

## 令和2年 かんしょ品質試験報告書

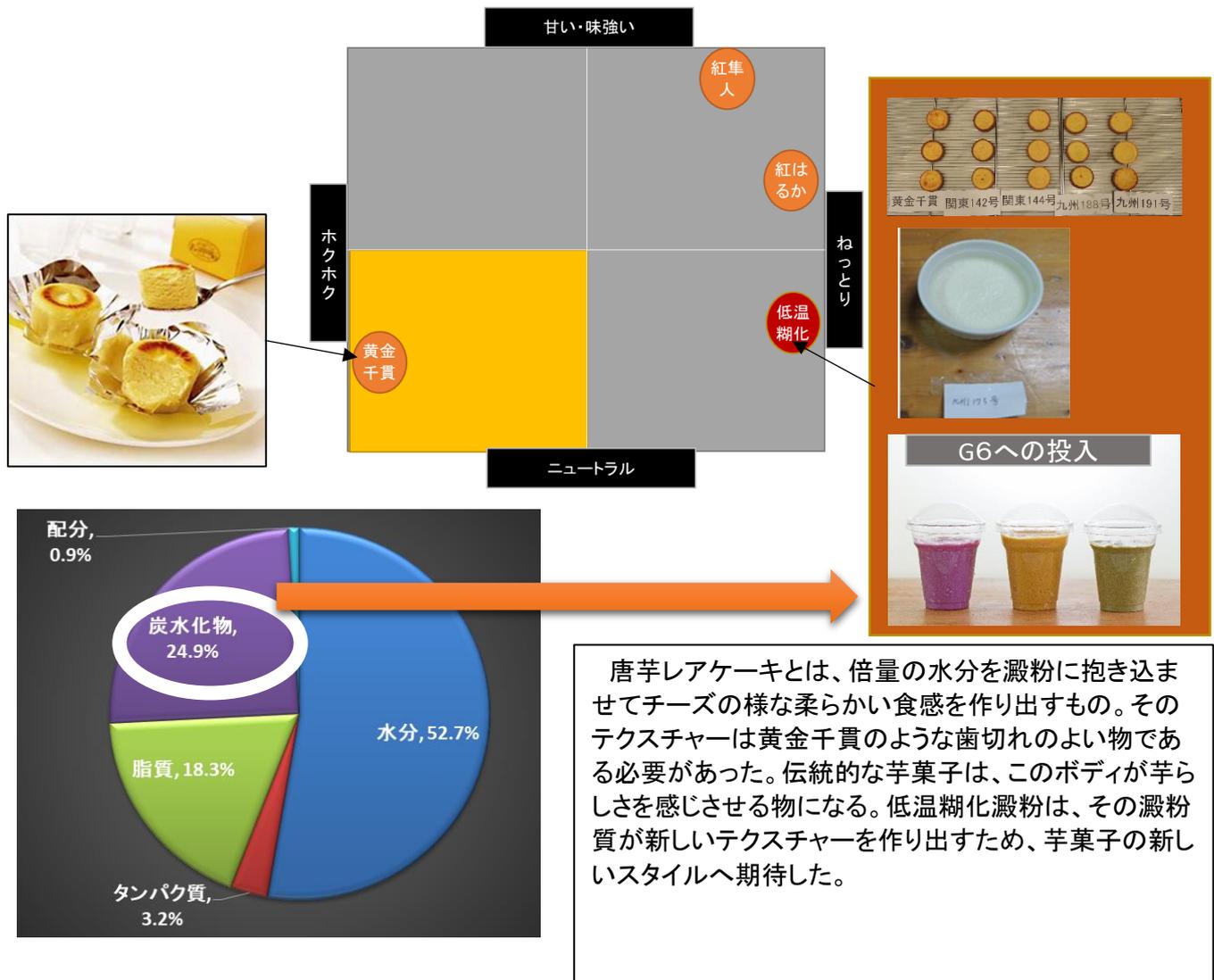
(株)農林文化村  
郷原拓東

## ①はじめに

当社は、前身のフェスティバロ時代から品評会に参加させて頂いている。当時はメイン商材、唐芋レアケーキ「ラブリー」の原料芋「黄金千貫」と新澱粉芋を比較検証していた。しかし、その代用品種は何年も見つからなかった。

そのため、2011年くらいから黄金千貫では出来ない特性のある芋探しをテーマに品評を実施している。そこで興味をもった芋が低温糊化澱粉の芋。その評価を現在6年間続けてきている。

以降、低温糊化澱粉芋の菓子における用途開発をテーマに品評を行ってきた。今期は、低温糊化澱粉「コナミズキ」を使用した菓子も銀座シックスに投入。以下、その状況を記す。

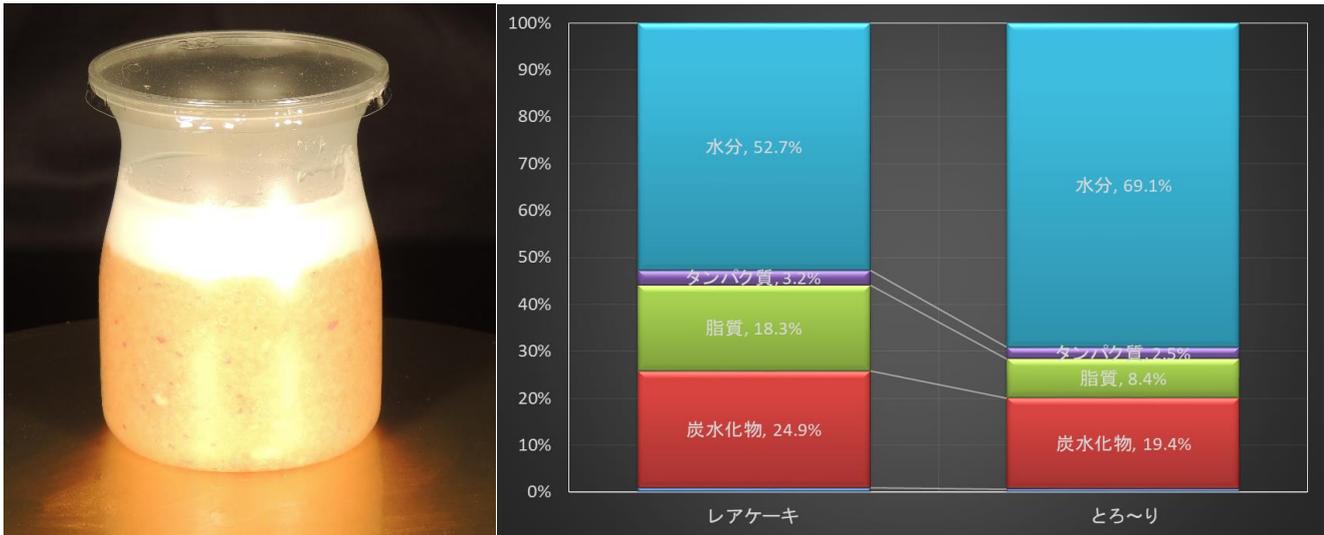


6年にわたり様々な事を試みてきたが、低温糊化澱粉のニーズを掘り当てる事が出来なかった。銀座シックスにて「コナミズキ」を使用したドリンクの展開も試みたが、顧客が求める物は「サツマイモ」らしさ。低温糊化澱粉での訴求は現状では展開し辛かった。そのため、今回は用途を探る方向ではなく、既にある当社製品と比較して検証を進める。

# テストの狙いについて

## ② テストの狙い

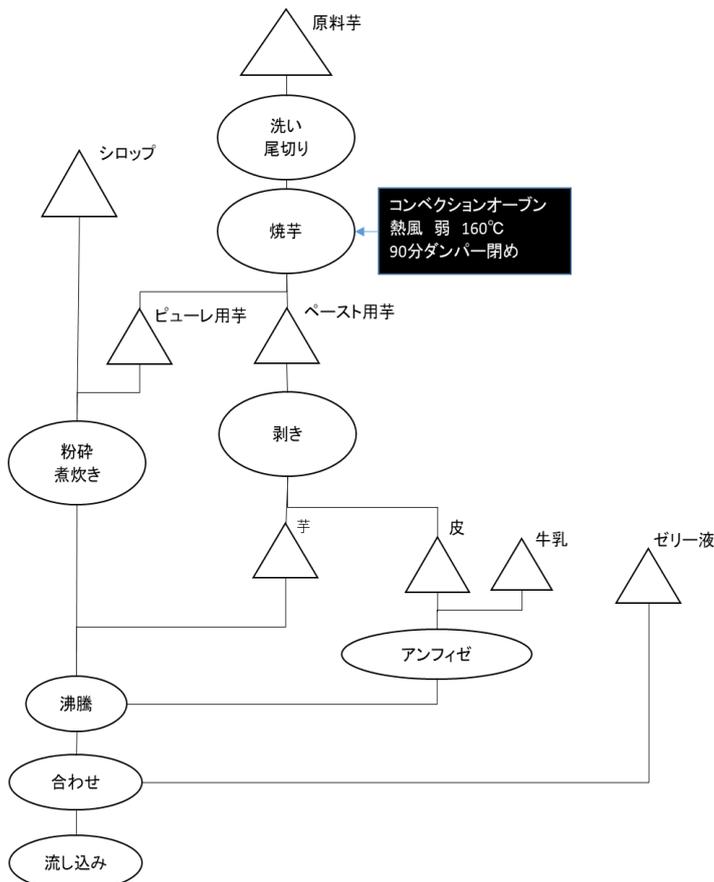
今回は対象芋を、当社製品「とろ〜り焼芋」にして食味比較検証を行う。



とろ〜り焼芋は唐芋レアケーキをもっと柔らかくしようと開発した物。究極の柔らかいスイートポテトというテーマで「スプーンですくって食べるスイートポテト」を商品コンセプトに掲げた。レアケーキとの成分比較はグラフの通り。ポディとなる芋の比率はレアケーキと比較して20%落とす。

## ■ 今回の対象品種と工程フロー

対象品種	九州188号	継続品種	10kg
	九州191号	継続品種	10kg
比較	当社製品		



従来の製品と同じ工程でのテスト。原料加工は、ピューレとペーストを作成する。どちらも焼芋にしてからの加工。ペーストは、焼芋焼成後、実と皮に分離し実を濾す。ピューレは、焼芋を丸ごとシロップと共に煮だす。詳細のフローチャートは左の通り。

# 芋について

生芋  
時



九州188号



九州191号

焼芋  
時



焼芋  
BRIX 40.2%  
水分量 32.27%  
蒸し芋(前年)  
BRIX 36.1%

評  
水分量がある。  
味が分かりにくい。  
香りは良い。  
意外と甘い。



焼芋  
BRIX 51.5%  
水分量 48.57%  
蒸し芋(前年)  
BRIX 38.3%

評  
188号よりもさらに水分が多い。  
ジャガイモみたい。  
味がしない。

焼芋評価では、太白、花魁、紅隼人、黄金千貫、高系14号、紅はるか、コナミズキの8品種と比較テイastingした。紅はるかとは違い、甘さによるしっとり感ではない食味に、食味検査に携わった者は驚いていた。しかし、芋らしさが無いという評価もあり。

## 原料加工について

九州188号



BRIX:48.7%

九州191号



BRIX:46.1%

### ペースト

焼芋を濾した物

### ピューレ

焼芋を丸ごとシロップと煮た物



BRIX:57.5%



BRIX:56.8%

原料加工は、通常製品と同様に行う。ペーストは、焼芋をそのまま濾したもの。ピューレは、皮ごとシロップと共に煮だしたもの。当社の場合、紅はるかや紅はやとを使用して通常は作る。ペースト作成時の実と皮の離れは悪くなく作業性は良い。しかし、焼芋特融の焼芋臭が弱い。

## 製品検査



九州191号

九州188号

従来製品

### 総評

品種名	テクスチャー	香り	味わい	素材感	作業性	総点
188号	5点	2点	3点	2点	4点	16点
191号	5点	1点	2点	2点	2点	12点
従来製品	3点	5点	5点	5点	3点	21点

コナミズキ等々の低温糊化澱粉は、新品種になるにつれて美味しくなっている。188号は特に美味しかった。また、製品にしてみるとテクスチャーが非常に良い。まったりと舌に絡みつく感じは、味わいをより強調してくれる感じがした。ミルク感が強い製品ならば、よりミルク感を強調する。芋そのものの主張はないが、他の食材を強調する助剤としての魅力は非常に強く感じている。

しかし現状では、その良さを表現する事が難しい。当社では6年にわたって、その用途開発を試みてきた。が、顧客が求める物は芋らしい芋や、ブランド化された芋を原料にしたものだった。土産や菓子マーケットでは、購入者の気分や使い方が発生する。その中で、この芋の特性を顧客へ伝える事が難しいかった。

そのため、今回は既にある商品の原料比較でテストを実施した。この商品は芋の食べた重さを軽減するために芋の量を極限まで落として、芋の味わいを作り出したもの。そこに求める物は、焼芋のメイラード反応を最大化させて香り、少量でも強い味わいと香りを作り出す芋だった。

九州181号も、191号も、新しい芋としては非常に興味のある良い芋だと感じた。が、ペーストは加工した先の用途が無ければ作れない。その用途を長い年月かけて見出そうとしたが、見出し切れなかった。

そのため、今回で当社の低温糊化澱粉のペースト化についての取り組みは終了させて頂きたいと思う。

今後は、「とろ〜り焼芋」という菓子の原料となる芋を検証していきたい。焼芋にして、強い焼芋臭が出る新品種を期待したいと思う。