

## ①はじめに

2016年、品評会の為の試作テストを行う。今回の対象品種は3品種。以下、その状況を述べる。

## ■テスト条件

テスト日:2015年12月24日(ペースト作成)

実施員:郷原、木戸、永井、宮園

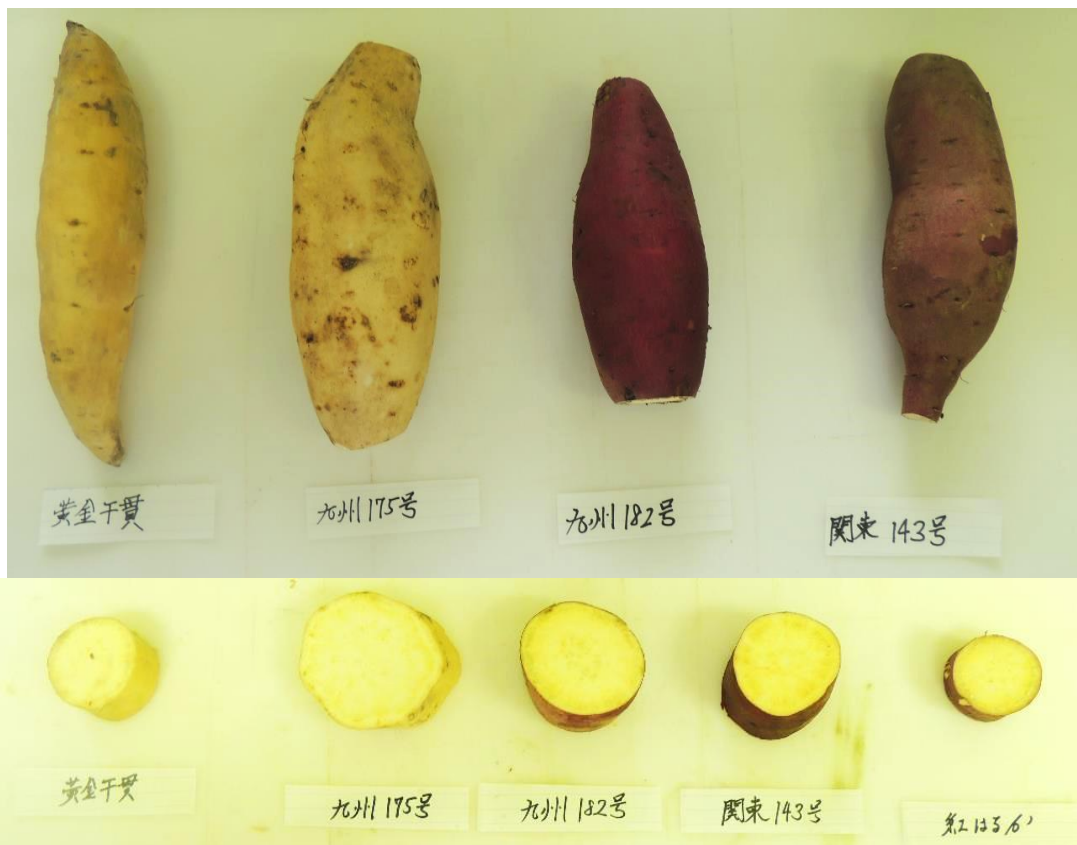
評価者:みなみ風農菓舎「デザートハウス」開発チーム(計4名)

## ■今回の試作品種

対象品種	九州175号	継続品種	(3年目)	5kg	
	九州182号	新規品種	初年度	5kg	
	関東143号	新規品種	初年度	5kg	*平成27年11月16日着
比較	黄金千貫				
	紅はるか				

## ■生芋比較

	黄金千貫	九州175号	九州182号	関東143号	紅はるか
Brix	12.0%	15.4%	12.0%	15.1%	13.8%
水分量	62.4%	52.4%	55.1%	57.8%	54.1%



以上の芋を対象に、ペーストを作成して評価する。

② ペースト適正検査

芋の加工適正を知るために、焼き芋にして官能検査を行う。

■ 焼き芋比較

芋名	Brix	水分量	評価
黄金千貫	40.6%	50.4%	関東143号よりも水分量が多い気がする。
九州175号	37.4%	53.1%	白餡みたいな香りと味。芋って感じがしない。繊維が少ない。
九州182号	35.0%	46.3%	しっとりとしている。繊維が多い。紅はるかのような。
関東143号	32.8%	49.1%	黄金千貫に近い。黄金千貫より少々甘い気がする。
紅はるか	40.6%	49.3%	



官能検査後、それぞれの対象芋を表に落とし込んでセグメントした。

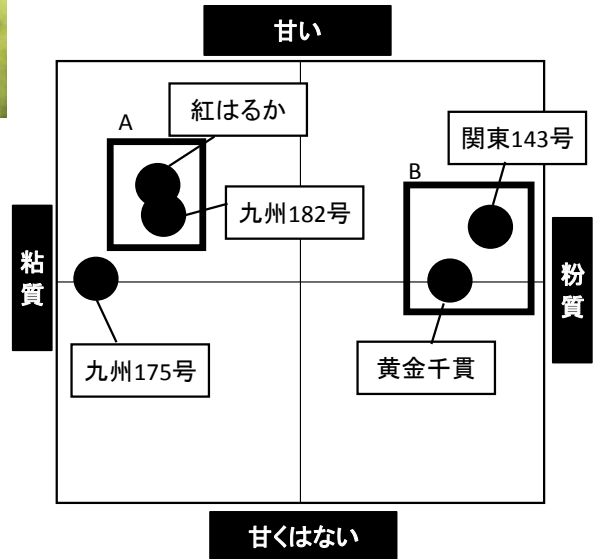
Aゾーンは九州182号。(紅はるかと比較する。)

Bゾーンは関東143号。(黄金千貫と比較する。)

Aゾーン=粘質系

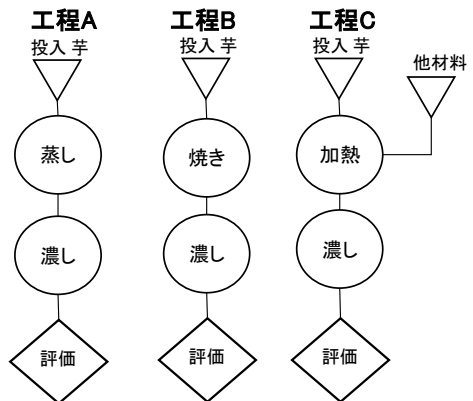
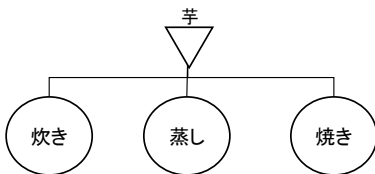
Bゾーン=粉質系

九州175号ゾーン



\*ペースト加工工程

焼き芋でそれぞれの、芋の傾向が分かった。それぞれのペースト傾向を知るために、3つの加工方法でペーストを作成する。



③ペースト加工とその評価

先に述べた、3つの工程でそれぞれの芋ペーストを作成する。以下、その評価を記す。

■ペースト食味試験

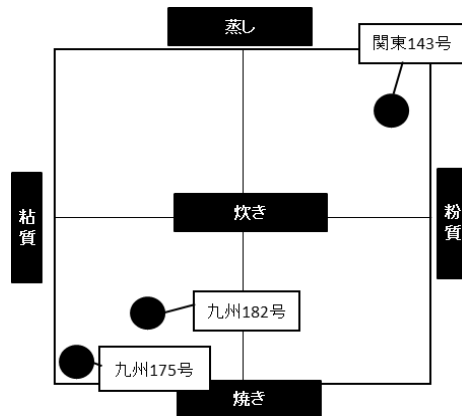
品種名	蒸し	焼き	炊き
九州175号	ぱさっとしている。	水分が多く、トロツとしている。しっとり感と甘さがいい。水っぽいが香りが安納芋に似ている。	サラツとしている。
九州182号	焼きと違ってしっとり感があまり無い。	紅はるかに似て甘い。繊維が多く、硬かった。しっとり感が強い。	焼き芋にして仕立てたほうがおいしいと思う。175号と比べて、甘さの質が異なり、粘っこい。
関東143号	ぱさつきが無くて良い。食べやすい。焼きと違って口の水分がとられなくて食べれる。	しっとり感がもっと欲しい。硬い。蒸し芋よりも焼き芋のほうがおいしい。	黄金千貫に一番近いが、黄金千貫ほど甘くは無い。全体と比べて硬い。
*参考 紅はるか			一番甘く、食べた瞬間に甘さがくる。

評価

(\*試作開発チーム4名で官能検査を実施する。下の評価については、各品種の芋がどの加工法に適しているか、一人ひとつの加工法を選抜

	蒸し芋	焼き芋	炊き	レアケーキ仕立て
九州175号		1		
九州182号		3/4		1/4
関東143号	1/2			1/2

九州175号は全員焼き芋がおいしいという評価が得られた。蒸し芋、レアケーキ仕立てでは、良さが活かせなかった。  
九州182号は、焼き芋が75%、レアケーキ仕立てが25%と焼き芋が高評価となった。蒸し芋では、九州182号の良さが活かせなかった。  
関東143号は、焼き芋にすると良さが活かせなかった。蒸し芋、レアケーキ仕立てでは、同等の良い評価が得られた。



**【高評価】**  
関東143号  
九州182号  
**【低評価】**  
九州175号

**【高評価】**  
九州182号  
九州175号  
**【低評価】**  
関東143号

**【高評価】**  
関東143号  
**【低評価】**  
九州182号  
九州175号

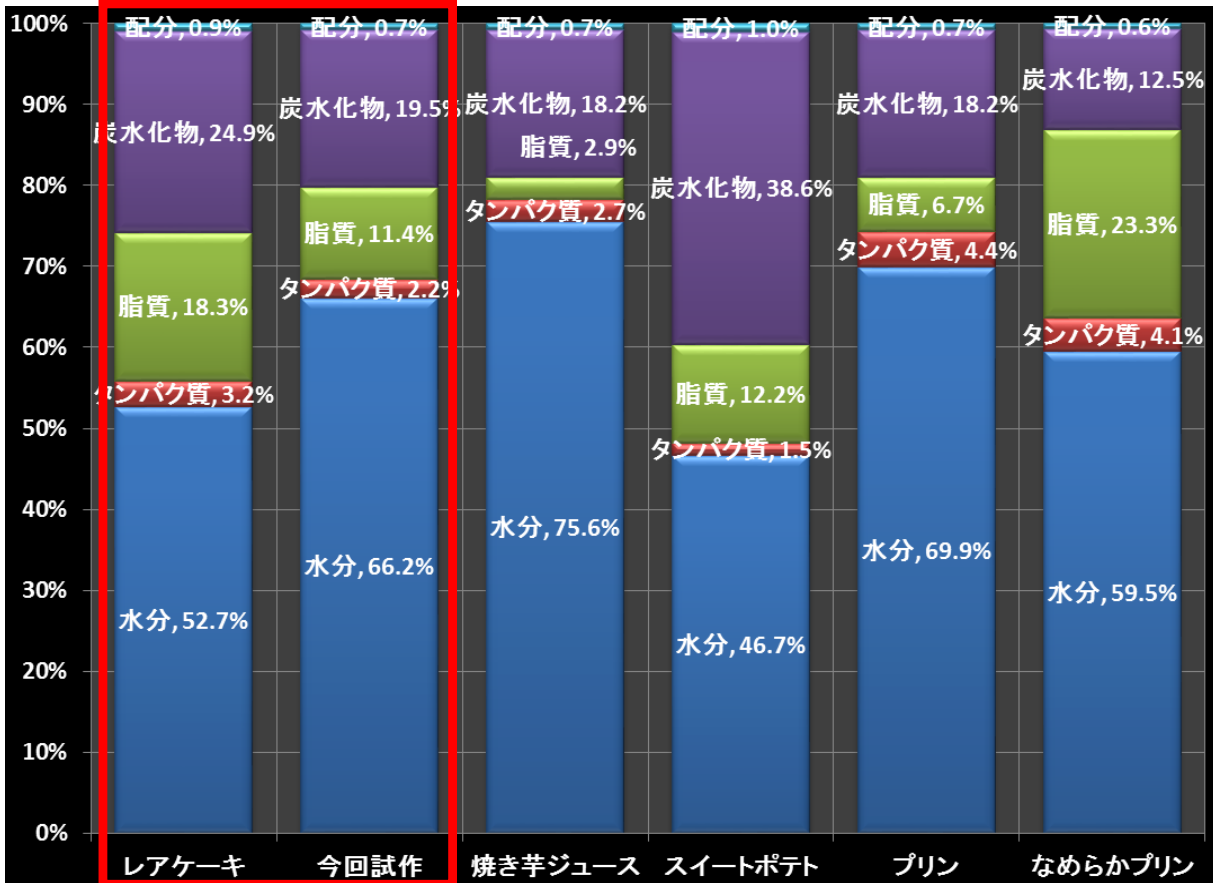
- ①粉質の芋は、蒸し及び炊きに適する。(水分を飛ばす加熱方法は適さない。)焼き等々には適さない。
- ②粘質の芋は、焼き及び炊きに適する。蒸しは余り適さない。  
(特にメイラード反応を起こさなければ、香りは得られない。)
- ③175号については焼きに適する。保水性が抜群に高いため、蒸しになると水っぽい感じになった。

④ペーストからの菓子と配合

出来上がったペーストを下記のように振り分けて、菓子にする。蒸しペーストについては使用せず。炊きペーストについては、レアケーキに仕上げる。焼きペーストについては、もっとレアな物に仕上げてそれぞれ評価した。

名称	蒸し	炊き	焼き
レアケーキ	×	○	×
今回試作	×	×	○

【配合比較】



芋菓子の代名詞「スイートポテト」は当社配合で水分量約46.7%。唐芋レアケーキは、それよりも水分量は多く、52.7%になる。これらの菓子は当社では「黄金千貫」を使用。全社売上の約70%を取っている。当社はBゾーン＝粉質系で成り立っている。

新たな芋の価値観を吸収するには、新たなカテゴリーの菓子が必要になる。今回は、芋の保水力に着目してレアケーキよりも配合上の水分量を10%増加させた菓子を試作した。

唐芋レアケーキと今回試作、それぞれの菓子で、Aゾーン＝粘質系、Bゾーン＝粉質系、九州175号ゾーンの適正と対象品種についての比較を実施する。

ラブリー官能試験		
<p>評価者：郷原会長、局長、マネージャー、島貫、永井、倉津、宮園、木戸 各品種の焼芋を用いて、ラブリーを作成。上記評価者で官能試験を実施。</p>		
九州175号	<p>全体の評価の中で一番の高評価最高に甘い。上品な甘さ。まろやか。芋そのままの味。上にコンフィチュールをのせたら美味しそう。他の品種とは全然違う。美味しい。</p>	
九州182号	<p>すっきりした味。すつときてすつと消える味。</p>	
関東143号	<p>舌ざわりがねっとりしており、粘りが強い。味がくるのが遅い。粉っぽい。薄いのが好みの味である。</p>	
紅はるか	<p>甘くてねっとりしている。</p>	
コネセカン	<p>スッと入る。芋の風味が強い。</p>	
食感 (評価の良い順)	<p>①九州175号 ②九州182号 ③紅はるか ④コネセカン ⑤関東143号</p>	
風味	<p>コネセカンが一番良い (芋感がある。お菓子という感じ)</p>	
比較	<p>&lt; 関東143号とコネセカン &gt; 食感、風味ともにコネセカンが良い。 甘さは同じ。関東143号はかたいというかしっかりしている。</p> <p>&lt; 関東143号と紅はるか &gt; 関東143号の方が硬い。紅はるかの方が甘い。 焼芋にする場合は、関東が良さそう。</p>	

# 1月9日(土) 新品種唐芋加工品 品評会

写真

九州175号

焼芋の香りがしない。ミルクプリンのような。甘味がはっきりしている。口どけが良い。今までにない味。芋の味は少ないが、柔らかくて食べやすい。量が食べれそう。軽い。そのまま商品に出来そうな味。瓶に詰めるなら下になにか必要。(組み合わせ) 食感がおもしろい。つなぎ 芋の意外性を感じる。



九州182号

ベニハルカに比べると劣るが、多少の芋感あり。ベニハルカ系統だがハルカほど劣る。特徴があまり感じられない。芋感が足りない。関東143号との違いがあまり感じられない。芋で作った何かを食べている感じ。



関東143号

黄金千貫よりなめらか。芋感が少し出ている。ざらつきがあるがその個性を活かせるかも。特徴があまり感じられない。九州182号との違いがあまり感じられない。芋感が足りない。薄い味が好みの人もあるから良い。風味として残すお菓子。黄金千貫より高系に近い。



黄金千貫

ぼさぼさ。一番ざらつく。粉っぽい。加工方法で変わるかも。この加工方法は不向き。



ベニハルカ

甘味が強い。ツルっとしている。焼き芋感が強い。口どけが良い。ベニハルカ感が強い。一番インパクトがある。芋菓子として先導していいのでは。芋の味がする為、味の核になる。香りを活かせる。芋の良さが出ている。



## 総評価

名称	期待性	素材性	設備兼用度	美味しさ	競合品種の優位性	総点
九州175号	5点	3点	4点	5点	5点 (コナミズキ?)	22点
九州182号	2点	3点	2点	4点	1点 (紅はるか)	12点
関東143号	2点	2点	5点	2点	1点 (黄金千貫)	12点

## 九州175号(3回目)

今までに無い芋のよう。魅力を非常に感じる。引き出し方次第では、芋の新たな分野を作り出せる気がする。今回は保水性に着目してゼリーのような水物を作った。保水性も抜群で、食感については評価が良かった。前回のテストで、焼き菓子としての保水効果も確認できた。この芋については、十分価値があると思われる芋なので、今年で評価を終了したい。

## 九州182号(初年度)

粘質系の芋については、水分が多いものの方が適正があった。がしかし、紅はるかと比較すると、芋の香り、甘さ、なめらかさ等々紅はるかの方が優れている気がした。今回は紅はるかの代用品種にはならない気がするので、九州182号は今年で終了したい。

## 関東143号(初年度)

粉質のものについては、蒸し系統のペースト加工が向いていた。従来の当社設備で加工できる芋だった。そのため黄金千貫と比較した。しかし黄金千貫の代用には難しい。そのため関東143号に関しては、今年で終了したい。