

平成23年新品種馬鈴薯評価概要

2012年3月5日
ケンコーマヨネーズ株式会社

育成機関	系統名	サラダ評価概要
北見農試	北系40号	○: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今年の評価は高かった。 昨年はべちゃつきに問題があったが、今年はなかった。 ゆきつぶらの風味に近い。
北農研	勝系32号	○:11月の評価は粉っぽく煮崩れが多い、味にえぐみがあるとの事であったが、3月の評価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。
	北海103号	○□:蒸した芋の評価よりサラダにした方が味のバランスが良く食感もしっとりしているとの評価であった、11月にはざらつきを感じた人もいた、3月には舌触りが良くなったが、対象のさやかとの比較ではまだ味、食感等が足りない。
長崎農試	西海37号	△:昨年は黄色の肉質、蒸煮後のホクホク感がありサラダ評価は良かった。 今年度は特徴であるさつま芋の様な色と香りが特徴であるが11月には気にならなかった食感が3月には水っぽくべちゃつくような状態になり、サラダの食感としては好ましくない状態であった。
	西海38号	△:昨年は肉質が蒸煮後べちゃつきサラダの感はよくないとの評価でした。 今年度も評価は変わらず、色もサラダにすると違和感があるとの意見が多かった。 3月の評価では芋の風味は減少し、甘さもあまり増していない為評価はよくない。
ホクレン	HP04	○:昨年も蒸煮後男爵に似たホクホク感があり、芋の香りも強く評価は良かった。 今年度評価でも変わらない評価が得られている。 11月の時点では後味に苦味、えぐ味を感じる人もいたが、3月の評価では特になく、サラダにしてからの芋風味が残り、味のバランスが良く好評価だった。 甘さはあまりない為芋風味と合っている。

※平成23年度の新品種馬鈴薯評価も昨年に続き、標準品種のさやかと並ぶか、越える評価の新品種ではなく男爵に近い風味、食感のある品種として安定した状態、ホクホク感、適度な甘さと独特な風味、後味があるHP04は検討継続の必要性はあると思われる。
また北系40号と勝系32号も好評価であり、HP04よりも風味は少ないが、食感が滑らかで味のバランスが良い為汎用性のある品種の可能性があり、この2品種も今後検討継続の必要性があると思われる。

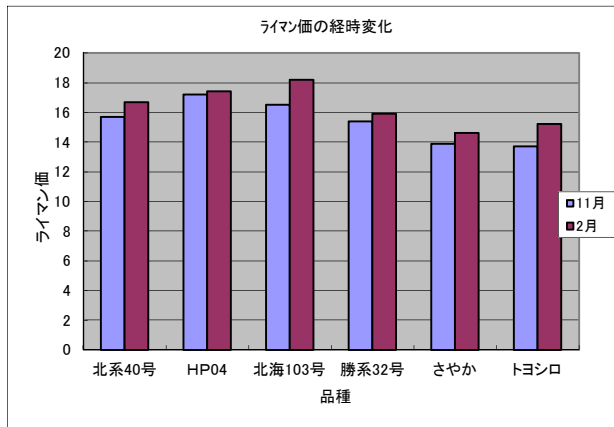
※ 病障害、気候温暖化に適応でき、収量が期待できる、サラダに適した風味の新品種馬鈴薯の育種に期待致します。

＜平成23年度産 加工適性試験 試験検査結果報告書＞

2012年3月5日
ケンコーマヨネーズ(株)
品質保証本部

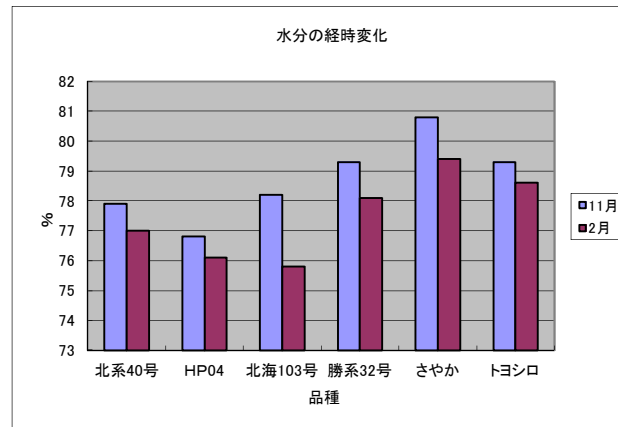
○貯蔵温度：1.5～3.0℃

○貯蔵湿度：90%以上



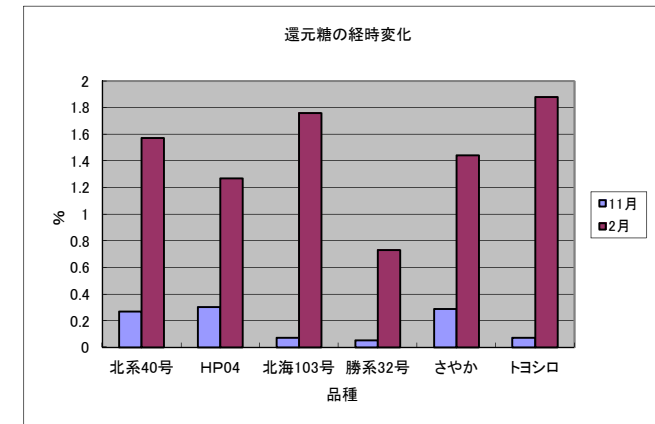
ライマン価(%)

品種	11月	2月
北系40号	15.7	16.7
HP04	17.2	17.4
北海103号	16.5	18.2
勝系32号	15.4	15.9
さやか	13.9	14.6
トヨシロ	13.7	15.2



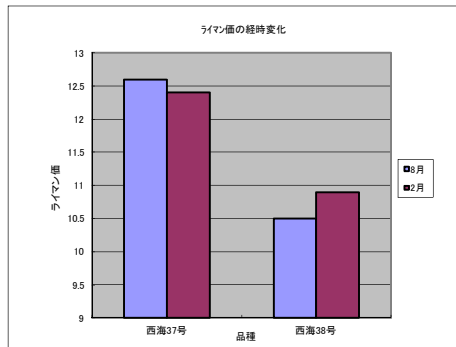
水分(%)

品種	11月	2月
北系40号	77.9	77.0
HP04	76.8	76.1
北海103号	78.2	75.8
勝系32号	79.3	78.1
さやか	80.8	79.4
トヨシロ	79.3	78.6



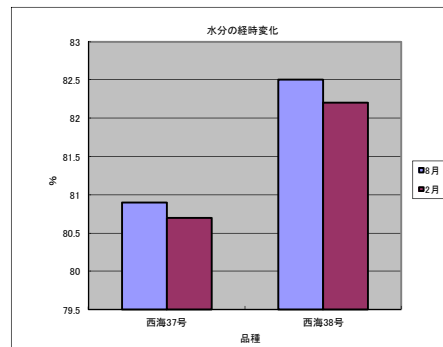
還元糖(%)

品種	11月	2月
北系40号	0.27	1.57
HP04	0.3	1.27
北海103号	0.07	1.76
勝系32号	0.05	0.73
さやか	0.29	1.44
トヨシロ	0.07	1.88



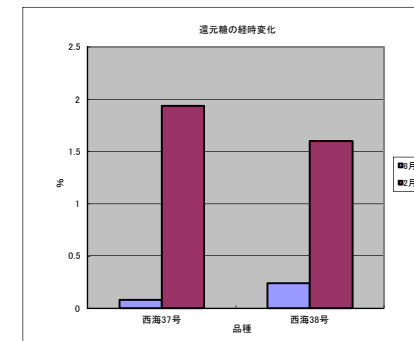
ライマン価(%)

品種	8月	2月
西海37号	12.6	12.4
西海38号	10.5	10.9



水分(%)

品種	8月	2月
西海37号	80.9	80.7
西海38号	82.5	82.2



還元糖(%)

品種	8月	2月
西海37号	0.08	1.94
西海38号	0.24	1.60

水分測定方法：赤外線加熱乾燥式
水分計(Kett)で測定。

還元糖測定方法：ソモギー・ネルソン法
用い分光光度計で
測定。

試験対象系統 **北系40号**

調査年月日 2012年3月2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 2011 年10 月28 日
 貯蔵日数 125
 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	77.0	%	79.4	%	
ライマン価	16.7	%	14.6	%	
糖分	ショ糖(任意)	%		%	
	還元糖	1.57	%	1.44	%
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	15 mm	15 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 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	男爵に似たホクホク感があり芋の香りがやや強い。この食感と香りを好む人もいるが、エグみやザラつきを指摘する人もいた。しかし全体評価はやや良い方だった。				

試験対象系統 **勝系32号**

調査年月日 2012年3月2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	2011 年10 月28 日
	貯蔵日数	125
	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	78.1	%	79.4	%	
ライマン価	15.9	%	14.6	%	
糖分	ショ糖(任意)	%		%	
	還元糖	0.73	%	1.44	%
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	15 mm	15 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 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	栗のような独特の風味があり、食感は滑らかという意見が多かった。その滑らかさが好ましいという人もいれば水っぽいと感じる人もいた。				

試験対象系統 **北海103号**

調査年月日 2012年3月2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 2011 年10 月28 日
 貯蔵日数 125
 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103号		さやか		
水分	75.8	%	79.4	%	
ライマン価	18.2	%	14.6	%	
糖分	ショ糖(任意)	%		%	
	還元糖	1.76	%	1.44	%
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	15 mm	15 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 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	芋単体よりもサラダにした方がバランスが良いという意見が多かった。食感はしっとりしており固形は潰れ過ぎず残り過ぎなくて丁度良い。ホクホクした芋よりもしっとりした芋を好む人の評価が高かった。				

試験対象系統 **西海37号**

調査年月日 2012年3月2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 2011年8月3日
 貯蔵日数 211
 貯蔵温度 2.5~3.5℃
 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
	西海37号		さやか		
水分	80.7	%	79.4	%	
ライマン価	12.4	%	14.6	%	
糖分	ショ糖(任意)				
	還元糖	1.94 %	1.44 %		
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	15 mm	15 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 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	芋の風味というよりは栗やさつまいものような香りがするという意見が多かった。しかしそれが好ましいという意見はほとんどなかった。芋は滑らかだが水っぽく、サラダにすると更に水っぽさが強調されるようであり評価はあまり高くは無かった。				

試験対象系統 **西海38号**

調査年月日 2012年3月2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 2011年8月3日
 貯蔵日数 211
 貯蔵温度 2.5~3.5℃
 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
	西海38号		さやか		
水分	82.2	%	79.4	%	
ライマン価	10.9	%	14.6	%	
糖分	ショ糖(任意)				
	還元糖	1.6 %	1.44	%	
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	15 mm	15	mm	
	蒸煮時間	18 分	18	分	
	蒸煮温度	100 °C	100	°C	
	冷却時間	20 分	20	分	
	冷却温度	30~40 °C	30~40	°C	
	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 濃黄	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	色があまりにも黄色くポテトサラダの色としては違和感があるという意見が多かった。芋の風味も少なく状態も緩く水っぽい。食感もネトつき感がきになるという意見が多数だった。				

試験対象系統 **HP04**

調査年月日 2012年3月2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 2011年11月1日
貯蔵日数 122
貯蔵温度 2.5~3.5℃
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
	HP04		さやか		
水分	76.1	%	79.4	%	
ライマン価	17.4	%	14.6	%	
糖分	ショ糖(任意)				
	還元糖	1.27 %	1.44 %		
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	15 mm	15 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 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	ホクホク感がかなり強い。芋独特の青臭さもあり男爵に近いという意見があった。サラダはかなり芋の風味が強調されておりバランスが良く好ましいという意見が多かった。				