

# 「焼きいも食味マップ」を作成

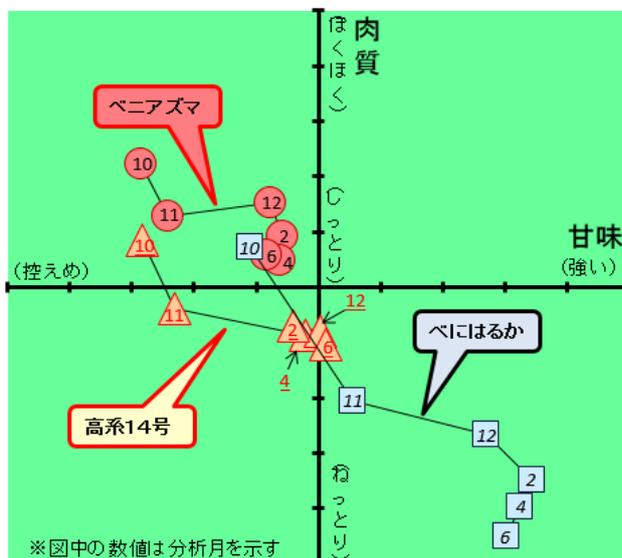
～一目で分かる食味変化～

近年、サツマイモは焼きいもとしての需要が増えてきています。

そこで、品種ごとに焼きいもの特性を科学的に分析し、甘さや肉質をわかりやすくまとめた「焼きいも食味マップ」を作成しました。これにより、サツマイモ産地では甘さや“ほくほく”、“ねっとり”などの消費者の好みに合った肉質のサツマイモの生産・出荷の体制をとることができます。

## 1 成果の内容

- (1) 焼きいも食味マップでは、県内で生産されるサツマイモ主要品種を対象に、横軸を甘味、縦軸を肉質として、収穫後の貯蔵期間による焼きいもの食味変化をまとめました。



サツマイモ3品種の「焼きいも食味マップ」



「べにはるか」の焼きいも

- (2) 「べにはるか」では、収穫後に2か月貯蔵してから焼きいもにすることで、甘味が大幅に増し、肉質が“ほくほく”から“ねっとり”に変化し、おいしくなることがわかりました。これは貯蔵中のショ糖の増加に加え、加熱で生成される麦芽糖が他の品種に比べて多く、デンプン含有率が大きく低下するためです。

## 2 普及の状況

研究成果を基に、香取地域の4つの農協で『「べにはるか」30日以上貯蔵ルール』を運用しています。4農協管内の「べにはるか」栽培面積は293ha(平成29年)となっています。

3 問い合わせ先 千葉県農林総合研究センター 流通加工研究室 043-291-0151(代)

4 掲載年月 平成30年1月