

カンショ「ベニアズマ」の食味安定のための出荷区分		
[要約]「ベニアズマ」の肉質や甘味、Brix糖度の食味特性は、生いもデンプン含量により3タイプに区分できる。タイプ毎の区分とタイプの食味特性に応じた出荷時期の組合せにより食味が安定したいもを出荷できる。		
茨城県農業総合センター 農業研究所	成果 区分	普及(普及)

1. 背景・ねらい

青果用かんしょ「ベニアズマ」は市場からはばらつきが少なく食味の安定したものが、消費者からは食味の良いものが求められている。そこで、生いもデンプン含量測定により食味特性を区分し、タイプに応じた出荷時期との組合せにより安定した食味の良いいもの出荷方法を作成した。

2. 成果の内容・特徴

1) 生いもデンプン含量の違いにより、蒸しいもの食味特性には差がみられ、3タイプ(タイプ ~)に区分した(図1)。

デンプン含量の低い蒸しいも(タイプ)は、掘取直後から肉質が粘質で、甘味およびBrix糖度の変化がわずかである(図1)。

デンプン含量が中間の蒸しいも(タイプ)は、Brix糖度が中間の値を示す。肉質はデンプン含量の高い蒸しいもより粘質で甘味を感じ、掘取直後～掘取2ヵ月後の食味が安定して良い(図1)。

デンプン含量が高い蒸しいも(タイプ)は、Brix糖度が高いが、掘取直後では肉質が粉質のため、甘味を感じられず食味評価は低い。しかし、掘取後の日数経過とともに肉質が粘質に、甘味が高まり、食味評価が高まる(図1)。

2) 33圃場の生いもデンプン含量を測定し、クラスター分析により3タイプの食味特性に区分した結果、タイプ が18%、タイプ が55%、タイプ が27%と、タイプ が最も多かった(図2)。

3) タイプ毎に出荷時期を揃えることにより、食味のばらつきが少ないものが出荷できる(表1)。この出荷区分により市場からのクレームがなく、これまで以上に市場の信頼が得られる。

3. 成果の活用面・留意点

- 1) 現状では行方地域を対象とする。なお、技術の導入により市場評価の確立につながる。
- 2) 栽培ほ場毎の生いもデンプン含量(比重)はAM、AL品20～30本程度調査することにより、圃場毎の食味特性が把握可能である。
- 3) 行方市現地圃場の供試VF系統は、KA-7およびB-27である。なお、掘取10月である。
- 4) 詳細は平成16年度県主要成果「かんしょ「ベニアズマ」の蒸しいも食味特性と比重測定による簡易な評価法」を参照する。

4. 具体的データ

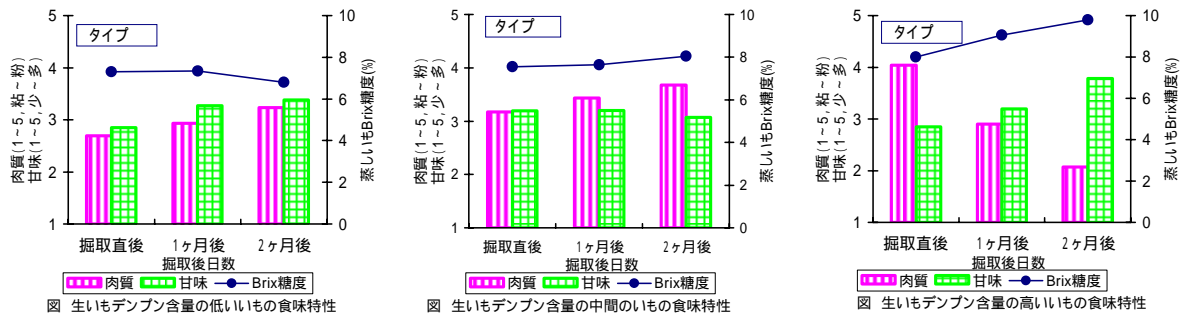


図1 デンプン含量別の蒸しもの食味特性(H16)
 (供試VF系統:KA-7,肉質,甘味は食味官能試験結果,蒸しものBrix糖度は蒸しもの15gに蒸留水45mLを加え,ミキサーで粉砕後,デジタル糖度計で測定した値)

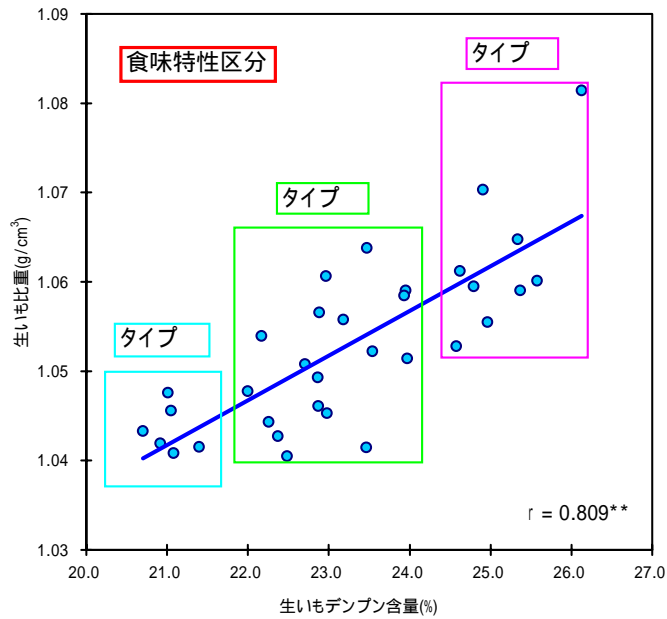


図2 クラスタ分析による食味特性区分(H18)

表1 デンプン含量の違いによる安定した食味の良いいもの出荷区分例

タイプ	デンプン含量	肉質の特徴	出荷時期					
			10月	11月	12月	1月	2月	3月
タイプ	低～中間	粘質傾向						
タイプ	中間	中間						
タイプ	高	粉質 粘質						

は出荷時期を示す

5. 試験課題名・試験期間・担当研究室

かんしょに対する商品性向上技術の確立・平成14～16年度、ブランドづくりのためのかんしょ「べにまさり」の栽培特性の解明と栽培法の確立・平成17～19年度
 環境・土壌研究室、作物研究室