

9 月期においしい焼き芋を供給するための かんしょ貯蔵方法

9 月はかんしょの収穫期初期であり端境期であるため、かんしょの市場への供給量が少なく、この時期においしい焼き芋を販売することが焼き芋業界の課題となっています。そこで、貯蔵条件を変えたかんしょで焼き芋を作り、試食調査を実施して消費者ニーズを把握しました。その結果を踏まえて、おいしい焼き芋を供給するためのかんしょ貯蔵方法を提示しました。

☆ 技術の概要

1. かんしょは品種によって糖化の進む速さに違いがあります。例えば、べにはるか糖化が早く進み、ベニアズマは長期貯蔵によって徐々に甘みが強くなるという特徴があります。この特性を生かして JA なめがたしおさいでは、べにはるか→べにまさり→ベニアズマの順にリリース出荷しています。そのため、9 月にかんしょを市場に供給するには、べにはるかを低温貯蔵によって早期糖化させるか、ベニアズマを長期貯蔵する方法が有効であると考えられます。そこで、表 1 のように品種と貯蔵条件を変えた 4 種類のかんしょを用意しました。
2. 表 1 のかんしょを焼き芋に加工し、農研機構の職員 60 名（男性と女性各 30 名）を対象として試食調査を実施しました。表 2 は A～D の 4 種類の焼き芋に対する回答者の評価結果です。全ての評価項目において B と C の数値が高く、また、「高い評価をした人の割合」は B と C では 70%以上となっており、多くの回答者に好まれることが明らかとなりました。
3. 以上の結果から、長期貯蔵した「ベニアズマ」よりも、低温貯蔵によって早期糖化させた「べにはるか」を加工した焼き芋の方が好まれることが明らかとなりました。そのため、9 月期に消費者ニーズに即した焼き芋を供給するためには、「ベニアズマ」を長期貯蔵するよりも、「べにはるか」を低温貯蔵するという貯蔵方法の方が良いと考えられます。

表 1 調査に用いたかんしょ

	A	B	C	D
品種	ベニアズマ	べにはるか	べにはるか	べにはるか
貯蔵温度	13℃	13℃	11℃	
貯蔵期間	約 1 年間	2 週間	2 週間	
常温での貯蔵期間	1 週間	1 週間	1 週間	3 週間

注：流通に要する期間として、1 週間の常温貯蔵期間を設定しました。

表 2 回答者の評価結果

	A	B	C	D
味	3.5	4.1	4.3	3.6
	53%	77%	85%	55%
食感	3.6	3.9	4.1	3.3
	45%	73%	78%	55%
総合評価	3.5	4.0	4.2	3.4
	52%	73%	82%	55%

注：上段は 5 段階（好き 5 点～嫌い 1 点）の回答結果の平均値、下段は「高い評価をした人の割合」（「好き 5 点」、または「やや好き 4 点」と回答した人の割合）です。

☆ 活用面での留意点

1. 詳細については、農研機構企画戦略本部農業経営戦略部マーケティングユニット（TEL：029-838-8933）にお問い合わせください。

（農研機構 企画戦略本部農業経営戦略部 上西良廣）