

平成29年度ばれいしょ加工適性研究会評価結果まとめ（1月）

キューピー(株)研究開発本部
技術研究所 野菜・資源循環研究部

●評価品種：

- ・勝系41号、勝系42号（北農研）
- ・北系66号、北系67号（北見農試）
- ・トヨシロ、さやか（対照品種）

●評価対象：

- ・蒸し芋、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：

- ・今回の総合評価より、勝系41号が有望品種として挙げられた
- ・フレッシュポテトサラダ向き品種としては、勝系41号、勝系42号が比較的高評価だった
- ・LLポテトサラダ向き品種としては、勝系41号が比較的高評価だった
- ・芽取りのしやすさ、剥皮歩留まりについては、勝系41号、勝系42号、北系67号が良好だった

●各育成品種評価結果概要：

品種	総合評価	特徴
勝系41号	○	<ul style="list-style-type: none"> ・フレッシュ・LL向けで特に高評価 ・特徴：自然な黄色身、芋がなめらか、芋の風味がある、程よい甘味 ・食感がやや水っぽい評価もあった ・剥皮後褐変、蒸煮後の黒変がほぼなく、剥皮歩留まりも高い傾向にあった
勝系42号	□	<ul style="list-style-type: none"> ・フレッシュ向けで高評価 ・特徴：鮮やかな黄色、程よい甘味、芋がなめらか ・食感が水っぽく、甘味が強すぎる評価もあった ・蒸煮後の黒変はほぼなく、剥皮歩留まりは高い傾向にあった
北系66号	□	<ul style="list-style-type: none"> ・特徴：芋の風味がある ・蒸煮後の黒変が目立ち、芋の食感にバラツキがあった ・LLでは吸水分離が発生し、見た目への影響が強かった ・打撲・外傷が多く、緑化しているものも見られた
北系67号	△	<ul style="list-style-type: none"> ・全体的に低評価であった ・芋の食感がボソボソで、エグ味が強いという評価が多かった ・LLでは吸水分離が発生、見た目への影響が強かった ・剥皮後褐変はほぼなかったが、蒸煮後の黒変は比較的目立っていた

H30年1月 加工適性評価結果
【別紙①】平成29年度産 加工適性評価結果

2018年1月18日

キューピー(株)研究開発本部
野菜・資源循環研究部

用途: サラダ
調理法: 別紙参照
貯蔵入荷: 12月下旬

品種	1. とよしろ	2. さやか	3. 勝系41号	4. 勝系42号	5. 北系66号	6. 北系67号
産地	東神楽	東神楽	北農研	北農研	北見農試	北見農試
調査年月日	1月11日	1月11日	1月11日	1月11日	1月11日	1月11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120日	約120日	約120日	約120日	約120日	約120日
水分値 (%)	71.34	74.24	72.93	79.16	74.81	74.96
でん粉価 (%)	19.4	17.2	18.3	15.0	18.1	19.9
糖度 (%)	6.6	6.7	7.6	6.7	7.2	6.1
剥皮歩留まり(手剥き)	83.3%	86.3%	87.6%	86.0%	84.3%	86.1%
皮付き重量(g)	2081.5	2151.7	2131.2	2038.6	2100.0	2114.8
皮剥き後重量(g)	1734.3	1856.5	1866.8	1754.0	1770	1820.4
1個あたり重量(g)	160	166	142	127	140	151
剥皮後褐変	無	少	無	微	微	無
肉色	薄黄	白	黄	濃黄	黄	白
芋の風味	少	中	多	少	中	少
肉質	粉粉	中	中	粘	粉	粉粉
舌触り	粗	中	中	滑滑	中	粗
ホクホク感	多	中	中	少	中	中
食味	△	□	○	□	□	△
黒変	少	微	無	無	少	中
蒸し						
コメント	芋らしい味○ くすみ× ボソボソ× 芋の風味ない× 酸味が強すぎる×	なめらか○ 芋の甘味○ ホクホク感○ ややしっとり○ くすみ× えぐみ強い× 土臭い× 白すぎる×	なめらか○ 自然な黄色○ 芋の甘味○ くすみない○ ややしっとり○ 芋の酸味が強い× えぐみ強い×	鮮やかな黄色○ 芋の甘味○ くすみない○ 芋の風味がある○ なめらか○ サツマイモに近い風味△ 水っぽい× 芋の甘味が強すぎる× 酸味が強すぎる× 黄色が強すぎる×	程よい黄色○ ホクホク○ しっとり○ 芋の甘味○ くすみ× ボソボソ× やや苦味強い× 生臭い× 固い×	くすみ× ボソボソ× 芋の苦味が強い× えぐみ強い× 芋かたい× 青臭い× 白すぎる×

フレッシュ サラダ	水っぼさ	中	中	多	中	中	中
	舌触り	粗	中	滑	滑	中	粗粗
	食味	△	○	○	○	○	△
	適性判定	△	□	○	○	□	△
	コメント	くすみ有× ボソボソ× 酸味が強い×	くすまない○ 芋の風味が強い○ 芋の味○ 口どけよい○ 水っぼい× 固形硬い×	芋の風味がある○ なめらか○ おいしい○ 芋とソースのバランスが良い○ 芋の甘味○ くすまない○ 黄色○ やわらかい△ 粉っぼい△ やや水っぼい× 若干青臭い× えぐみ× 甘すぎる×	芋の甘味○ 芋の風味がある○ 黄色○ なめらか○ 変な味がする△ やわらかすぎる× 水っぼい× 酸味が気になる× 甘すぎる× 粘る×	味のバランスは良い○ 芋の甘味○ ちょうど良い食感○ やや粘る× ややボソボソ× エグイ× ややくすんでいる×	芋がかたい× ボソボソ× 淡白な味× くすんでいる× 青臭い× 酸っぱい× 後味苦い× 芋の風味がない×
LLサラダ	水っぼさ	中	中	多	多	多	多
	舌触り	粗	滑	滑	滑滑	滑	粗
	食味	△	□	○	□	□	△
	適性判定	△	□	○	□	□	△
	コメント	ソースなじみが良い○ ぼそぼそ× やや水っぼい× 芋の風味がない× 軟らかすぎる× やや苦味×	なめらか○ ソースなじみ○ 芋の風味○ 芋の甘味○ しっとり○ やや水っぼい× えぐみ× 後味に変な旨味×	なめらか○ 芋の甘味○ 芋の風味がある○ しっとり○ 黄色○ ほくほく感○	なめらか○ 黄色○ 芋の甘味○ 水っぼい× やや酸味× えぐみ× やわらかすぎる× 苦味× 芋の味がない×	芋の風味がある○ なめらか○ 旨味○ 芋とソースが分離× やや酸味強い× 苦味× えぐみ× やや粘る× ややざらつく×	ボソボソ× えぐみ× やや芋とソースが分離している× 芋の風味がない× 後味臭い× 味薄い× 生っぼい苦味がある×
総合評価	△	□	○	□	□	△	
その他補足事項	打撲:2/13 少し黄色傾向	打撲・傷害なし	・外傷:3/15 ・皮剥きやすい	・打撲:2/16 ・剥きやすい ・やや小玉傾向 ・玉揃いが良い	・外傷:2/15、緑化:2/15、打撲:7/15 ・やや小玉傾向	・外傷:3/14、打撲:2/14 ・芽が浅い ・玉揃いが良い	

特に評点が高かった品種 ※コメントの太字:多かった意見

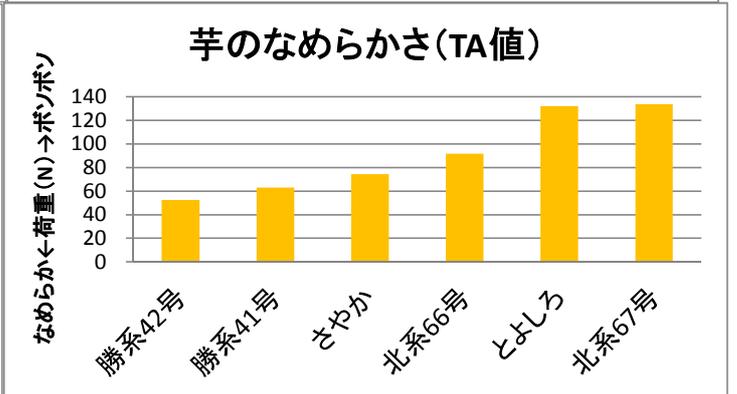
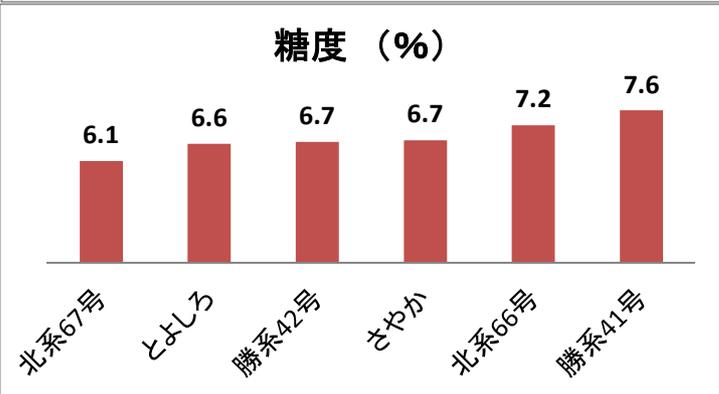
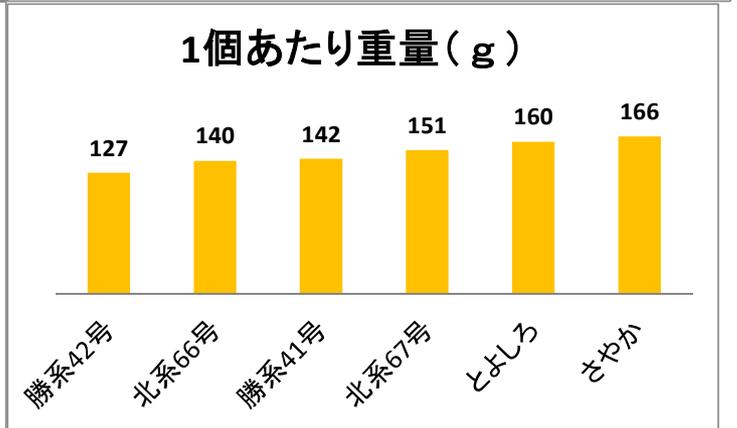
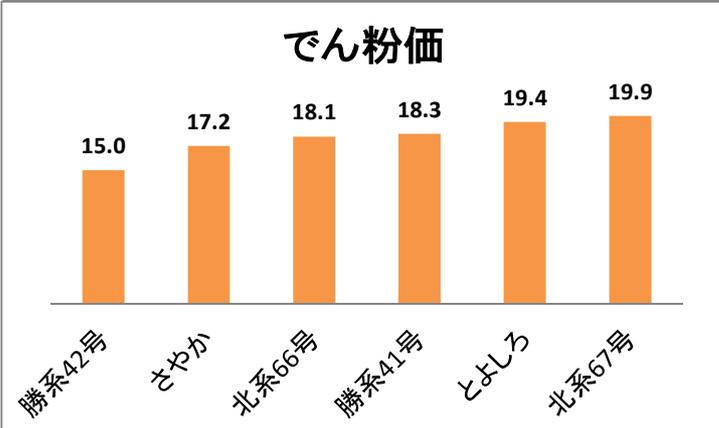
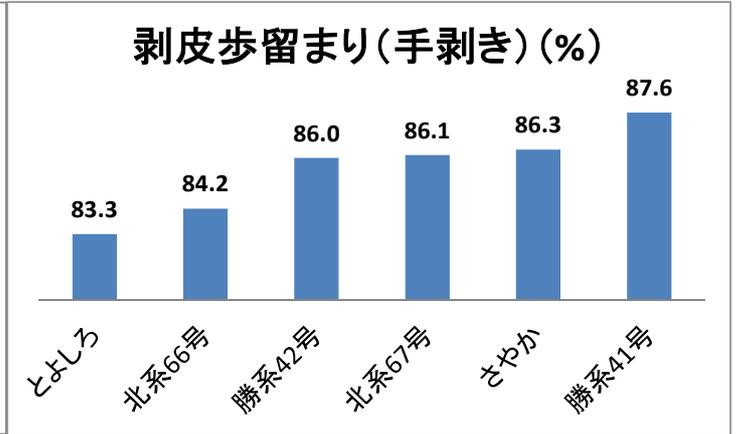
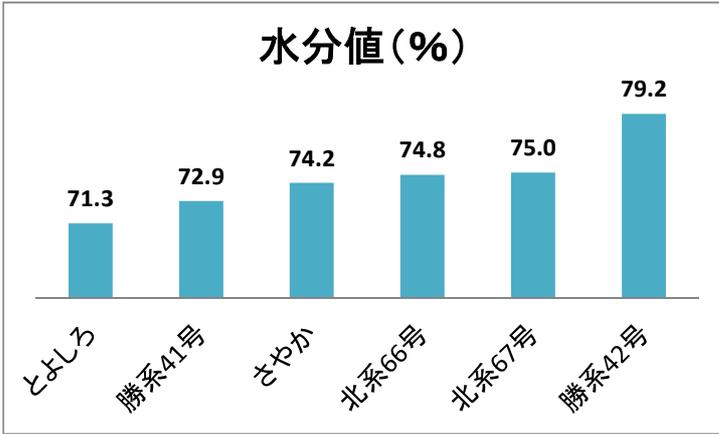
【別紙②】平成29年度産 加工適性評価結果

用途: サラダ

調理法: 別紙参照

貯蔵入荷: 12月下旬

キューピー(株)研究開発本部
野菜・資源循環研究部



① 蒸煮処理方法

皮むき
↓
カット 25~50g
↓
蒸煮 98°C55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

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

④ 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°C55分
↓
真空冷却 15°C
↓
攪拌 マヨネーズその他
↓
充填

⑤ LLサラダ製造方法

じゃがいも
↓
カット 15mmダイス
↓
蒸煮 98°C55分
↓
真空冷却 15°C
↓
攪拌 マヨネーズその他
↓
充填
↓
殺菌
↓
冷却

平成29年度及び30年度ばれいしょ加工適性研究会評価結果まとめ（7月）

キューピー(株)研究開発本部
食創造研究所 野菜価値創造部

●評価品種：

- ・勝系41号、勝系42号（北農研）
- ・北系66号、北系67号（北見農試）
- ・長系158号（長崎農技）

●対照品種：トヨシロ、さやか、新じゃがトヨシロ※（※長崎の育成品種対照）

●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：

（北海道）

- ・今回の総合評価より、有望品種は勝系41号と勝系42号が挙げられた。
- ・フレッシュポテトサラダ向き品種として勝系41号、勝系42号、北系66号が比較的高評価だった。LLポテトサラダ向きの品種としては北系66号が比較的高評価だった。
- ・北系66号は、剥皮後歩留りおよび打撲・外傷の数が多く（打撲：9/16、外傷：8/16）、加工適正が低いと考えられた。

品種	特徴
勝系41号	フレッシュ向けで高評価。黄色で、芋のなめらかな食感が特徴的。LLではなめらかな食感だが、水っぽさが目立った。 △外傷・打撲あり、やや小玉傾向。
勝系42号	フレッシュ向けで特に高評価。濃黄で、芋のなめらかな食感が特徴的だが、水っぽさも目立った。LLではなめらかな食感だが、水っぽさが目立った。 △やや小玉傾向、芽がやや深い。
北系66号	フレッシュ向けで特に高評価。黄色で、芋の甘味と栗の様な風味が特徴的。LLではなめらかな食感で、甘味が強く高評価。 ×外傷・打撲が半数以上。やや小玉傾向。

（長崎）

- ・今回の総合評価より、フレッシュポテトサラダおよびLLポテトサラダ向き品種として評価の高いサンプルは無かった。

【別紙①】平成29年度産及び30年度産 加工適性評価結果

用途: サラダ
調理法: 別紙参照
貯蔵入荷: 6月下旬

レベル3
キューピー(株)研究開発本部
野菜価値創造部

品種	1. とよしろ	2. さやか	3. 勝系41号	4. 勝系42号	5. 北系66号	6. 北系67号	7. とよしろ(新)	8. 長系158号	
産地	東神楽	東神楽	北農研	北農研	北見農試	北見農試	長崎農技	長崎農技	
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	7月6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240日	約240日	約240日	約240日	約240日	約240日	約240日	約240日	
水分値 (%)	71.79	74.78	73.47	77.00	72.41	70.76	76.43	82.80	
でん粉価 (%)	20.1	19.7	18.1	15.7	18.7	20.1	15.6	12.1	
糖度 (%)	7.9	7.7	6.7	5.7	7.3	6.2	5.0	4.6	
剥皮歩留まり(手剥き)	85.1%	83.7%	84.2%	83.0%	82.3%	81.7%	83.5%	84.9%	
皮付き重量(g)	1908.9	1888.8	1905.1	1891.3	1863.4	1918.7	1907.3	1972.0	
皮剥き後重量(g)	1625.0	1580.6	1604.6	1569.1	1532.9	1568.1	1592.6	1674.6	
1個あたり重量(g)	157	135	126	135	127	146	121	118	
剥皮後褐変	少	微	無	無	微	微	無	無	
蒸し	肉色	黄	薄黄	黄	濃黄	黄	真白	白	濃黄
	芋の風味	中	多	多	多	多	中	中	中
	肉質	粉粉	中	中	粘	粉	粉粉	中	粘
	舌触り	粗	中	中	滑	粗	粗粗	中	中
	ホクホク感								
	食味	□	○	○	○	○	×	△	△
	黒変	中	少	無	無	少	多	無	無
	煮崩れ								
	コメント	ザラつく×、固い×、老化が強い×、ポソポソ×、パサついている×、くすみ×、青臭い味が後に残る×、苦い×、	なめらか○、甘味がある○、くすまない○、食感のバラつきあり△、やや食感固い×、口残り感×、やや水っぽい×、えぐ味が強い×、	色が鮮やか○、自然な黄色○、芋の風味ある○、なめらか○、しっとり○、芋臭さ×、えぐ味が残る×、やわらかすぎ×、	色が鮮やか○、くすみなし○、芋の風味程よい○、なめらか○、ポテチのような味△、水っぽい×、風味ない×、青臭い×、	ほくほく感○、程よい食感○、芋の風味強い○、栗のような風味○、甘味○、栗のような味△、くすみ×、粉っぽい×、ややザラつく×、芋っぽくはない風味△、	色が悪い×、くすみあり×、粉っぽすぎる×、ポソポソ×、土臭い×、臭い×、えぐ味強い×、苦い×	芋の風味○、やや粉っぽい×、喉にひっかかる×、えぐ味あり×、酸味強い×、苦味強い×、ややしょっぱい×、	黄色が強い○、独特の風味あり○、肉じゃがの様な味△、黄色すぎ×、不自然な色×、水っぽい×、風味×、青くさい×、不思議な味×、変な酸味×、しょっぱ
	色調								
水っぽさ	中	中	中	中	中	中	中	中	
舌触り	粗	滑	滑	滑滑	中	粗	中	滑	
食味	□	○	○	○	○	△	○	□	
適性判定	□	○	○	○	○	△	□	△	

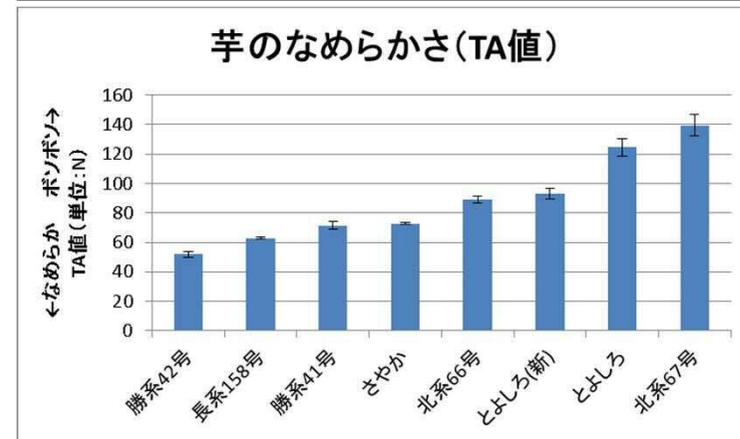
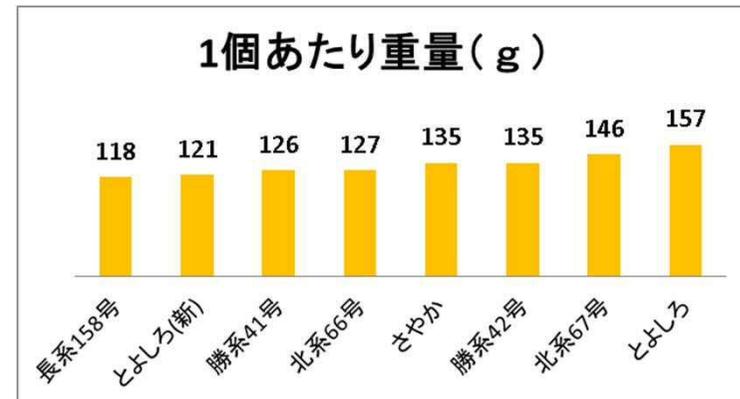
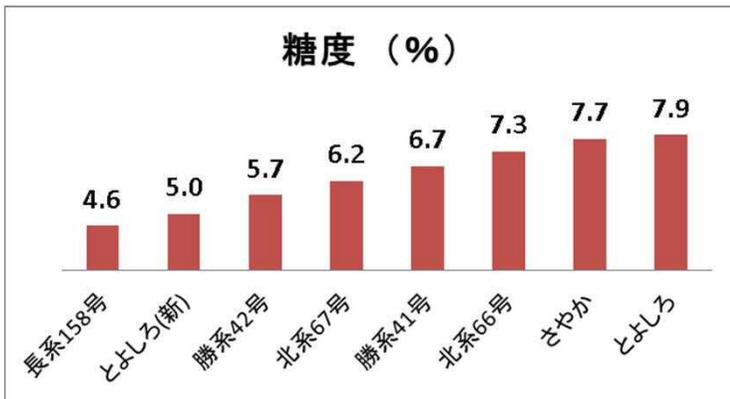
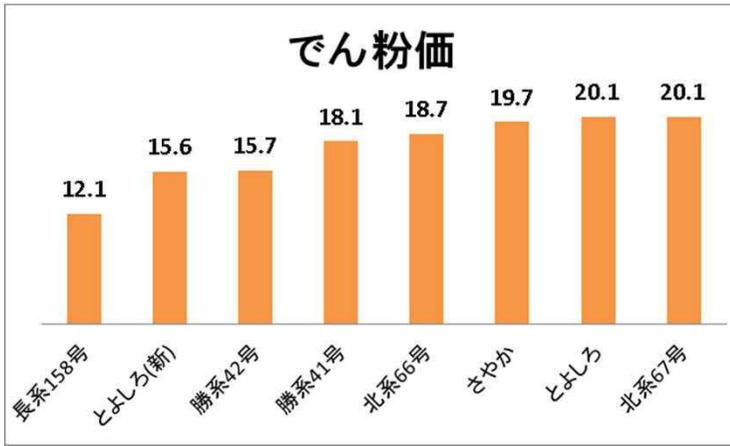
フレッシュ サラダ	コメント	芋の風味○、くすみ×、ザラつく×、芋ポソポソ、芋の風味少ない×、芋の風味弱い×、	芋なめらか○、甘い○、ソースと相性○、やや水っぽい△、甘味△、黄色み少ない×、ザラつく×、芋の風味が少ない×、	芋なめらか○、風味豊か○、芋の風味あり○、 やわらかい×、水っぽい×、 ソースの油っぽさが際立つ×、芋が甘すぎる×、	色がキレイ○、芋なめらか○、やわらかい○、適度なザラつき○、ホクホク感○、程よい風味○、味のバランス○、芋の甘味○、あっさり△、ややマッシュ状△、 水っぽい×、 やや粘る×、やわらか	なめらか○、程よい食感○、芋の風味○、バランス○、芋の甘味○、甘過ぎ△、サラダ全体の甘味くどい×、風味が残存×、やや粘る×、栗みたいな味が×、	歯ごたえ○、くすみ×、芋固い×、ポソつき×、青くさみ×、後味土臭い×、豆っぽい風味×、味気ない×、エグい×、	程よい食感○、芋の風味○、芋の風味弱い×、	甘味がある○、やわらかい×、 独特な風味×、芋の風味しない×、 エグい×、変な味×、後味が変×、しょっぱい×、
LLサラダ	色調								
	水っぽさ	中	中	中	中	中	中	中	中
	舌触り	中	滑	滑	滑滑	滑	多	中	滑
	食味	□	○	□	○	○	△	□	△
	適性判定	□	○	□	□	○	△	□	△
コメント	適度になめらか○、芋感ある○、芋の香が強すぎて違和感△、くすみ×、 ザラつく×、芋ポソポソ×、 水っぽい×、後にグルソーの味が残る×、	甘味あり○、ソースの味がひきたつ○、白っぽい△、芋所々粉っぽい×、	ほんのり黄色○、ほのかな芋の風味○、ねばる△、卵っぽい風味がある△、 水っぽい×、 やわらかい×、芋の風味少ない×、やや酸味あり×、ソース	ほんのり黄色○、なめらか○、 やや水っぽい×、 芋水っぽい×、やわらかい×、	適度な芋の固さ○、 甘味強い○、 やややわらかい△、老化臭を感じる×、芋臭い×、生っぽい味がする×、甘すぎる×、ややくどい味×、	ザラつく×、 かなり芋粉っぽい×、ややポソポソ×、口残り×、固い×、後味がやや土っぽい味×、	食味良い○、なめらかすぎて不自然×、 芋が固い×、 ややポソポソ×、芋の風味ない×、芋の味がしない×、	黄色み強い○、黄色強い×、やや芋固い×、変な芋の風味×、芋の風味ない×、 芋の味が少ない×、 芋とマヨが合っていない×、えぐみ×、	
総合評価	□	○	□	□	△	△	□	△	
その他補足事項	外傷4/13 打撲1/13 ・軟化で剥きにくい ・剥くと打撲痕(灰色) や黄橙色褐変多くあり ・芽やや深い	緑化1/15 ・大きさバラつきあり ・ラセット粗皮7個 ・剥くと打撲痕(灰色)少しあり	外傷4/16 打撲3/16 ・やや小玉傾向	外傷2/15 緑化1/15 ・やや小玉傾向 ・芽やや深い	外傷8/16 打撲9/16 ・中心空洞、そうか病あり ・やや小玉傾向 ・剥くと打撲痕(灰色) や黄橙色褐変多くあり	外傷7/14 打撲4/14 そうか病あり	・やや小玉傾向	・やや小玉傾向 ・芽やや深い	

特に評点が高かった品種 ※コメントの**太字**、多かった意見

【別紙②】平成29年度産及び30年度産 加工適性評価結果

用途：サラダ
調理法：別紙参照
貯蔵入荷：6月下旬

レベル3
キューピー(株)研究開発本部
野菜価値創造部



① 蒸煮処理方法

皮むき
↓
カット 25～50g
↓
蒸煮 98℃55分
↓
真空冷却 15℃

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

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

④ 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℃55分
↓
真空冷却 15℃
↓
攪拌 マヨネーズその他
↓
充填

⑤ LLサラダ製造方法

じゃがいも
↓
カット 15mmダイス
↓
蒸煮 98℃55分
↓
真空冷却 15℃
↓
攪拌 マヨネーズその他
↓
充填
↓
殺菌
↓
冷却