

[ 成果情報名 ] バレイショ新品種候補系統「西海29号」の調理特性

[ 要約 ] バレイショ「西海29号」は、目が浅くて凸凹が少ないため皮が剥きやすく、剥皮歩留まりが高い。煮えやすく味の染み込みが早いため短時間調理が可能であり、調理後の肉が軟らかく、適料理の幅が広い。

[ キ - ワ - ド ] バレイショ、西海29号、調理特性、短時間調理

[ 担当 ] 総合農林試験場・愛野馬鈴薯支場・育種栽培科

[ 連絡先 ] 電話0957-36-0043、電子メールnakaot@pref.nagasaki.lg.jp

[ 区分 ] いも類

[ 区分 ] 普及

-----  
[ 背景・ねらい ]

平成15年度に命名登録予定で、長崎県の奨励品種に内定している「西海29号」は、現在の主要品種である「ニシユタカ」とは調理特性が異なる。その調理特性を調査し、その特性にあった調理方法や適料理を明らかにすることで、「西海29号」の有利な販売、品種特性に適した利用、および生産・消費の拡大に活用する。

[ 成果の内容・特徴 ]

1. 「西海29号」は、塊茎の目が浅くて凸凹が少ないため皮が剥きやすく、剥皮歩留まりが高く、廃棄量が少ない(表1)。
2. 塊茎の髓の部分が特に軟らかいため、煮えやすく、味が全体に染みやすいため、短時間に調理できる(写真1)。
3. 肉が軟らかいため、皮剥きや切断が滑らかで軽い。調理後の食感が軟らかく、冷えても硬くなりにくいいため食感が滑らかで、適料理の幅が広い(表1、2、3)。
4. 肉色は淡黄で「ニシユタカ」よりやや黄色味が強く、調理後の彩りが鮮やかである(表3)。
5. 「西海29号」は、ヴィシソワ-ズス-プ、パンケ-キ、生姜酢和え(シャキシヤキサラダ)、ハッシュドブラウンなどの料理に適する(表3)。

[ 成果の活用面・留意点 ]

1. 従来品種より煮崩れしやすいので、長時間の煮込み料理には適さない。

[ その他 ]

研究課題名：ばれいしょの新品種育成

予算区分：国庫(指定)

研究期間：2000～2003年度

研究担当者：中尾 敬、向島信洋、森 一幸

[ 具体的データ ]

表 1 剥皮歩留まりと剥皮所要時間

品種系統名	剥皮歩留まり (%)	所要時間 (秒)
西海 29 号	83.6	345
ニシユタカ	81.8	395
差	1.8	- 50 (-13%)

( 共通した意見・感想 )

西海 29 号は目が浅くて凸凹が少なく、皮が剥きやすい。肉が軟らかく、包丁の進みが滑らかで、力がいらぬ。

ニシユタカは肉が硬い。

注) L~ 2L の塊茎各 10 個ずつを無作為に選び、5 名の主婦により通常の皮むきをおこなった。



写真 1 煮物による味(色)の染みやすさ

注) 剥皮した塊茎を墨汁液で煮込み、色の染みこむ程度により味の染みやすさを示した。

表 2 調理後のいもの硬さ調査結果

品 種 系統名	生いも 硬 度	蒸 しいも		水 煮 い も	
		硬 度	食 感	硬 度	食 感
西海 29 号	613	111	軟、やや軟、 -	10	やや軟、軟、軟
ニシユタカ	613	157	中~やや硬、やや硬、硬	104	やや硬、やや軟、やや硬
デジマ	617	162	中、中、やや硬	150	やや硬、中、やや硬

注) 愛野馬鈴薯支場平成 14 年春作マルチ栽培の塊茎を用い、マルチハードメーターによる測定と、研究員 3 人による食感調査を行った。( 単位 : g/cm<sup>2</sup> )

表 3 調理品の評価

メニュー	外 観		食 味		可 能 性		西海29号のコメント
	西海29号	ニシユタカ	西海29号	ニシユタカ	西海29号	ニシユタカ	
ヴィソワ-ス-ブ	7.1	6.0	8.8	5.7	9.0	5.8	まろやか、クミ、甘味あり
パンケ-キ	6.3	6.6	7.0	6.5	6.9	6.9	甘味有、フツで滑らか、焼き色良
生姜酢和え	6.2	5.7	6.4	5.1	6.4	5.3	明るい黄色、味の染み良好、サク
ハッシュドブラウ	7.3	4.4	6.4	5.3	6.4	5.0	色が良い、フツしている
肉じゃが*	6.3	5.8	6.4	6.1	6.3	6.2	軟らかで煮崩れ、味の染み良好
グラタン	5.9	5.6	5.6	5.3	5.6	5.3	甘味、まろやか、粘りあり
コロケ	4.5	5.4	6.4	5.8	5.4	5.0	黄色が良い、水っぽい、ベタつく
バイクドポテト	5.6	5.0	6.1	5.0	5.4	4.3	色が良い、甘味あり、水っぽい
ポテトサラダ	5.6	5.6	5.5	5.9	5.2	5.0	軟らかく潰れ易い、滑らか
じゃがいもごはん	5.6	5.4	6.4	5.6	5.1	4.8	口の中で溶ける、黄色が良い、いも臭少

注) 長崎県農水産物マーケティング推進会議青果物部会の事業により、愛野馬鈴薯支場における平成 14 年度春作普通栽培で収穫したばれいしょを使用して、川島クッキングコアにて調理、25 名にてアンケート調査を実施

\* : 平成 14, 15 年アンケート調査 ( 各 25 名、16 名 ) の平均値

数値は、悪い ( 1 )、普通 ( 4 )、良い ( 7 )、特によい ( 10 ) の平均値