

品種	関東151号	関東152号	九州191号	九州192号
原料品質	水分多い	水分多い	水分少なめ	水分かなり少なめ
原料糖度	14.4度	14.0度	13.8度	13.7度
ほしいも糖度	51.0度	50.0度	56.0度	43.0度

※参考品種：べにはるか(水分多い・原料糖度：14度以上・ほしいも糖度：70度)

製造方法	冷風乾燥	冷風乾燥	冷風乾燥	冷風乾燥
生産日	2019/1/8	2019/1/8	2019/1/8	2019/1/8
完成日	2019/1/11	2019/1/11	2019/1/11	2019/1/11

評価	べにはるかを5点×3=15点とした場合の5段階評価(8人平均)			
見た目	1	2.375	2.125	1
味	1.25	2.125	2.375	1.125
ねっとり感	1	1.5	1.75	1
<b>総合評価 (15点満点)</b>	<b>3.25</b>	<b>6</b>	<b>6.25</b>	<b>3.125</b>
コメント	さつまいもの状態で繊維質であったため干しいもの仕上がりで筋が目立つ。 味はあっさりしていてねっとり感がなく物足りない。 色も黒っぽい感じで見た目があまり良くない。	色はオレンジ系ではあるが色むらが多い。綺麗なオレンジ色の物もあるが黒くなりやすい。 糖度はあまり高く無いのだが芋の味が美味しい。 関東151号に比べて繊維質ではないがべにはるかなどより筋っぽくねっとり感が無い。	4種類のなかでも一番さつまいもの色が真っ白であった。 干しいものに仕上がった状態でも白さが目立ちます。 糖度は今回の中ではもっとも高いのですがべにはるかには到底及ばず甘味が弱い印象。 筋っぽくなくねっとり感があるので今回の4種類の中では1番の有望品種である。	さつまいもの水分がかなり少ない。蒸してもパサツキが見られる。 今回加工した中でも半分ぐらいシロタになってしまい干しいものとしては合わない品種と思われる。 ねっとり感はまったくなく通常の干しいものシロタと同じ味がします。

写真	関東151号	関東152号	九州191号	九州192号
原料				
原料カット				
皮むき後				
並べ				
完成				
完成				

完成

