

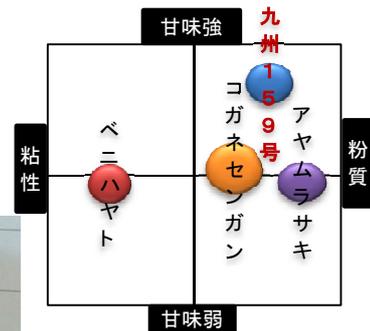
# 平成21年度かんしょ品質評価試験(「ペースト」)

(有)フェスティバロ社

## 1 <<はじめに>>

前年テストでは、レアケーキの食感にテーマをしぼって評価を進めた。澱粉の質がレアケーキの食感を決める。コガネセンガンの代用品種としての評価基準設定。その中で、一番コガネセンガンに近かったのが九州159号であった。

今回のテストは九州159号の本生産テストで、コガネセンガンとの比較検証を行った。



## 2 <<狙い>>

①九州159号の継続検査

★コストの検証(歩留り)⇔コガネセンガン  
★本生産での食感評価。  
(手仕込み時と本生産では仕上がり公差が激しいため、本生産と条件を同じにして製品との比較を行う。)

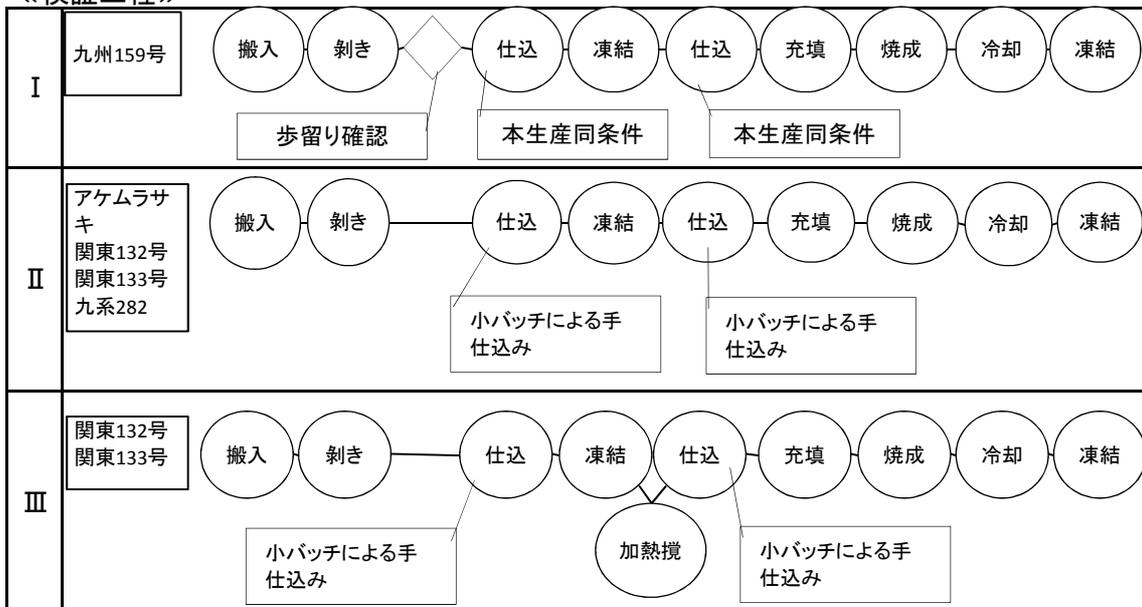
②新品種の傾向評価

★関東系の芋についてはα化を促進し、より粘質系の新食感を出す。  
(粘質系芋での決定的な菓子種は、まだ出ていない。)  
★九州系は、コガネセンガンとの食感比較。

## 3 <<今回対象品種>>

| No. | 名称     | 受入量 | No. | 名称     | 受入量 |
|-----|--------|-----|-----|--------|-----|
| i   | 九州159号 | 70  | iv  | 関東133号 | 20  |
| ii  | アケムラサキ | 20  | v   | 九系282  | 20  |
| iii | 関東132号 | 20  | vi  | 九州163号 | 20  |

## 4 <<検証工程>>



以上、3種類の工程を組む。サンプルは全工程から8種類生まれる。基本的な評価はサンプルのティスティング。ただし I の九州159号だけは、歩留り比較等による作業性とコストの評価あり。

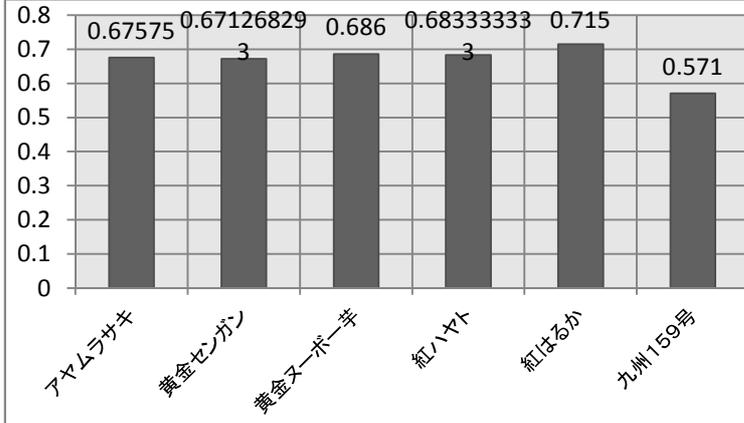
また、IIIの工程は関東系用の特種工程。シュー生地を作る工程を参考に、澱粉を完全にα化し粘度の強化をはかる。それにより新たな食感に期待する。

## 5 <<結果及び評価>>

### i :コスト

★九州159号の歩留りは現在当社が使用している品種と比べて悪かった。(57.1%)今回の送付で小芋が多かったよう。芋自体の剥き作業性は良。芽も深くない。コガネセンガンのように土噛み等々は無かった。

| 品種名     | 総計    |
|---------|-------|
| アヤマラサキ  | 67.6% |
| 黄金センガン  | 67.1% |
| 黄金ヌーボー芋 | 68.6% |
| 紅ハヤト    | 68.3% |
| 紅はるか    | 71.5% |
| 九州159号  | 57.1% |



### ii :ペースト

本生産で使用する機材を使った工程(I)と、バッチ生産での勘仕込み(II)の間では水分量が5%以上違った。  
九州159号に関しては、レアケーキと同じ条件の物で仕上がった。

### iii :テイasting及び評価



| 品種名     | 作業性 | 狙いの期待結果  | 食味  | 食感 | 色 | 結果   |
|---------|-----|----------|-----|----|---|------|
| 九州159号  | 4   | 2.5 歩留まり | 2   | 4  | 5 | 17.5 |
| 関東132号A | 4   | 2 食感     | 2   | 2  | 3 | 13   |
| 関東132号B | 4   | 3 食感     | 3   | 3  | 3 | 16   |
| 関東133号A | 4   | 2 食感     | 2   | 2  | 4 | 14   |
| 関東133号B | 4   | 3 食感     | 2.5 | 3  | 2 | 14.5 |
| 九系282   | 4   | 1 代用品種   | 3   | 3  | 1 | 12   |
| 九州163号  | 5   | 1 代用品種   | 1   | 1  | 3 | 11   |
| アケムラサキ  | 3   | 5 代用品種   | 5   | 5  | 5 | 23   |

## 6 <<結果>>

今回メインにした九州159号は、本生産工程にかかるとコガネセンガンとは大きく味が異なった。作業性や歩留まりに関しては、土噛みもなく肉質もそれほど硬くないため、生産性には向上できる可能性がある。しかし、テイストとしての付加価値は現在の工程では組めないことが分かった。

また、アケムラサキに関しては、アヤマラサキとの違いがほとんど分からないほど、作業性も品質も良い。

九州163号は、テイストに問題がある。作業性は今回の中で一番良かった。剥き、歩留まりは作業者には一番やりやすかったようだ。

九系282は、色に問題がある。商品の固まり方も、アケムラサキのように柔らかくない。白系の芋のような固まり方をする。紫芋としての個性を余り感じなかった。

関東系については、新たな工程を設けた。期待通り、粘りは出たが粘りが美味さにつながらなかった。味の切れが悪いため、甘さがいつまでも口に残る。粘りについては甘味とセットで考えなければ