

株式会社大隅半島農林文化村  
2022年 新品種ペースト品評

1 テスト時期 2022/1/7

2 検証方法 焼芋ペーストでの官能検査

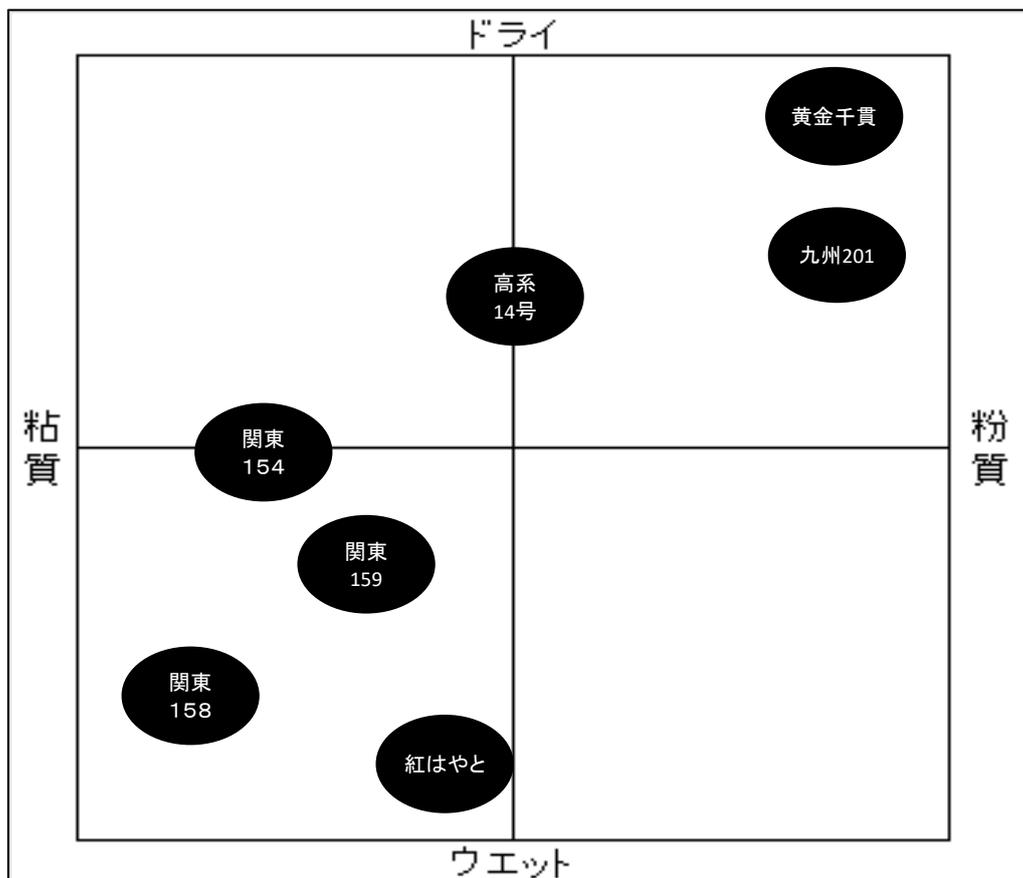
3 テスト工程



4 対象品種 九州201  
関東154  
関東158  
関東159

		生芋	焼芋	ペースト
九州201	写真	 九州201号	 九州201号 焼き	 九州201号 ペースト
	糖度	10.4%	39.0%	42.9%
	水分量	55.74%	51.29%	40.88%
関東154	写真	 関東154号	 関東154号 焼き	 関東154号 ペースト
	糖度	11.9%	45.5%	39.0%
	水分量	52.59%	51.77%	46.18%
関東158	写真	 関東158号	 関東158号 焼き	 関東158号 ペースト
	糖度	12.4%	35.5%	38.4%
	水分量	58.03%	45.79%	31.53%
関東159	写真	 関東159号	 関東159号 焼き	 関東159号 ペースト
	糖度	10.3%	48.2%	43.0%
	水分量	61.07%	56.52%	48.00%

名称	焼芋	ペースト
九州 201	<p>パサついている。</p> <p>固い。</p> <p>水分少ない。</p>	<p>粒子が細かい。</p> <p>系統的に黄金千貫に近い？</p> <p>加工向き。</p>
関東 154	<p>はるかを思わせるが、はるかほど甘くない。</p> <p>通常に美味しい。</p>	<p>もちのようなもったりしたテクスチャー。</p> <p>芋っぽい。</p> <p>スタンダードな芋ペーストの感じ。(高系系統?)</p>
関東 158	<p>不思議な香り。サフランのような香りがした。</p>	<p>水分多い。</p> <p>安納紅のような感じ。</p> <p>紅ハヤトのテクスチャーに似ている。</p> <p>ねっとりというよりべっちゃり。</p>
関東 159	<p>はるかを思わせるが、はるかほど甘くない。</p> <p>通常に美味しい。</p>	<p>特徴があまりない。</p> <p>飲み込みにくい</p> <p>白あんぽい</p> <p>後から芋の味がくる。</p>



名称	テクスチャー	比較品種	香り	粒子	味	新しさ	必要性	総点数
九州201	紛質	黄金千貫	5	3	4	2	5	19
関東154	粘質	紅はるか	4	4	5	2	4	19
関東158	粘質	安納紅	5	3	5	5	3	21
関東159	粘質	紅はるか	3	3	3	2	2	13

\* 必要性とは、比較品種が基腐れ病問題を抱えているため代用品種を必要としているという意味での必要性。

#### 総評:

● 関東158は最終製品次第では、面白い物になると思う。今までに感じた事の無い新しさがある。

● 九州201は、コガネセンガンに比べると粒子が粗い気がする。コガネセンガンはもっとドライで、澱粉粒子が細かい気がした。今回は焼きで評価したが、蒸しで評価してみたい。

\* 昨今の新品種は、どれも美味しくて全て品種登録されても十分消費者を満足させる気がする。官能検査に加わった者は全員、喜んで食していた。そのため評価が非常に難しい。芋の多品種化によって、むしろ出口である製品開発の方が追い付けないのが実情。どの芋にも魅力はあるが、最終製品の受け皿がなければ加工は出来ないので本当に評価が難しい。

\* 基腐れ病が今後最大の問題。この問題を抱えているのがコガネセンガンと紅はるか。今まで2つの品種が強すぎて、その隙間を探してペースト品評を行ってきたが、今後は基腐れ対策の品種改良と品評を地元の人々は求めている。