

2012年3月1日

23年度3月ばれいしょ加工適性研究会評価結果まとめ

キューピー(株)研究所

惣菜開発センター 惣菜研究グループ

小林 謙太郎

- 評価品種：
  - 勝系30号、勝系32号（北農研）、北系40号（北見農試）、H01043-3（ホクレン）
- 対照品種：
  - トヨシロ、さやか
- 評価対象：
  - フレッシュポテトサラダ、LLポテトサラダ
- 評価結果まとめ：
  - フレッシュサラダ向きの品種として、勝系32号、北系40号、H01043-3、LLサラダ向き品種としては勝系30号、32号、北系40号が比較的高評価であった。
  - 芽取りのしやすさ、剥皮歩留まりについては、勝系32号、H01043-3が良好であった。
- 品種への要望
  - 適性コストについて：原料調達価格と歩留り、芽取り工数がトータルで適性な品種が望まれる。現在高いレベルの品種が増えてきているが、やはり安定して多収であり、芽が浅く、打撲、病害虫に強く、変色が少ない品種が求められる。
- 課題について：
  - 現在世界各国で新型シストセンチュウの発生や強力な疫病の発生が報告されている。現在の課題に対する対策と並行し、将来発生する可能性の高い課題に対し、ある程度予測して、重要度と緊急度に応じて優先順位を付けて対応していく必要があると思われる。逆に、世界に先んじて病害虫に強い新品種を育種できれば、武器になる可能性もある。

H24年2月 加工適性評価結果

2012年2月28日  
キューピー(株)研究所

用途: サラダ  
調理法: 別紙参照  
貯蔵入荷: 1月下旬

| 品種          | トヨシロ               | さやか             | 勝系30号           | 勝系32号           | 北系40号            | H01043-3                 | トヨシロ(H23春産)             | 西海38号(H23春産)          |
|-------------|--------------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|--------------------------|-------------------------|-----------------------|
| 産地          | 湧別                 | 幕別              | 北農研             | 北農研             | 北見農試             | ホクレン                     | 九州産                     | 長崎愛野農試                |
| 調査年月日       | 2012年2月14日         | 2012年2月14日      | 2012年2月14日      | 2012年2月14日      | 2012年2月14日       | 2012年2月14日               | 2011年6月13日              | 2011年6月13日            |
| 貯蔵温度        | 3~5°C              | 3~5°C           | 3~5°C           | 3~5°C           | 3~5°C            | 3~5°C                    |                         |                       |
| 貯蔵中の湿度      | 70%以上              | 70%以上           | 70%以上           | 70%以上           | 70%以上            | 70%以上                    |                         |                       |
| 貯蔵日数        | 約90日               | 約90日            | 約90日            | 約90日            | 約90日             | 約90日                     |                         |                       |
| 水分値 (%)     | 74.8               | 78.3            | 78.3            | 76.8            | 76.3             | 73.3                     | 82.4                    | 82.6                  |
| でん粉価 (%)    | 16.9               | 14.1            | 15.0            | 15.4            | 16.1             | 16.8                     | 13.9                    | 13.6                  |
| 糖度 (%)      | 6.8                | 6.8             | 7.1             | 7.6             | 7.8              | 8.0                      | 7.3                     | 5.8                   |
| 剥皮歩留まり(手剥き) | 85.2               | 84.3            | 80.4            | 88.4            | 79.3             | 89.9                     | 82.9                    | 89.3                  |
| 皮付き重量(g)    | 1238               | 1233            | 1327            | 1168            | 1207             | 1282                     |                         |                       |
| 皮剥き後重量(g)   | 1055               | 1040            | 1067            | 1032            | 957              | 1152                     |                         |                       |
| 剥皮後褐変       | 微                  | 中               | 無               | 微               | 無                | 微                        | 微                       | 微                     |
| 蒸し          | 肉色                 | 白               | 白               | 薄黄色             | 白                | 薄黄色                      | 白                       | 黄色                    |
|             | 肉質                 | 中               | 粘               | 粘               | 粘                | 粘                        | 中                       | 粘                     |
|             | 煮崩れ                |                 |                 |                 |                  |                          |                         |                       |
|             | 舌触り                | 中               | 滑               | 滑               | 滑                | 滑                        | 中                       | 滑                     |
|             | 黒変                 | 微               | 微               | 微               | 微                | 微                        | 中                       | 微                     |
|             | ホクホク感              | 中               | 少               | 少               | 少                | 中                        | 中                       | 少                     |
|             | 食味                 | □               | ○               | □               | □                | □                        | □                       | △                     |
|             | コメント               | やや酸味、老化目立つ      | 食べやすい、甘い、しっとり   | 黄色い、甘い          | 甘い、口どけ良い         | 黄色い、甘い                   | ほくほく、やや黒変               | 苦い、白い、酸味あり            |
| フレッシュサラダ    | 色調                 | 白               | 白               | 薄黄色             | 白                | 薄黄色                      | 白                       | 黄色                    |
|             | 舌触り                | 中               | 滑               | 滑               | 滑                | 滑                        | 中                       | 滑                     |
|             | 食味                 | □               | ○               | □               | ○                | □                        | ○                       | △                     |
|             | 適性判定               | □               | ○               | □               | ○                | ○                        | ○                       | △                     |
|             | コメント               | ざらつく            | 舌触り良い、食べやすい     | 滑らか、薄黄色、水っぽい    | 滑らか、甘い、軟らかい      | 滑らか、甘い、食べやすい             | いもの味ある、ほくほく感ある          | 芋風味弱い、酸化臭あり           |
| LLサラダ       | 色調                 | 白               | 白               | 薄黄色             | 白                | 薄黄色                      | 白                       | 黄色                    |
|             | 舌触り                | 中               | 滑               | 滑               | 滑                | 滑                        | 中                       | 滑                     |
|             | 食味                 | □               | ○               | ○               | ○                | ○                        | □                       | △                     |
|             | 適性判定               | □               | ○               | ○               | ○                | ○                        | □                       | △                     |
|             | コメント               | ざらつく、硬い         | あっさり、滑らか、水っぽい   | あっさり、滑らか、甘い     | 滑らか、くせのない味       | 甘い、滑らか                   | 粉っぽい、いも風味ある             | もった味、味薄い              |
| 品種固有の特徴     | あっさり味、やや固め、バランスが良い | あっさり味、滑らか、食べやすい | 薄黄色、滑らか、LLサラダ向き | 滑らか、食べやすい、剥きやすい | 薄黄色、甘い、食べやすい、芽浅い | ほくほく感ある、フレッシュサラダ向き、剥きやすい | 滑らか、食べやすい、いも風味が薄い、剥きやすい | 酸味が感じられる、やや水っぽい、剥きやすい |
| 総合評価        | □                  | ○               | □               | ○               | ○                | □                        | △                       | △                     |
| その他補足事項     |                    |                 | 表面ラセットあり        |                 | 爪痕傷、打撲痕多い        | 水煮後黒変あり                  | ※H23年6月評価結果             | ※H23年6月評価結果           |