポテトチップ製品の試食(令和4年11月)

－アンケート調査結果(構成比)－

全体集計

(単位: %)

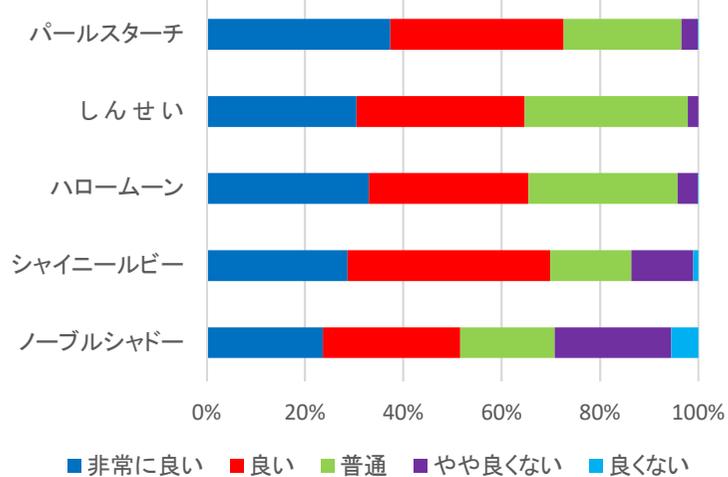
色(外観)

	非常に良い	良い	普通	やや良くない	良くない
パールスターチ	37.4	35.2	24.0	3.3	0.1
しんせい	30.5	34.2	33.2	2.1	0.0
ハロームーン	33.0	32.5	30.3	4.1	0.1
シャイニールビー	28.7	41.2	16.5	12.6	1.0
ノーブルシャドー	23.7	27.9	19.2	23.7	5.5

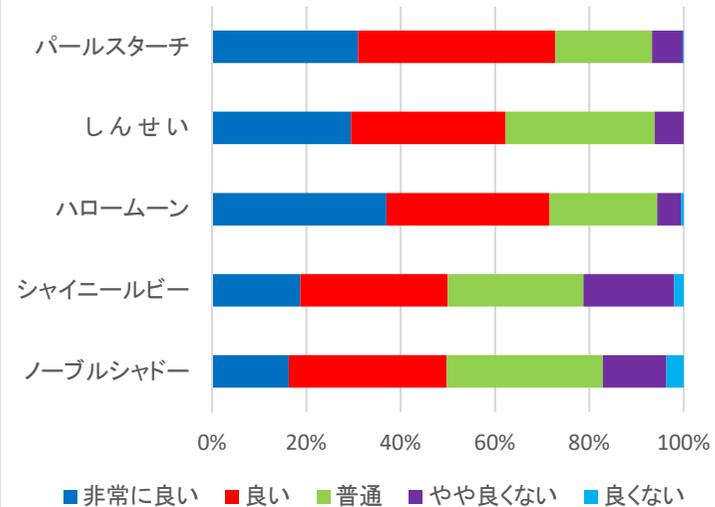
食感(舌触り)

	非常に良い	良い	普通	やや良くない	良くない
パールスターチ	31.0	41.8	20.5	6.5	0.2
しんせい	29.5	32.7	31.7	6.1	0.0
ハロームーン	37.0	34.6	22.8	5.0	0.6
シャイニールビー	18.7	31.3	28.8	19.2	2.0
ノーブルシャドー	16.3	33.5	33.1	13.5	3.6

色(外観)



食感(舌触り)



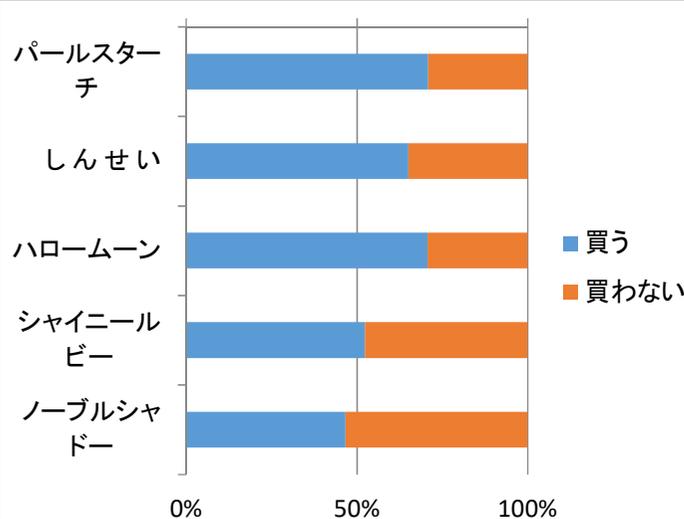
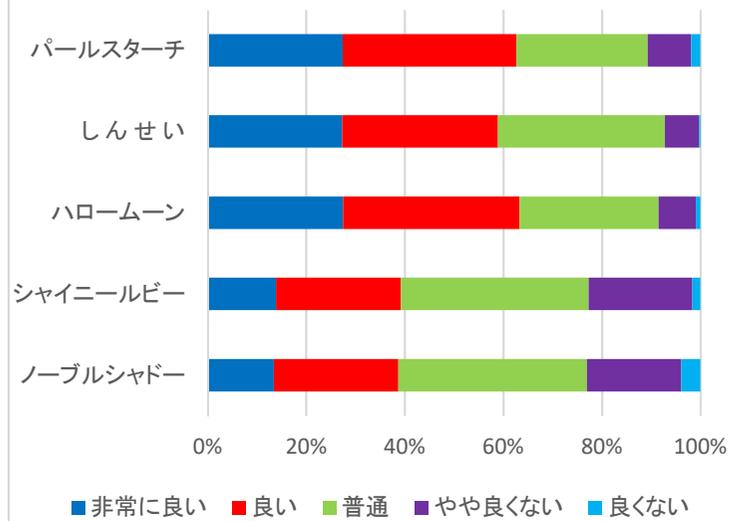
食味

	非常に良い	良い	普通	やや良くない	良くない
パールスターチ	27.4	35.3	26.6	8.8	1.9
しんせい	27.3	31.6	33.9	6.9	0.3
ハロームーン	27.5	35.8	28.2	7.6	0.9
シャイニールビー	13.9	25.3	38.1	21.1	1.6
ノーブルシャドー	13.4	25.3	38.3	19.1	3.9

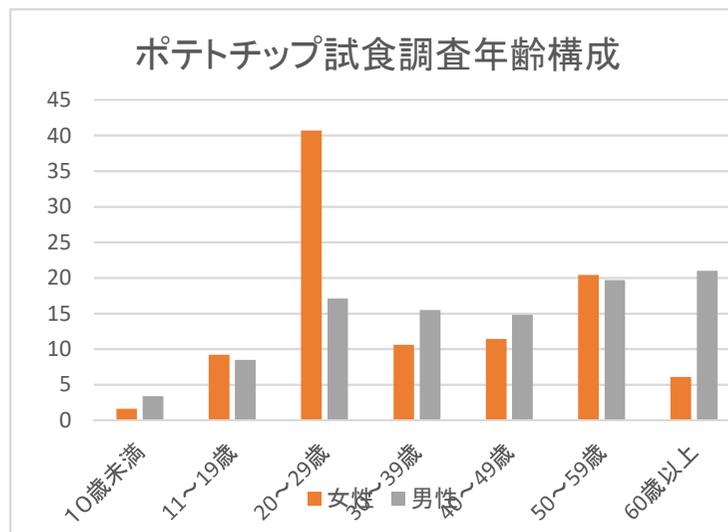
総合判断

	買う	買わない
パールスターチ	70.9	29.1
しんせい	65.1	34.9
ハロームーン	70.7	29.3
シャイニールビー	52.4	47.6
ノーブルシャドー	46.7	53.3

食味



年齢構成	10歳未満	11～19歳	20～29歳	30～39歳	40～49歳	50～59歳	60歳以上
女性	1.6	9.2	40.7	10.6	11.4	20.4	6.1
男性	3.4	8.5	17.1	15.5	14.8	19.7	21.0



(注) パールスターチ、しんせい、シャイニールビー、ノーブルシャドーについては(国研)農研機構北海道農業研究センターより、ハロームーンについては北海道立北見農業試験場より提供を受けました。
ここに、厚く御礼申し上げます。