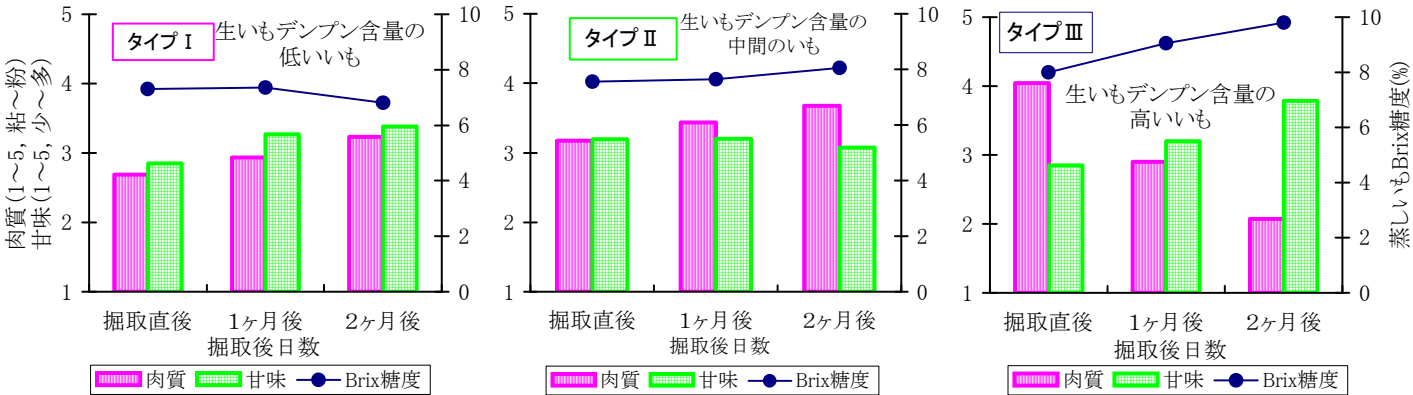


カンショ「ベニアズマ」の食味安定のための出荷区分

カンショ「ベニアズマ」の肉質や甘味、蒸しいものBrix糖度は、生いものデンプン含量により3タイプに区分できます。タイプ毎の食味特性に応じて出荷時期を決めることにより、食味が安定します。

生いものデンプン含量別の蒸しいもの食味特性

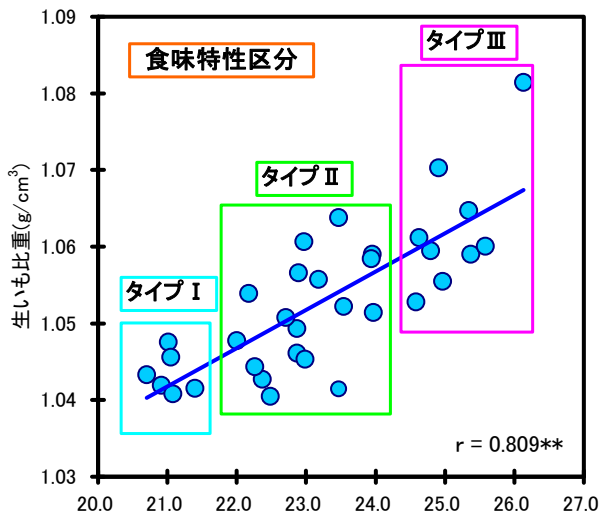


デンプン含量別の蒸しいもの食味特性

(供試VF系統:KA-7, 肉質, 甘味は食味官能試験結果, 蒸しいものBrix糖度は蒸しいもの15gに蒸留水45mLを加え, ミキサーで粉碎後, デジタル糖度計で測定した値)

- [タイプ I]: 肉質は掘取直後から粘質, 甘味およびBrix糖度の変化がわずかです。
- [タイプ II]: タイプ I より肉質は粉質で, Brix糖度も高く甘味があります。掘取直後~2ヶ月後の食味安定して良いです。
- [タイプ III]: 掘取直後ではBrix糖度は高いが肉質が粉質で甘味が感じられません。しかし, 掘取2ヶ月後では肉質が粘質となり, Brix糖度も高まります。

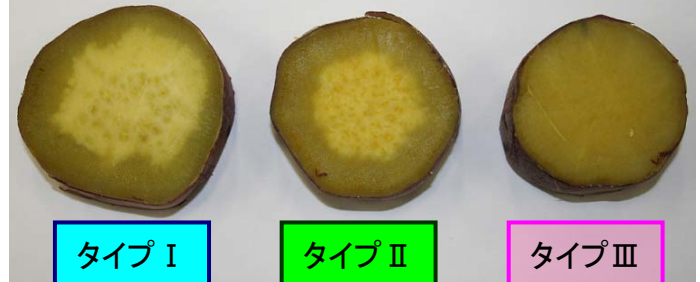
生いものデンプン含量による食味特性区分



現地33圃場のベニアズマ
生いものデンプン含量による食味特性区分
(クラスター分析による)

現地33圃場のベニアズマの生いものデンプン含量を調査した結果, タイプ I が18%, タイプ II が55%, タイプ III が27%となります。

掘取5ヶ月後の蒸しいもの



食味安定の出荷区分例

タイプを揃え, さらに食味特性に応じた食味の良い出荷時期に出荷することで, 食味のばらつきの少ないいもが出荷できます。

時期	タイプ I	タイプ II	タイプ III
10月	出荷		
11月		出荷	
12月		出荷	
1月			出荷
2月			出荷
3月	出荷		