

## (6) キュウピー(株)

2013年7月31日

2013年2月22日

24年度7月ばれいしよ加工適性研究会評価結果まとめ

24年度2月ばれいしよ加工適性研究会評価結果まとめ

キュウピー(株)研究開発本部  
野菜加工・プロセス研究部  
小林 謙太郎

キュウピー(株)研究開発本部  
野菜加工・プロセス研究部  
小林 謙太郎

- 評価品種：
  - 勝系31号、勝系32号、北海106号(北農研)、北系40号、北系44号、北系48号(北見農試)
- 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、L.L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北系40号、L.Lサラダ向きの品種としては勝系32号、北海106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号が良好であった。
  - 今回の評価結果では、勝系32号、北海106号、北系40号が有望品種であると思われる。
- 品種への要望
  - ポテトサラダ向きの品種については、これまでポテトサラダについては、フレッシュサラダにはほくほく感、L.Lサラダについてはなめらかさが重要な嗜好の方向性であったが、最近ではフレッシュサラダにおいてもなめらかさが求められる傾向が見られるようになってきている。なめらかだが、水分含量の多くない品種が求められる。
- 課題について：
  - じゃがいも加工の際、加工歩留り低減の要因として打撲や中心空洞があるが、品種での解決だけでなく、栽培方法や選別、保管、流通での改善も重要である。品種育成から栽培方法、保管、流通、加工まで、一貫して課題や改善方法を共有する場があると、最終的には高品位のじゃがいも製品をお客様にお届け出来、じゃがいもの消費拡大につながるのではないかと思われる。

- 評価品種：
  - 勝系31号、勝系32号、北海106号(北農研)、北系40号、北系44号、北系48号(北見農試)、西海40号(長崎農試)
- 対照品種：
  - トヨシロ、さやか(東神楽)、トヨシロ(九州)
- 評価対象：
  - フレッシュポテトサラダ、L.L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31号、北海106号、北系40号、L.Lサラダ向きの品種としては勝系31号、勝系32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31号、勝系32号、北系40号が良好であった。
  - 今回の評価結果では、勝系31号、勝系32号、北系40号が有望品種であると思われる。
- 品種への要望
  - ポテトサラダ向きの品種について：
    - ポテトサラダに望まれる品質としてなめらかな食感があるが、水っぽくなるとマイナス要因となる。でん粉値が高く水分値が低く、かつなめらかな食感を持つ品種が望まれる。
  - 課題について：
    - じゃがいもの風味を比較する際、酸味を感じることもある。最近の傾向として、ポテトサラダでは酸味は抑える方向に進んでおり、いも自体にも酸味が少ない方が好まれる。酸味が感じられる要因は不明だが、品種ではなく土壌の性質による場合、栽培体系も含め、総合的に検討する必要があると思われる。

各種処理方法

① 蒸煮処理方法

皮むき  
↓  
カット 25~50g  
↓  
蒸煮 98°C50分  
↓  
真空冷却 15°C

② フレッシュサラダ配合

じゃがいも	65
野菜類	15
マヨネーズ	20
合計	100

フレッシュサラダ製造方法

じゃがいも  
↓  
カット 25~50g  
↓  
蒸煮 98°C50分  
↓  
真空冷却 15°C  
↓  
攪拌 マヨネーズその他  
↓  
充填

③ LLサラダ配合

じゃがいも	65
野菜類	10
マヨネーズ	25
合計	100

LLサラダ製造方法

じゃがいも  
↓  
カット 25~50g  
↓  
蒸煮 98°C50分  
↓  
真空冷却 15°C  
↓  
攪拌 マヨネーズその他  
↓  
充填  
↓  
殺菌  
↓  
冷却

H24年7月 加工適性評価結果

2012年7月26日  
キユーピー(株)研究開発本部

用途: サラダ

調理法: 別紙参照

貯蔵入荷: 1月下旬、6月下旬

品種	トヨシロ	勝系30号	勝系32号	北系40号	トヨシロ(H24春産)	西海38号(H24春産)	西海40号(H24春産)
産地	湧別	北農研	北農研	北見農試	九州産	長崎愛野農試	九州産
調査年月日	7月6日	7月6日	7月6日	7月6日	7月6日	7月6日	7月6日
貯蔵温度	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			
貯蔵日数	約270日	約270日	約270日	約270日			
水分値 (%)	75.89	77.62	77.31	78.19	76.23	77.24	78.69
でん粉値 (%)	19.1	16.8	16.8	16.3	16.7	14.4	13.7
糖度 (%)	6.9	6.5	7.5	6.9	4.7	5.4	5.7
剥皮歩留まり(手剥き)%	86.0	89.1	87.5	82.2	92.4	90.1	93.7
剥皮歩留まり(前回)	85.2	80.4	88.4	79.3	82.9	89.3	
剥皮歩留まり(平均)	85.6	84.8	87.9	80.8	87.6	89.7	
剥皮後腐変	少	微	微	少	微	微	微
蒸し	白	薄黄色	白	薄黄色	白	黄色	黄色
肉質	中	粘	粘	粘	中	中	粘
煮崩れ	中	滑	滑	滑	中	中	滑
舌触り	微	中	少	微	微	少	微
異変	中	少	少	少	多	中	少
ホクホク感	□	□	○	○	□	□	□
食味	水っぽい、くすんでい る、エグ味あり	水っぽい、滑らか、く すんでい	甘い、いつもの味する	明るい黄色、くせが ない	甘味少ない、色白い	くすんでい、水っぽ い	芋の味濃い、明るい 黄色
コメント							
色調	白	薄黄色	白	薄黄色	白	黄色	黄色
舌触り	中	滑	滑	滑	中	中	滑
食味	□	△	□	□	△	□	□
適性判定	□	△	□	□	△	□	□
コメント		水っぽい、滑らか、く すんでい	軟らかすぎ、くせが ない、マッシュ系に合 う	甘い、明るい黄色、 ねっとりする	くせのない味、ざらつ く	滑らか、いもの味弱 い	滑らか、食べやす い、黄色い
色調	白	薄黄色	白	薄黄色	白	黄色	黄色
舌触り	中	滑	滑	滑	中	中	滑
食味	□	○	○	○	△	□	□
適性判定	□	○	□	○	△	□	□
コメント	味淡泊、バサつく	滑らか、甘味ある、 ねっとり	甘い、崩れやすい、 栗のような香り	甘い、芋の味ある、 滑らか	くせのない味、ざらつ く	ほくほく感ある、酸味 ある、ざらつく	酸味ある、黄色い
品種固有の特徴	あっさり味、やや硬 め、バランスが良い	薄黄色、滑らか、甘 味ある、水っぽい	軟らかい、風味ある	明るい黄色、滑ら か、甘い	くせがない味、ざらつ き感あり、	黄色、ややくすんで いる、いもの風味弱 い	明るい黄色、滑ら か、いも風味ある
総合評価	□	□	□	○	△	□	□
その他補足事項				中心空洞1			

H25年2月 加工適性評価結果

2013年2月22日  
キュービー一研研究開発本部

用途: サラダ

調理法: 別紙参照

貯蔵入荷: 2月上旬

品種	トヨシロ	さやか	勝系31号	勝系32号	北海106号	北系40号	北系44号	北系48号
産地	東神楽	東神楽	北農研	北農研	北農研	北見農試	北見農試	北見農試
調査年月日	2月8日	2月8日	2月8日	2月8日	2月8日	2月8日	2月8日	2月8日
貯蔵温度	3~5℃	3~5℃	3~5℃	3~5℃	3~5℃	3~5℃	3~5℃	3~5℃
貯蔵中の湿度	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上
貯蔵日数	約120日	約120日	約120日	約120日	約120日	約120日	約120日	約120日
水分値 (%)	75.82	77.16	76.28	76.33	77.05	78.72	74.69	77.14
でん粉値 (%)	16.4	14.7	16.6	17.1	15.8	15.5	16.1	15.0
糖度 (%)	6.3	7.5	6.4	6.8	5.7	7.4	6.9	6.2
剥皮歩留まり(手剥き)%	84.2	89.1	85.9	93.5	82.3	85.8	89.0	84.2
皮付き重量(g)	1421.0	1436.0	1472.0	1452.0	1569.0	1513.0	1458.0	1450.0
皮剥き後重量(g)	1197.0	1280.0	1265.0	1357.0	1291	1298.0	1297.6	1221.0
剥皮後糲	微	中	微	微	微	少	少	少
肉色	白	白	白	白	黄色	薄黄色	白	白
肉質	粉	粘	粉	粉	粘	滑	中	粉
煮崩れ	粗	滑	中	中	滑	滑	中	粗
舌触り	微	中	少	微	微	微	少	微
黒変	多	中	多	多	少	少	中	多
ホクホク感	△	○	○	○	○	○	○	○
食味		甘い、いもの風味ある	芋の味ある、酸味ある	甘味ある、食べやすい、白い	うま味ある、見た目しっとり、黄色い	黄色い、軟らかい	モチモチしている、水っぽい、白い	ぼそぼそ、ややえぐい
コメント								
色調	白	白	白	白	黄色	薄黄色	白	白
舌触り	粗	滑	粗	粗	滑	滑	粗	粗
食味	○	○	○	○	○	○	○	○
適性判定	○	○	○	○	○	○	△	○
コメント		なめらか、甘味ある、見た目水っぽい	ほくほく、さっぱりしている	芋の味がする、水っぽい、甘い	なめらか、ねっとり、黄色い	見た目水っぽい、ソースとなじんでいる	いもが硬い	淡泊な味で食べやすい、水っぽい、ざらつく
色調	白	白	白	白	黄色	薄黄色	白	白
舌触り	中	滑	滑	滑	滑	滑	中	滑
食味	○	○	○	○	○	○	○	○
適性判定	○	○	○	○	○	○	○	○
コメント		滑らか、甘味ある、ねっとり	水っぽい、芋の味薄い	酸味ある、白い	滑らか、味のバラバラ、良い、黄色い	くせがない、ソースと良く絡んでいる	硬い、ざらつく	ざらつく、風味弱い
品種固有の特徴		粉質、淡泊な風味、食べやすい	芋の風味ある、ほくほく感ある	甘味ある、食べやすい、白い	甘味あり、芋のうま味ある、滑らか、黄色い	黄色い、滑らか、軟らかい	硬い、水っぽい	ほくほく感あり、淡泊、食べやすい
総合評価	○	○	○	○	○	○	△	○
その他補足事項	11個中打撲1	11個中打撲3	水煮後黒変あり、6個中褐色芯腐れ1 中心空洞1		9個中褐色芯腐れ2		中心空洞1、芽が深く芽取りしづらい	水煮後黒変

H25年7月 加工適性評価結果

用途: サラダ  
調理法: 別紙参照  
貯蔵入荷: 1月下旬

2013年7月31日  
キユーピー(株)研究開発本部

品種	トシシロ	東神楽	7月4日	7月4日	勝系31号	北農研	7月4日	7月4日	北系40号	北農研	7月4日	北系44号	北農研	7月4日	北系48号	北農研	7月4日	新トシシロ	九州産	7月4日	西海40号	長崎産	7月4日
産地	東神楽	東神楽	3~5°C	3~5°C	3~5°C	3~5°C	3~5°C	3~5°C	3~5°C	3~5°C	3~5°C	3~5°C	3~5°C	3~5°C	3~5°C	3~5°C	3~5°C	九州産	九州産	九州産	長崎産	長崎産	長崎産
調査年月日	7月4日	7月4日	7月4日	7月4日	7月4日	7月4日	7月4日	7月4日	7月4日	7月4日	7月4日	7月4日	7月4日	7月4日	7月4日	7月4日	7月4日	7月4日	7月4日	7月4日	7月4日	7月4日	7月4日
貯蔵温度	3~5°C	3~5°C	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上	70%以上
貯蔵中の湿度	約270日	約270日	約270日	約270日	約270日	約270日	約270日	約270日	約270日	約270日	約270日	約270日	約270日	約270日	約270日	約270日	約270日	約270日	約270日	約270日	約270日	約270日	約270日
貯蔵日数	77.80	79.44	75.82	77.06	77.25	77.06	77.25	77.06	78.25	77.06	77.25	78.25	77.06	78.25	77.49	78.23	77.49	81.81	81.81	81.81	80.85	80.85	80.85
水分値 (%)	17.0	16.7	18.7	18.0	16.1	18.0	16.1	16.0	16.0	16.0	16.1	16.0	16.0	16.0	16.5	18.8	16.5	13.1	13.1	13.1	13.1	13.1	13.1
でん粉価 (%)	7.7	8.2	8.0	7.5	6.4	7.5	6.4	8.0	8.0	8.0	6.4	8.0	8.0	8.0	6.9	7.8	6.9	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
糖度 (%)	80.2	84.5	90.6	83.8	86.9	83.8	86.9	84.4	84.4	86.9	84.4	85.0	84.4	85.0	87.0	85.0	84.6	84.6	84.6	84.6	82.7	82.7	82.7
剥皮歩留まり(手剥き)%	1486.0	1538.0	1526.0	1579.0	1584.0	1579.0	1584.0	1580.0	1580.0	1584.0	1580.0	1590.0	1580.0	1590.0	1533.0	1590.0	1491.0	1491.0	1491.0	1491.0	1580.0	1580.0	1580.0
皮付き後重量(g)	1192.0	1299.0	1382.0	1323.0	1376	1323.0	1376	1333.0	1333.0	1376	1333.0	1352.0	1333.0	1352.0	1333.0	1352.0	1262.0	1262.0	1262.0	1262.0	1307	1307	1307
剥皮歩留り(前回)	84.2	89.1	85.9	93.5	82.3	93.5	82.3	85.8	85.8	82.3	85.8	89.0	85.8	89.0	84.2	89.0	84.2	84.2	84.2	84.2	82.7	82.7	82.7
剥皮歩留り(平均)	82.2	86.8	88.3	88.6	84.6	88.6	84.6	85.1	85.1	84.6	85.1	87.0	85.1	87.0	85.6	87.0	84.6	84.6	84.6	84.6	82.7	82.7	82.7
剥皮後褐変	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中
肉色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色
肉質	粘	粘	粘	粘	粘	粘	粘	粘	粘	粘	粘	粘	粘	粘	粘	粘	粘	粘	粘	粘	粘	粘	粘
煮崩れ	滑	滑	滑	滑	滑	滑	滑	滑	滑	滑	滑	滑	滑	滑	滑	滑	滑	滑	滑	滑	滑	滑	滑
舌触り	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中
黒変	少	少	少	少	少	少	少	少	少	少	少	少	少	少	少	少	少	少	少	少	少	少	少
ホクホク感	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多
食味	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
コメント	水っぽい、くすんでる、エグ味あり	水っぽく、甘い	色暗い、甘い、ざらつく	甘い、粉質、栗っぽい風味	水っぽい、黄色、くせがない、なめらか	水っぽい、黄色、くせがない	水っぽい、黄色、くせがない	水っぽい、黄色、くせがない	水っぽい、黄色、くせがない	水っぽい、黄色、くせがない	水っぽい、黄色、くせがない	水っぽい、黄色、くせがない	水っぽい、黄色、くせがない	水っぽい、黄色、くせがない	水っぽい、黄色、くせがない	水っぽい、黄色、くせがない	水っぽい、黄色、くせがない	水っぽい、黄色、くせがない	水っぽい、黄色、くせがない	水っぽい、黄色、くせがない	水っぽい、黄色、くせがない	水っぽい、黄色、くせがない	水っぽい、黄色、くせがない
色調	白	薄黄色	白	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色
舌触り	粗	中	粗	粗	粗	粗	粗	粗	粗	粗	粗	粗	粗	粗	粗	粗	粗	粗	粗	粗	粗	粗	粗
食味	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
適性判定	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
コメント	なめらか、甘い	なめらか、甘い	ほくほく、黄色い、いもの味ある	ざらつく、甘い、やや硬い、いもの味ある	黄色い、軟らかい、ねっとり、なめかしい	なめらか、食べやすい	なめらか、食べやすい	なめらか、食べやすい	なめらか、食べやすい	なめらか、食べやすい	なめらか、食べやすい	なめらか、食べやすい	なめらか、食べやすい	なめらか、食べやすい	なめらか、食べやすい	なめらか、食べやすい	なめらか、食べやすい	なめらか、食べやすい	なめらか、食べやすい	なめらか、食べやすい	なめらか、食べやすい	なめらか、食べやすい	なめらか、食べやすい
色調	白	薄黄色	白	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色	薄黄色
舌触り	中	滑	中	中	滑	中	滑	中	中	滑	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	中	
食味	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
適性判定	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
コメント	ほそほそ	味薄い、水っぽい、甘い	味薄い、水っぽい、甘い	いもの味良い、口どけ良い、食べやすい	いもの味良い、口どけ良い、食べやすい	いもの味良い、口どけ良い、食べやすい	いもの味良い、口どけ良い、食べやすい	いもの味良い、口どけ良い、食べやすい	いもの味良い、口どけ良い、食べやすい	いもの味良い、口どけ良い、食べやすい	いもの味良い、口どけ良い、食べやすい	いもの味良い、口どけ良い、食べやすい	いもの味良い、口どけ良い、食べやすい	いもの味良い、口どけ良い、食べやすい	いもの味良い、口どけ良い、食べやすい	いもの味良い、口どけ良い、食べやすい	いもの味良い、口どけ良い、食べやすい	いもの味良い、口どけ良い、食べやすい	いもの味良い、口どけ良い、食べやすい	いもの味良い、口どけ良い、食べやすい	いもの味良い、口どけ良い、食べやすい	いもの味良い、口どけ良い、食べやすい	いもの味良い、口どけ良い、食べやすい
品種固有の特徴	粉質、淡泊な風味、食べやすい	滑らか、食べやすい、甘味あり	滑らか、食べやすい、甘味あり	滑らか、食べやすい、甘味あり	滑らか、食べやすい、甘味あり	滑らか、食べやすい、甘味あり	滑らか、食べやすい、甘味あり	滑らか、食べやすい、甘味あり	滑らか、食べやすい、甘味あり	滑らか、食べやすい、甘味あり	滑らか、食べやすい、甘味あり	滑らか、食べやすい、甘味あり	滑らか、食べやすい、甘味あり	滑らか、食べやすい、甘味あり	滑らか、食べやすい、甘味あり	滑らか、食べやすい、甘味あり	滑らか、食べやすい、甘味あり	滑らか、食べやすい、甘味あり	滑らか、食べやすい、甘味あり	滑らか、食べやすい、甘味あり	滑らか、食べやすい、甘味あり	滑らか、食べやすい、甘味あり	滑らか、食べやすい、甘味あり
総合評価	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
その他補足事項		水煮後黒変あり	水煮後黒変あり	中心空洞1	打撲あり							芽深い、水煮後黒変あり											