
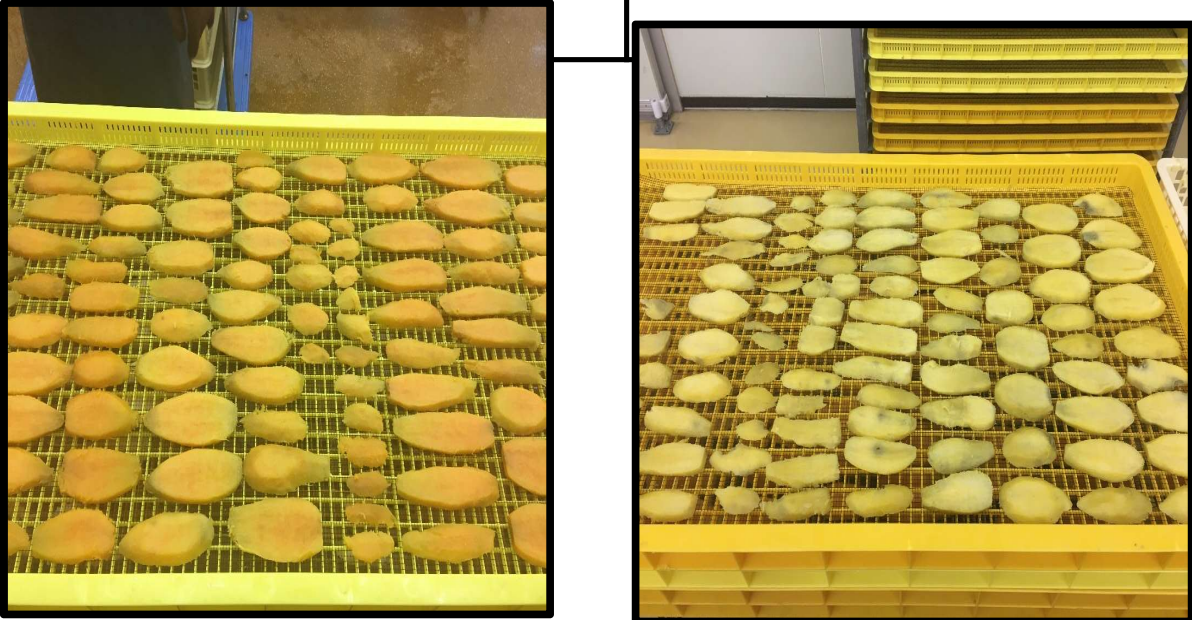


3 - (2) 干しいも評価試験結果

サツマイモ新品種について

	関東146号	関東142号
原料入荷時	2016年11月30日	2016年11月30日
原料糖度 (Brix)	11.1	13.3
加工日時	12月24日	12月24日
蒸かしたときの違い		
加工について	<p>蒸かしは、60分間火を入れ15分間蒸らしを行った。</p> <p>146号は皮と実の間の薄皮が薄いため、皮むきが非常に容易であった。</p> <p>また、そこまで繊維質ではないので火が入りやすく感じられた。</p>	<p>蒸かしにかかった時間は146号と同様である。</p> <p>142号は皮と実の間の薄皮が厚く、また非常に繊維が強く皮むきが難しい。</p> <p>薄皮がしっかりしているため、厚めに皮を剥かないと薄皮が酸素に触れ、芋全体が黒くなる。</p>
並べた時の様子		

サツマイモ新品種について

	関東146号	関東142号
乾燥方法	冷風乾燥	冷風乾燥
乾燥後		
味・風味	芋の風味が弱い。食感はやわらかく、その点は食べやすいが、全体的に評価すると146号の方が良いという声が多かった。	玉豊に似た芋臭さがあり、142号に比べると評判が良かった。芋臭さがある一方で後味はすっきりしている。
食感	十分やわらかい	十分やわらかい
考察	関東146号について、皮むきが容易なことや火が入りやすいことについては上記に記した通りである。並べた瞬間は色がさほど出ていなかったが、乾燥して水分が抜けるとオレンジ色が強く出た。風味や味などでは玉豊や泉、べにはるかなどのメジャーな品種にやや劣るが色味が珍しいためその点での差別化はできると思われる。直営店でもお客から見た目が似通ってどれを選んでいいかわからないという声たまにあるが、この関東146号なら色味で目立つためワンポイントで店頭などに並べるのも良いかもしれない。あとはもう少し芋の風味が強く出ていると良い品種になると思われる。	関東142号は皮むきが難しい。泉と似通っていて薄皮が厚く、しっかりと皮むきをしなければかなり黒くなってしまう。今回、薄皮をわざと残して皮むきを何本か行ったが、いずれも芋全体がかなり黒くなった。このことから玉豊やべにはるかなどに比べると歩留りは数パーセント悪くなると考えられる。風味は玉豊に近い良い芋臭さがあり、後味はスッキリしている。色味は黄金色というよりは黄色に近い。玉豊の芋臭さがある一方で後味ははるか並みにスッキリしていてきれいな黄色をしているため非常に興味深い品種であると感じた。ただ皮むきが難しい。
評価		
	記入者	幸田商店 品質管理課 鬼澤 太幸