

カンショ「ベにまさりフリー系 128」の食味特性		
[要約]「ベにまさりフリー系 128」は掘取直後～3ヶ月後までの甘味や肉質の変化が少なく食味が安定しており、特に掘取直後の食味が優れている。ベにまさりの特徴である果糖が掘取後の日数の経過にともない高まる。		
茨城県農業総合センター 農業研究所	成果 区分	普及（情報）

1．背景・ねらい

主産地で作付けされている青果用カンショ「ベにまさり」の主要ウイルスフリー系統(以下 VF 系統)の食味特性を明らかにし、VF 系統の食味特性に適した出荷、販売方法および作付計画への基礎資料とする。

2．成果の内容・特徴

- 1) 食味官能試験の総合評価は、掘取 3 週間後～3ヶ月後では「ベにまさりフリー系 128」(以下フリー系 128)と「V 社系統」の差はほとんどないが、掘取直後はフリー系 128 が優る(図 1)。
- 2) 蒸しいもの肉質は、フリー系 128、V 社系統ともに掘取直後から粘質である。しかし、フリー系 128 は掘取直後～3ヶ月の変化が少ないのに対し、V 社系統はさらに粘質へと変化する(図 2)。
- 3) 食味官能試験の甘味は、フリー系 128 では掘取直後で優り以降の変動が少なく、V 社系統は 3 週間後に最も高まり 3ヶ月後にかけて低下する(図 2)。
- 4) フリー系 128 は掘取直後の食味が良く、肉質、甘味の貯蔵による変化が少なく安定しており、V 社系統は掘取後の日数経過により肉質が更に粘質になり、蒸しいもの Brix 糖度が高まる食味特性を持ち、両者の食味特性は異なる(図 2)。
- 5) 「ベにまさり」の特徴である果糖(フルクトース)は、フリー系 128 で V 社系統よりやや多く含まれている。さらにフリー系 128 では掘取直後～3ヶ月後にかけて高まり、V 社系統では掘取直後～3週間後にかけて高まるが以降横ばいになる(図 3)。

3．成果の活用面・留意点

- 1) VF 系統別の出荷、販売および作付計画の基礎資料とする。
- 2) 行方市現地圃場で栽培した M、L 品のいもを用いた結果であり、現状では行方地域を対象とする。なお、調査したいもは挿苗が 5 月 25 日、掘取が 10 月 12 日、貯蔵方法が 14 の定温(キュアリング処理実施)である。

4. 具体的データ

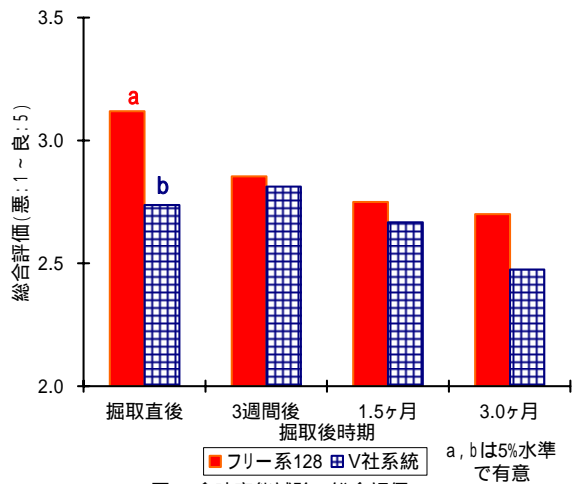


図1 食味官能試験の総合評価(H18)

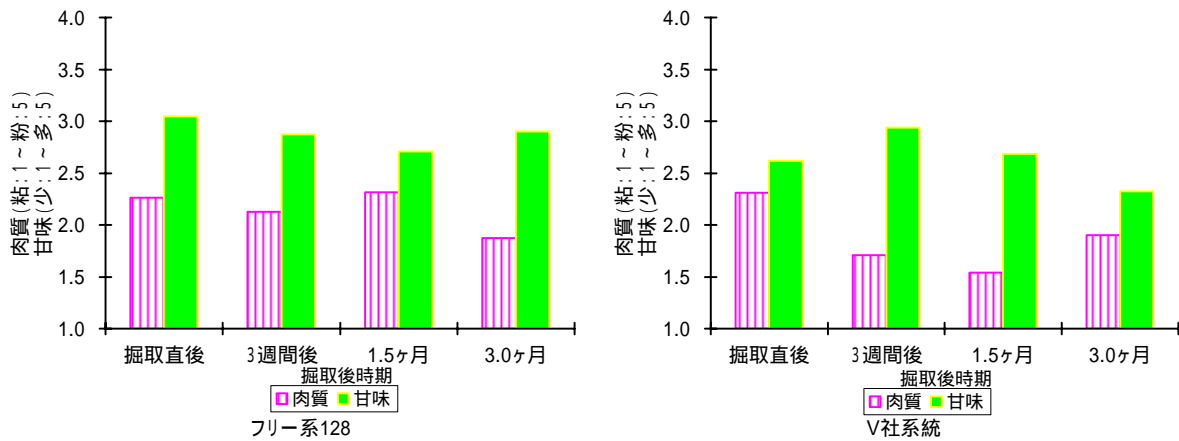


図2 フリー系128(左)とV社系統(右)の蒸しいもの食味特性(H18)

注) 食味官能試験の評価項目は、食感(食べたときのなめらかさ, 柔らかさを不良~良), 肉質(粘質~粉質), 甘味(少~多), 総合評価(不良~良)を3を中間にして各1~5の5段階で評価。

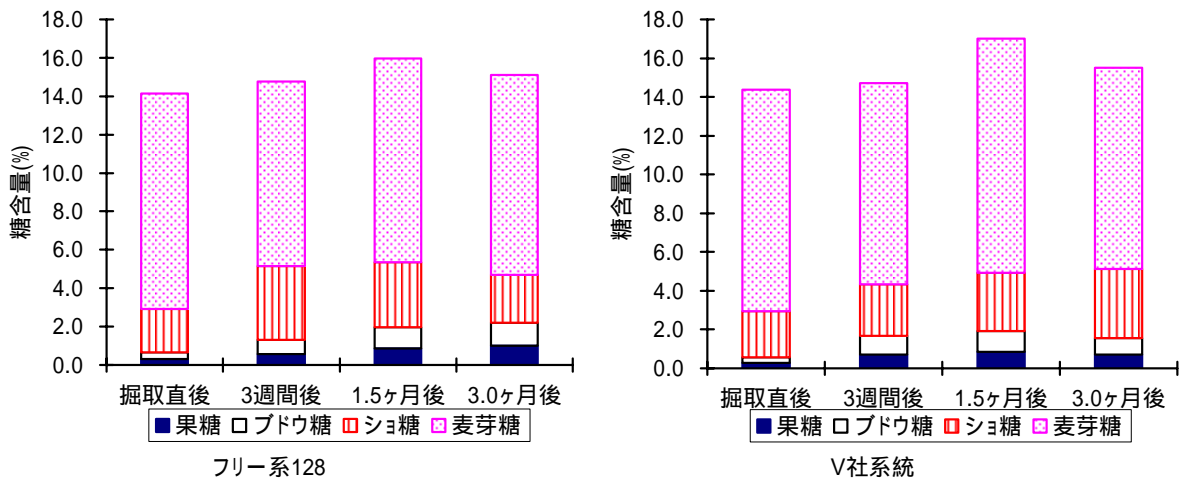


図3 掘取後の時期別の糖含量(H18)

5. 試験課題名・試験期間・担当研究室

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~平成19年・環境・土壌研究室、作物研究室