






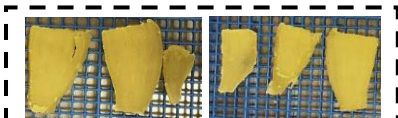





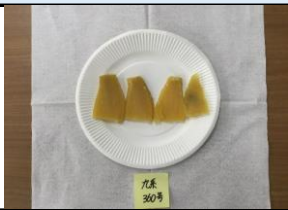


2021年 国産ほしいも新品種テスト

品種	九州191号		九系360号	
ほしいも製造過程				
原料(生いも)				
生いも断面				
皮むき後				
並べ			<p data-bbox="1021 1052 1364 1164">火が通らない芋がほとんどで、ほしいもに出来たのは下写真のものだけ(小芋)だった</p> 	
完成品 (200g程度製品イメージ)			<p data-bbox="1021 1422 1197 1456">製造不可でした</p> 	
完成品 (皿にのせた状態)				

2020年 国産ほしいも新品種テスト		
品種	九州191号	九系361号
ほしいも 完成品		
水分値・糖度（※参考品種：玉豊(水分多い・原料糖度：14度以上・ほしいも糖度：63度)）		
生いも形状	直径80mm程度、長さとお丸みのバランスは良い	比較的太く、丸みを帯びた形状
生いも水分値[%]	64.6%	59.8%
生いも糖度[度]	12.0度	11.2度
ほしいも水分値[%]	21.0%	23.6%
ほしいも糖度[度]	67.0度	45.0度
生産性評価		
乾燥方法	冷風乾燥機	
作業のしやすさ (むき、突き、並べ)	△ いもが若干崩れやすい	-
セッコウおよび廃棄 量の少なさ	△ やや多い	-
品質評価(玉豊の標準的な品質のものを各項目3点として試食・採点した平均)：採点者11名		
見た目(色等)	4.2 綺麗な色である。もう少し明るい色だとなお良い。	0.0
甘さ	3.0 標準的な玉豊と同程度の甘さ、もう少し甘いほうが良い。	0.0
ねっとり感	3.6 比較的柔らかく、ねっとりしている。	0.0
合計	10.8	0.0
総評	<p>■特に良かった点 同じような味の品種として玉豊と比較したが、色や、ねっとり感が勝っていて、大変良いと感じた。</p> <p>■主な課題 ①13°C程度で温度管理していたが、傷口から傷んでしまった(いもの保管が難しい(?)) いもの状態が良い状態で再度製造したいので、来年は多めに10kgほどいただき、保管中の状態を細かく見ながらを実験したい ②甘味・風味がもう少しあると良いと感じた。</p> <p>■総評 通常の保管方法で問題なく糖度を上げることができれば玉豊に変わる有望な品種になる可能性がある。</p>	<p>■主な課題 生いもの糖度は製造基準内であったにもかかわらず、ほとんどのサイズのいも火が通らず、結果としてほしいもを製造できなかった。 辛うじて火が通り、ほしいもにできた小さいものについても、食感はかなり硬く、かつ甘味が極めて薄かったため、ほしいも用としては不向きな品種であると言える。</p>