

(5)ケンコーマヨネーズ(株)

平成24年新品種馬鈴薯評価概要(1)

| 育成機関 | 系統名 | 2月 蒸いも・サラダ評価概要 |
|------|--------|---|
| 北見農試 | 北系40号 | △昨年は 男爵のような芋の風味があり、味のバランスも良く好む人が多かった。ホクホク感も少しあり食感も良く昨年の評価は高かった。今年度は蒸芋では、糖分が増すと水っぽく滑らかな食感だが、サラダでは粘りが出て後味が良くない。 |
| | 北系44号 | □蒸芋では北系40号と同じく掘取り後のパサツキは糖化でなくなり、ねっとりとした食感になり、エグ味が残る。サラダにしても変わらない為にあまり良い評価は得られず、サラダ適性は低いと思われる。 |
| | 北系47号 | ○蒸芋での評価は良く風味、ホクホク感がありサラダにしても風味、食感が残る為評価が高く、サラダ適性有りと思われる。 |
| 北農研 | 勝系31号 | △蒸芋ではホクホク感が少しあり、甘さは控えめであるが、サラダにすると水っぽく酸味を感じ、マヨネーズとの相性は良くない為サラダ適性は低い。 |
| | 勝系32号 | □昨年の評価は栗のような風味であり、食感も滑らかになって滑らかさが好ましい。甘さはないが味のバランスは良好だった。今年度は蒸芋では甘さは控えめでホクホク感もあり風味が良かった。サラダにして少しエグ味は感じるが、風味が残り甘さも適度な為サラダ適性は良好である。 |
| | 北海106号 | □蒸芋での評価は食感は滑らかでバランスの良い味であり、色が薄い黄色の為見た目も良く、サラダにしても甘みがあり色も映え、美味しそうに見えるのでサラダ適性が高く需要があると思われる。 |
| 長崎農試 | 西海40号 | ○黄色の肉質で目を引く、味の評価もトヨシロと変わらない評価であるが、水っぽい食感がサラダ適性にはマイナスである。 |

※ 平成24年度の新品種馬鈴薯で2月までのサラダへの加工適性評価で標準品種のさやかを超える品種はありませんでした。しかし北系47号、勝系32号、北海106号と可能性がある品種もある為継続して評価を行い、各新品種の特性、特徴を見極める必要は有ると思われます。収穫年度によっても品質と味にバラツキがある為、新品種馬鈴薯の良い点、不足な点を明確に出来ればより適切な評価になると思います。

※ 病障害、気候温暖化に適応でき、収量が期待できる、サラダに適した風味の新品種馬鈴薯の育種強化に期待致します。

平成24年新品種馬鈴薯評価概要(2)

| 育成機関 | 系統名 | 2月 蒸いも・サラダ評価概要 | 6月 蒸いも・サラダ評価概要 |
|------|-------|--|--|
| 北見農試 | 北系40号 | △昨年は 男爵のような芋の風味があり、味のバランスも良く好む人が多かった。ホクホク感も少しあり食感も良く昨年の評価は高かった。今年度は蒸芋では糖分が増すと水っぽく滑らかな食感だが、サラダでは粘りが出て後味が良くない。 | ホクホク感が無く、ねっとりした食感は変わらず滑らかで、エグ味が残る。芋の水煮黒変が強く出ており、サラダにした時の見栄えがよくなかった。以上から今年度の状態は良くなく、サラダ適性が確認できなかった。 |
| 北農研 | 勝系31号 | △蒸芋ではホクホク感が少しあり、甘さは控えめであるが、サラダにすると水っぽく酸味を感じ、マヨネーズとの相性は良くない為サラダ適性は低い。 | ホクホク感が無くなり、甘さは強くなった、食感が粗くべちゃつく様に変化している。少しエグ味が残る、蒸煮後水煮黒変が出ている。 |
| | 勝系32号 | □昨年の評価は栗のような風味であり、食感も滑らかになって滑らかさが好ましい甘さはないが味のバランスは良好だった。今年度は蒸芋では甘さは控えめでホクホク感もあり風味が良かった。サラダにして少しエグ味は感じるが、風味が残り甘さも適度な為サラダ適性は良好である。 | 甘みが強く食感も滑らかでバランスの良い味であるが、ホクホク感はなく滑らかになってきている。対象のさやかと同程度の評価でサラダ適性は良好。 |

※6月の最終評価テストが出来た3品種の内サラダ適性があったのは勝系32号であり、北系40号と勝系31号は2月の加工適性評価でもサラダ適性が無かった。
経時変化で北系40号、勝系31号は更にサラダ適性が低下したが勝系32号は甘さが増し、ホクホク感が無くなったがサラダ適性が保持されており今後期待がもてる。

※ 病障害、気候温暖化に適応でき、収量が期待できる、サラダに適した風味の 新品種馬鈴薯の育種強化に期待致します。

平成24年度ばれいしょ加工適性研究会新品種11月分析結果

| 品種名 | ライマン値 | 水分 % | 還元糖 % |
|--------|-------|------|-------|
| 勝系31号 | 16.7 | 77.7 | 0.255 |
| 勝系32号 | 17.4 | 76.3 | 0.055 |
| 北海106号 | 15.9 | 78.6 | 0.128 |
| 北系40号 | 15.0 | 78.1 | 0.204 |
| 北系44号 | 16.5 | 77.4 | 0.047 |
| 北系47号 | 14.8 | 79.6 | 0.019 |
| さやか | 12.0 | 81.8 | 0.323 |
| トヨシロ | 16.5 | 77.7 | 0.033 |

平成24年度ばれいしょ加工適性研究会新品種 2月分析結果

| 品種名 | ライマン値 | 水分 % | 還元糖 % |
|--------|-------|------|-------|
| 勝系31号 | 18.2 | 75.6 | 0.87 |
| 勝系32号 | 17.4 | 77.5 | 0.95 |
| 北海106号 | 17.2 | 77.3 | 1.43 |
| 北系40号 | 15.2 | 78.0 | 1.61 |
| 北系44号 | 16.1 | 77.8 | 1.08 |
| 北系47号 | 16.1 | 77.7 | 0.87 |
| さやか | 13.0 | 81.4 | 0.99 |
| トヨシロ | 16.3 | 78.4 | 1.37 |

平成24年度ばれいしょ加工適性研究会新品種 6月分析結果

| 品種名 | ライマン値 | 水分 % | 還元糖 % |
|-------|-------|------|-------|
| 勝系31号 | 17.2 | 76.3 | 1.09 |
| 勝系32号 | 16.9 | 77.2 | 1.82 |
| 北系40号 | 14.8 | 78.7 | 2.45 |
| さやか | 13.3 | 80.6 | 1.23 |

※3品種以外の品種は2月までの加工適性評価テストで使用してサンプル無し。

試験段階: 予備試験
用途: サラダ

| | | | |
|--------|------------------------|---|--|
| 試験対象系統 | 西海40号 | | |
| 調査年月日 | 2012年10月17日 | 第 1 回調査 | |
| 標準品種 | さやか | (予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用) | |
| 調理法 | 剥皮・芽取りーダイスカットー蒸煮ー冷却ー混合 | | |
| 貯蔵 | 貯蔵開始日 | 2012年7月30日 | |
| | 貯蔵日数 | 79日 | |
| | 貯蔵温度 | 5.0℃ | |
| | 貯蔵湿度 | | |

5) 加工適性試験評価項目

| 評価項目 | 系統名 | | | | | 標準品種 | | | | | 備考・評価基準等 |
|-------------------|--|----------|---|---|---|---------|---|---|---|---|----------|
| | 西海40号 | | | | | トヨシロ | | | | | |
| 水分 | 79.7 % | | | | | 80.4 % | | | | | |
| ライマン価 | 12.6 % | | | | | 13.5 % | | | | | |
| 糖分 | シヨ糖(任意) | | | | | | | | | | |
| | 還元糖 | | | | | 0.03 % | | | | | |
| 剥皮後褐変 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | |
| 試験条件 | ダイスサイズ | 20 mm | | | | 20 mm | | | | | |
| | 蒸煮時間 | 18 分 | | | | 18 分 | | | | | |
| | 蒸煮温度 | 100 ℃ | | | | 100 ℃ | | | | | |
| | 冷却時間 | 20 分 | | | | 20 分 | | | | | |
| | 冷却温度 | 30~40 ℃ | | | | 30~40 ℃ | | | | | |
| | 配合比率 | | | | | | | | | | |
| 蒸し (テストキッチンのみ) | 肉色 | 見た目の色 濃黄 | | | | 見た目の色 白 | | | | | |
| | 肉質 | 粘 | 中 | 粉 | 粘 | 中 | 粉 | | | | |
| | 煮くずれ | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 |
| | 舌ざわり | 粗 | 中 | 滑 | 粗 | 中 | 滑 | | | | |
| | 黒変 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 |
| | ホクホク感 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 |
| | 食味 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × |
| サラダ | 色調 | 見た目の色 黄 | | | | 見た目の色 白 | | | | | |
| | 舌ざわり | 粗 | 中 | 滑 | 粗 | 中 | 滑 | | | | |
| | 食味 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × |
| | 後味 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × |
| | 貯蔵性 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × |
| | 歩留まり(ライン試験のみ) | | | | | | | | | | |
| 適性判定 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × | |
| 総合評価 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × | |
| コメント | 色が黄色いので目を引く、この黄色さは謳い文句になりそうなどポジティブな意見が多かった。また味の評価も良く、トヨシロに勝るとも劣らない結果になった。ただ、若干水っぽいという意見もしばしばあった。 | | | | | | | | | | |

試験段階： 予備試験
用途： サラダ

試験対象系統

勝系31号

調査年月日

2013年2月7日

第 2 回調査

標準品種

さやか

(予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用)

調理法

剥皮・芽取りーダイスカットー蒸煮ー冷却ー混合

貯蔵

貯蔵開始日 2012 年11 月9 日

貯蔵日数 90日

貯蔵温度 1.5~3.0℃

貯蔵湿度 90%以上

5) 加工適性試験評価項目

| 評価項目 | 系統名 | | | | | 標準品種 | | | | | 備考・評価基準等 | |
|-------|--|---------|---------|---|---|--------|---------|---------|---|---|----------|--|
| | 勝系31号 | | | | | さやか | | | | | | |
| 水分 | 75.6 % | | | | | 81.4 % | | | | | | |
| ライマン価 | 18.2 % | | | | | 13.0 % | | | | | | |
| 糖分 | ショ糖(任意) | | | | | | | | | | | |
| | 還元糖 | | | | | 0.99 % | | | | | | |
| 剥皮後褐変 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | | |
| 試験条件 | ダイスサイズ | 20 mm | | | | | 20 mm | | | | | |
| | 蒸煮時間 | 20 分 | | | | | 20 分 | | | | | |
| | 蒸煮温度 | 100 ℃ | | | | | 100 ℃ | | | | | |
| | 冷却時間 | 20 分 | | | | | 20 分 | | | | | |
| | 冷却温度 | 30~40 ℃ | | | | | 30~40 ℃ | | | | | |
| | 配合比率 | | | | | | | | | | | |
| | 蒸し (テストキッチンのみ) | 肉色 | 見た目の色 白 | | | | | 見た目の色 白 | | | | |
| 肉質 | | 粘 | 中 | 粉 | 粘 | 中 | 粉 | | | | | |
| 煮くずれ | | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | |
| 舌ざわり | | 粗 | 中 | 滑 | 粗 | 中 | 滑 | | | | | |
| 黒変 | | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | |
| ホクホク感 | | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | |
| 食味 | | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × | |
| サラダ | 色調 | 見た目の色 白 | | | | | 見た目の色 白 | | | | | |
| | 舌ざわり | 粗 | 中 | 滑 | 粗 | 中 | 滑 | | | | | |
| | 食味 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × | |
| | 後味 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × | |
| | 貯蔵性 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × | |
| | 歩留まり(ライン試験のみ) | % | | | | | % | | | | | |
| 適性判定 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × | | |
| 総合評価 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × | | |
| コメント | 水っぽくサラダにすると酸味を感じるという意見が多かった。マヨネーズソースとの相性があまり良くなさそうなのでサラダにはあまり向いていないと考えられる。 | | | | | | | | | | | |

試験段階： 予備試験
用途： サラダ

| | | | |
|--------|------------------------|---|--|
| 試験対象系統 | 勝系31号 | | |
| 調査年月日 | 2013年6月27日 | 第 3 回調査 | |
| 標準品種 | さやか | (予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用) | |
| 調理法 | 剥皮・芽取りーダイスカットー蒸煮ー冷却ー混合 | | |
| 貯蔵 | 貯蔵開始日 | 2012年11月9日 | |
| | 貯蔵日数 | 226日 | |
| | 貯蔵温度 | 1.5~3.0℃ | |
| | 貯蔵湿度 | 90%以上 | |

5) 加工適性試験評価項目

| 評価項目 | 系統名 | | | | | 標準品種 | | | | | 備考・評価基準等 |
|-------------------|--|---------|---|---|---|---------|---|---|---|---|----------|
| | 勝系31号 | | | | | さやか | | | | | |
| 水分 | 76.3 % | | | | | 80.6 % | | | | | |
| ライマン価 | 17.2 % | | | | | 13.3 % | | | | | |
| 糖分 | ショ糖(任意) % | | | | | % | | | | | |
| | 還元糖 1.09 % | | | | | 1.23 % | | | | | |
| 剥皮後褐変 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | |
| 試験条件 | ダイスサイズ | 20 mm | | | | 20 mm | | | | | |
| | 蒸煮時間 | 17 分 | | | | 17 分 | | | | | |
| | 蒸煮温度 | 100 ℃ | | | | 100 ℃ | | | | | |
| | 冷却時間 | 20 分 | | | | 20 分 | | | | | |
| | 冷却温度 | 30~40 ℃ | | | | 30~40 ℃ | | | | | |
| | 配合比率 | | | | | | | | | | |
| 蒸し (テストキッチンのみ) | 肉色 | 見た目の色 白 | | | | 見た目の色 白 | | | | | |
| | 肉質 | 粘 | 中 | 粉 | 粘 | 中 | 粉 | | | | |
| | 煮くずれ | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 |
| | 舌ざわり | 粗 | 中 | 滑 | 粗 | 中 | 滑 | | | | |
| | 黒変 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 |
| | ホクホク感 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 |
| | 食味 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × |
| サラダ | 色調 | 見た目の色 白 | | | | 見た目の色 白 | | | | | |
| | 舌ざわり | 粗 | 中 | 滑 | 粗 | 中 | 滑 | | | | |
| | 食味 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × |
| | 後味 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × |
| | 貯蔵性 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × |
| | 歩留まり(ライン試験のみ) | % | | | | % | | | | | |
| 適性判定 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × | |
| 総合評価 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × | |
| コメント | 甘さが強く食感は粗いという意見が多かった。しかし甘すぎるという意見もあり状態も少しべちゃつく傾向があったので好き嫌いが分かれるかもしれない。 | | | | | | | | | | |

試験段階: 予備試験
用途: サラダ

| | | | |
|--------|------------------------|---|--|
| 試験対象系統 | 勝系32号 | | |
| 調査年月日 | 2013年2月7日 | 第 6 回調査 | |
| 標準品種 | さやか | (予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用) | |
| 調理法 | 剥皮・芽取りーダイスカットー蒸煮ー冷却ー混合 | | |
| 貯蔵 | 貯蔵開始日 | 2012年11月9日 | |
| | 貯蔵日数 | 90日 | |
| | 貯蔵温度 | 1.5~3.0℃ | |
| | 貯蔵湿度 | 90%以上 | |

5) 加工適性試験評価項目

| 評価項目 | 系統名 | | | | | 標準品種 | | | | | 備考・評価基準等 |
|-------------------|---|----------|-----|---|-----|---------|-----|-----|-----|---|----------|
| | 勝系32号 | | | | | さやか | | | | | |
| 水分 | 77.5 % | | | | | 81.4 % | | | | | |
| ライマン価 | 17.4 % | | | | | 13.0 % | | | | | |
| 糖分 | シヨ糖(任意) | | | | | | | | | | |
| | 還元糖 | | | | | 0.99 % | | | | | |
| 剥皮後褐変 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | |
| 試験条件 | ダイスサイズ | 20 mm | | | | 20 mm | | | | | |
| | 蒸煮時間 | 20 分 | | | | 20 分 | | | | | |
| | 蒸煮温度 | 100 ℃ | | | | 100 ℃ | | | | | |
| | 冷却時間 | 20 分 | | | | 20 分 | | | | | |
| | 冷却温度 | 30~40 ℃ | | | | 30~40 ℃ | | | | | |
| | 配合比率 | | | | | | | | | | |
| 蒸し (テストキッチンのみ) | 肉色 | 見た目の色 薄黄 | | | | 見た目の色 白 | | | | | |
| | 肉質 | 粘 | (中) | | 粉 | 粘 | (中) | 粉 | | | |
| | 煮ぐずれ | 無 | 微 | 少 | (中) | 多 | 無 | (微) | 少 | 中 | 多 |
| | 舌ざわり | 粗 | (中) | | 滑 | 粗 | (中) | | (滑) | | |
| | 黒変 | 無 | (微) | 少 | 中 | 多 | 無 | (微) | (少) | 中 | 多 |
| | ホクホク感 | 無 | 微 | 少 | (中) | 多 | 無 | 微 | (少) | 中 | 多 |
| | 食味 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × |
| サラダ | 色調 | 見た目の色 薄黄 | | | | 見た目の色 白 | | | | | |
| | 舌ざわり | 粗 | (中) | | 滑 | 粗 | (中) | | (滑) | | |
| | 食味 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × |
| | 後味 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × |
| | 貯蔵性 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × |
| | 歩留まり(ライン試験のみ) | | | | | | | | | | |
| 適性判定 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × | |
| 総合評価 | ◎ ○ □ △ × ◎ ○ □ △ × | | | | | | | | | | |
| コメント | 人によってはエグみがあると感じることもあるようだが芋の風味がありなおかつ甘みも適度に 乗っていて良いという評価が比較的多かった。 | | | | | | | | | | |

試験段階: 予備試験
用途: サラダ

試験対象系統

勝系32号

調査年月日 2013年6月27日 第7回調査

標準品種 さやか (予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用)

調理法 剥皮・芽取り・ダイスカット・蒸煮・冷却・混合

貯蔵 貯蔵開始日 2012年11月9日
貯蔵日数 226日
貯蔵温度 1.5~3.0℃
貯蔵湿度 90%以上

5) 加工適性試験評価項目

| 評価項目 | 系統名 | | 標準品種 | | 備考・評価基準等 | | | | | | |
|-------------------|--|----------|------|-------|----------|---|---|---|---|---|---|
| | 勝系32号 | | さやか | | | | | | | | |
| 水分 | 77.2 | % | 80.6 | % | | | | | | | |
| ライマン価 | 16.9 | % | 13.3 | % | | | | | | | |
| 糖分 | ショ糖(任意) | | | | | | | | | | |
| | 還元糖 | 1.82 | % | 1.23 | % | | | | | | |
| 剥皮後褐変 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | |
| 試験条件 | ダイスサイズ | 20 | mm | 20 | mm | | | | | | |
| | 蒸煮時間 | 17 | 分 | 17 | 分 | | | | | | |
| | 蒸煮温度 | 100 | ℃ | 100 | ℃ | | | | | | |
| | 冷却時間 | 20 | 分 | 20 | 分 | | | | | | |
| | 冷却温度 | 30~40 | ℃ | 30~40 | ℃ | | | | | | |
| | 配合比率 | | | | | | | | | | |
| 蒸し (テストキッチンのみ) | 肉色 | 見た目の色 薄黄 | | | 見た目の色 白 | | | | | | |
| | 肉質 | 粘 | 中 | 粉 | 粘 | 中 | 粉 | | | | |
| | 煮くずれ | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 |
| | 舌ざわり | 粗 | 中 | 滑 | 粗 | 中 | 滑 | | | | |
| | 黒変 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 |
| | ホクホク感 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 |
| | 食味 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × |
| サラダ | 色調 | 見た目の色 薄黄 | | | 見た目の色 白 | | | | | | |
| | 舌ざわり | 粗 | 中 | 滑 | 粗 | 中 | 滑 | | | | |
| | 食味 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × |
| | 後味 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × |
| | 貯蔵性 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × |
| | 歩留まり(ライン試験のみ) | % | | | | % | | | | | |
| 適性判定 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × | |
| 総合評価 | ◎ ○ □ △ × ◎ ○ □ △ × | | | | | | | | | | |
| コメント | 甘みが強いという意見が多かったが、悪い方向性ではなく高評価が多かった。甘いのがバランスが良い印象があったのでヒネても味は維持できると考えられる。しかし甘みが強いので新芋とのギャップが気になる。 | | | | | | | | | | |

試験段階: 予備試験
用途: サラダ

| | | | |
|--------|------------------------|---|--|
| 試験対象系統 | 北系40号 | | |
| 調査年月日 | 2013年2月7日 | 第 6 回調査 | |
| 標準品種 | さやか | (予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用) | |
| 調理法 | 剥皮・芽取りーダイスカットー蒸煮ー冷却ー混合 | | |
| 貯蔵 | 貯蔵開始日 | 2012年11月9日 | |
| | 貯蔵日数 | 90日 | |
| | 貯蔵温度 | 1.5~3.0℃ | |
| | 貯蔵湿度 | 90%以上 | |

5) 加工適性試験評価項目

| 評価項目 | | 系統名 北系40号 | | | | | 標準品種 さやか | | | | | 備考・評価基準等 |
|-------------------|--|--------------|--|--|--|-----------|-------------|--|--|--|--|----------|
| 水分 | | 78.0 % | | | | | 81.4 % | | | | | |
| ライマン価 | | 15.2 % | | | | | 13.0 % | | | | | |
| 糖分 | ショ糖(任意) | | | | | | | | | | | |
| | 還元糖 | 1.61 % | | | | | 0.99 % | | | | | |
| 剥皮後褐変 | | 無 微 少 中 多 | | | | | 無 微 少 中 多 | | | | | |
| 試験条件 | ダイスサイズ | 20 mm | | | | | 20 mm | | | | | |
| | 蒸煮時間 | 20 分 | | | | | 20 分 | | | | | |
| | 蒸煮温度 | 100 ℃ | | | | | 100 ℃ | | | | | |
| | 冷却時間 | 20 分 | | | | | 20 分 | | | | | |
| | 冷却温度 | 30~40 ℃ | | | | | 30~40 ℃ | | | | | |
| | 配合比率 | | | | | | | | | | | |
| 蒸し (テストキッチンのみ) | 肉色 | 見た目の色 薄黄 | | | | | 見た目の色 白 | | | | | |
| | 肉質 | 粘 中 粉 粘 中 粉 | | | | | 粘 中 粉 | | | | | |
| | 煮くずれ | 無 微 少 中 多 | | | | | 無 微 少 中 多 | | | | | |
| | 舌ざわり | 粗 中 滑 粗 中 滑 | | | | | 粗 中 滑 | | | | | |
| | 黒変 | 無 微 少 中 多 | | | | | 無 微 少 中 多 | | | | | |
| | ホクホク感 | 無 微 少 中 多 | | | | | 無 微 少 中 多 | | | | | |
| | 食味 | ◎ ○ □ △ × | | | | | ◎ ○ □ △ × | | | | | |
| サラダ | 色調 | 見た目の色 白 | | | | | 見た目の色 白 | | | | | |
| | 舌ざわり | 粗 中 滑 粗 中 滑 | | | | | 粗 中 滑 | | | | | |
| | 食味 | ◎ ○ □ △ × | | | | | ◎ ○ □ △ × | | | | | |
| | 後味 | ◎ ○ □ △ × | | | | | ◎ ○ □ △ × | | | | | |
| | 貯蔵性 | ◎ ○ □ △ × | | | | | ◎ ○ □ △ × | | | | | |
| | 歩留まり(ライン試験のみ) | % | | | | | % | | | | | |
| 適性判定 | ◎ ○ □ △ × | | | | | ◎ ○ □ △ × | | | | | | |
| 総合評価 | ◎ ○ □ △ × | | | | | ◎ ○ □ △ × | | | | | | |
| コメント | 粘りがあって後味があまり良くないという意見が多かった。また粘りが強いのでサラダには不向きだと考えられる。 | | | | | | | | | | | |

試験段階: 予備試験

用途: サラダ

| | | | |
|--------|------------------------|---|--|
| 試験対象系統 | 北系40号 | | |
| 調査年月日 | 2013年6月27日 | 第7回調査 | |
| 標準品種 | さやか | (予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用) | |
| 調理法 | 剥皮・芽取りーダイスカットー蒸煮ー冷却ー混合 | | |
| 貯蔵 | 貯蔵開始日 | 2012年11月9日 | |
| | 貯蔵日数 | 226日 | |
| | 貯蔵温度 | 1.5~3.0℃ | |
| | 貯蔵湿度 | 90%以上 | |

5) 加工適性試験評価項目

| 評価項目 | 系統名 | | | | | 標準品種 | | | | | 備考・評価基準等 | |
|-------------------|--|----------|---|---|---|---------|---|---|---|---|----------|--|
| | 北系40号 | | | | | さやか | | | | | | |
| 水分 | 78.7 % | | | | | 80.6 % | | | | | | |
| ライマン価 | 14.8 % | | | | | 13.3 % | | | | | | |
| 糖分 | ショ糖(任意) % | | | | | | | | | | | |
| | 還元糖 % | | | | | 1.23 % | | | | | | |
| 剥皮後褐変 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | | |
| 試験条件 | ダイスサイズ | 20 mm | | | | 20 mm | | | | | | |
| | 蒸煮時間 | 17 分 | | | | 17 分 | | | | | | |
| | 蒸煮温度 | 100 ℃ | | | | 100 ℃ | | | | | | |
| | 冷却時間 | 20 分 | | | | 20 分 | | | | | | |
| | 冷却温度 | 30~40 ℃ | | | | 30~40 ℃ | | | | | | |
| | 配合比率 | | | | | | | | | | | |
| 蒸し (テストキッチンのみ) | 肉色 | 見た目の色 薄黄 | | | | 見た目の色 白 | | | | | | |
| | 肉質 | 粘 | 中 | 粉 | 粘 | 中 | 粉 | | | | | |
| | 煮くずれ | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | |
| | 舌ざわり | 粗 | 中 | 滑 | 粗 | 中 | 滑 | | | | | |
| | 黒変 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | |
| | ホクホク感 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | |
| | 食味 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × | |
| サラダ | 色調 | 見た目の色 白 | | | | 見た目の色 白 | | | | | | |
| | 舌ざわり | 粗 | 中 | 滑 | 粗 | 中 | 滑 | | | | | |
| | 食味 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × | |
| | 後味 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × | |
| | 貯蔵性 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × | |
| | 歩留まり(ライン試験のみ) | % | | | | % | | | | | | |
| 適性判定 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × | | |
| 総合評価 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × | | |
| コメント | ねっとりしておりエグみがあるという意見が多かった。状態がホクホク感がほとんどないのでサラダには不向きではないかと考えられる。 | | | | | | | | | | | |

試験段階: 予備試験
用途: サラダ

| | | | |
|--------|------------------------|---|--|
| 試験対象系統 | 北系44号 | | |
| 調査年月日 | 2013年2月7日 | 第2回調査 | |
| 標準品種 | さやか | (予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用) | |
| 調理法 | 剥皮・芽取りーダイスカットー蒸煮ー冷却ー混合 | | |
| 貯蔵 | 貯蔵開始日 | 2012年11月9日 | |
| | 貯蔵日数 | 90日 | |
| | 貯蔵温度 | 1.5~3.0℃ | |
| | 貯蔵湿度 | 90%以上 | |

5) 加工適性試験評価項目

| 評価項目 | 系統名 | | | | | 標準品種 | | | | | 備考・評価基準等 |
|-------------------|---|----------|---|---|---|---------|---|---|---|---|----------|
| | 北系44号 | | | | | さやか | | | | | |
| 水分 | 77.8 % | | | | | 81.4 % | | | | | |
| ライマン価 | 16.1 % | | | | | 13.0 % | | | | | |
| 糖分 | シヨ糖(任意) % | | | | | | | | | | |
| | 還元糖 1.08 % | | | | | 0.99 % | | | | | |
| 剥皮後褐変 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | |
| 試験条件 | ダイスサイズ | 20 mm | | | | 20 mm | | | | | |
| | 蒸煮時間 | 20 分 | | | | 20 分 | | | | | |
| | 蒸煮温度 | 100 ℃ | | | | 100 ℃ | | | | | |
| | 冷却時間 | 20 分 | | | | 20 分 | | | | | |
| | 冷却温度 | 30~40 ℃ | | | | 30~40 ℃ | | | | | |
| | 配合比率 | | | | | | | | | | |
| 蒸し (テストキッチンのみ) | 肉色 | 見た目の色 薄黄 | | | | 見た目の色 白 | | | | | |
| | 肉質 | 粘 | 中 | 粉 | 粘 | 中 | 粉 | | | | |
| | 煮くずれ | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 |
| | 舌ざわり | 粗 | 中 | 滑 | 粗 | 中 | 滑 | | | | |
| | 黒変 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 |
| | ホクホク感 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 |
| | 食味 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × |
| | 色調 | 見た目の色 薄黄 | | | | 見た目の色 白 | | | | | |
| 舌ざわり | 粗 | 中 | 滑 | 粗 | 中 | 滑 | | | | | |
| 食味 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × | |
| 後味 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × | |
| 貯蔵性 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × | |
| 歩留まり(ライン試験のみ) | % | | | | % | | | | | | |
| 適性判定 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × | |
| 総合評価 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × | |
| コメント | ネバつきがあり少しエグみもあるという意見が多かった。好き嫌いがあるようだが全体的にはあまり評価が良くなかった。 | | | | | | | | | | |

試験段階: 予備試験
用途: サラダ

| | | | |
|--------|------------------------|---|--|
| 試験対象系統 | 北系47号 | | |
| 調査年月日 | 2013年2月7日 | 第 2 回調査 | |
| 標準品種 | さやか | (予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用) | |
| 調理法 | 剥皮・芽取り・ダイスカット・蒸煮・冷却・混合 | | |
| 貯蔵 | 貯蔵開始日 | 2012 年11 月9 日 | |
| | 貯蔵日数 | 90 日 | |
| | 貯蔵温度 | 1.5~3.0℃ | |
| | 貯蔵湿度 | 90%以上 | |

5) 加工適性試験評価項目

| 評価項目 | 系統名 | | | | | 標準品種 | | | | | 備考・評価基準等 | |
|-------------------|--|-------------|--|--|--|-----------|-------------|--|--|--|----------|--|
| | 北系47号 | | | | | さやか | | | | | | |
| 水分 | 77.7 % | | | | | 81.4 % | | | | | | |
| ライマン価 | 16.1 % | | | | | 13.0 % | | | | | | |
| 糖分 | シヨ糖(任意) | | | | | | | | | | | |
| | 還元糖 | | | | | 0.99 % | | | | | | |
| 剥皮後褐変 | 無 微 少 中 多 | | | | | 無 微 少 中 多 | | | | | | |
| 試験条件 | ダイスサイズ | 20 mm | | | | | 20 mm | | | | | |
| | 蒸煮時間 | 20 分 | | | | | 20 分 | | | | | |
| | 蒸煮温度 | 100 ℃ | | | | | 100 ℃ | | | | | |
| | 冷却時間 | 20 分 | | | | | 20 分 | | | | | |
| | 冷却温度 | 30~40 ℃ | | | | | 30~40 ℃ | | | | | |
| | 配合比率 | | | | | | | | | | | |
| 蒸し (テストキッチンのみ) | 肉色 | 見た目の色 白 | | | | | 見た目の色 白 | | | | | |
| | 肉質 | 粘 (中) | | | | | 粘 (中) | | | | | |
| | 煮くずれ | 無 (微) 少 中 | | | | | 無 (微) 少 中 | | | | | |
| | 舌ざわり | 粗 (中) | | | | | 粗 (中) | | | | | |
| | 黒変 | 無 (微) 少 中 | | | | | 無 (微) 少 中 | | | | | |
| | ホクホク感 | 無 微 少 (中) 多 | | | | | 無 微 (少) 中 多 | | | | | |
| | 食味 | ◎ ○ □ △ × | | | | | ◎ ○ □ △ × | | | | | |
| サラダ | 色調 | 見た目の色 白 | | | | | 見た目の色 白 | | | | | |
| | 舌ざわり | 粗 (中) 滑 | | | | | 粗 (中) 滑 | | | | | |
| | 食味 | ◎ ○ □ △ × | | | | | ◎ ○ □ △ × | | | | | |
| | 後味 | ◎ ○ □ △ × | | | | | ◎ ○ □ △ × | | | | | |
| | 貯蔵性 | ◎ ○ □ △ × | | | | | ◎ ○ □ △ × | | | | | |
| | 歩留まり(ライン試験のみ) | % | | | | | % | | | | | |
| 適性判定 | ◎ ○ □ △ × | | | | | ◎ ○ □ △ × | | | | | | |
| 総合評価 | ◎ ○ □ △ × | | | | | ◎ ○ □ △ × | | | | | | |
| コメント | 土臭いや青臭いという意見があったが逆に芋の風味が残っていておいしいという意見が多く評価も良かった。サラダに比較的向いていると考えられる。 | | | | | | | | | | | |

試験段階: 予備試験
用途: サラダ

| | | | |
|--------|------------------------|---|--|
| 試験対象系統 | 北海106号 | | |
| 調査年月日 | 2013年2月7日 | 第2回調査 | |
| 標準品種 | さやか | (予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用) | |
| 調理法 | 剥皮・芽取りーダイスカットー蒸煮ー冷却ー混合 | | |
| 貯蔵 | 貯蔵開始日 | 2012年11月9日 | |
| | 貯蔵日数 | 90日 | |
| | 貯蔵温度 | 1.5~3.0℃ | |
| | 貯蔵湿度 | 90%以上 | |

5) 加工適性試験評価項目

| 評価項目 | 系統名 | | | | | 標準品種 | | | | | 備考・評価基準等 | |
|-------------------|--|----------|----|---|---|-------|---------|---|---|---|----------|--|
| | 北海106号 | | | | | さやか | | | | | | |
| 水分 | 77.3 | % | | | | 81.4 | % | | | | | |
| ライマン価 | 17.2 | % | | | | 13.0 | % | | | | | |
| 糖分 | ショ糖(任意) | | % | | | | % | | | | | |
| | 還元糖 | 1.43 | % | | | 0.99 | % | | | | | |
| 剥皮後褐変 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | | |
| 試験条件 | ダイスサイズ | 20 | mm | | | 20 | mm | | | | | |
| | 蒸煮時間 | 20 | 分 | | | 20 | 分 | | | | | |
| | 蒸煮温度 | 100 | ℃ | | | 100 | ℃ | | | | | |
| | 冷却時間 | 20 | 分 | | | 20 | 分 | | | | | |
| | 冷却温度 | 30~40 | ℃ | | | 30~40 | ℃ | | | | | |
| | 配合比率 | | | | | | | | | | | |
| 蒸し (テストキッチンのみ) | 肉色 | 見た目の色 薄黄 | | | | | 見た目の色 白 | | | | | |
| | 肉質 | 粘 | 中 | | | 粉 | 粘 | 中 | | | 粉 | |
| | 煮くずれ | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | |
| | 舌ざわり | 粗 | | 中 | | 滑 | 粗 | | 中 | | 滑 | |
| | 黒変 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | |
| | ホクホク感 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | 無 | 微 | 少 | 中 | 多 | |
| | 食味 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × | |
| サラダ | 色調 | 見た目の色 白 | | | | | 見た目の色 白 | | | | | |
| | 舌ざわり | 粗 | | 中 | | 滑 | 粗 | | 中 | | 滑 | |
| | 食味 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × | |
| | 後味 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × | |
| | 貯蔵性 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × | |
| | 歩留まり(ライン試験のみ) | | | | % | | | | | % | | |
| 適性判定 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × | | |
| 総合評価 | ◎ | ○ | □ | △ | × | ◎ | ○ | □ | △ | × | | |
| コメント | 色が黄色いのでおいしそうという意見が多かった。味は甘みが強く栗のような味がするといった意見もあった。黄色い芋はサラダでは需要があると考えられる。 | | | | | | | | | | | |