

カンショ「タマユタカ」の糖化促進貯蔵温度の解明			
<p>[要約]</p> <p>カンショ「タマユタカ」は、温度8℃で貯蔵することにより最も糖化が促進され、貯蔵約30日後において食味の優れる干しいもができる。</p>			
農業総合センター農業研究所・園芸研究所	平成26年度	成果区分	技術情報

1. 背景・ねらい

近年、干しいも産地では、暖冬により干しいも製造の開始時期が遅れたり、乾燥中に腐敗したりする年もみられる。そのため、乾燥機を導入する生産者が増えているが、高品質の干しいも生産のためには、原料いもの糖化が重要である。そこで、「タマユタカ」の糖化を最も促進する貯蔵温度を明らかにする。

2. 成果の内容・特徴

- 1) 「タマユタカ」を収穫後に低温で貯蔵する場合、糖化を最も促進する温度は8℃である（図1、2）。
- 2) 各温度で貯蔵した原料いもを約30日後に干しいもに加工すると、食味は8℃貯蔵が最も優れる。5℃貯蔵は、原料いもの糖度は十分に高いが、干しいもの食味は劣る。シロタの発生は、8℃貯蔵が最も少ない（図1、2、表）。
- 3) 貯蔵中の原料いもの腐敗は、園芸研究所における5℃貯蔵で貯蔵後半にみられるのみである。

3. 成果の活用面・留意点

- 1) 貯蔵試験は、農業研究所と園芸研究所において行った。
- 2) 貯蔵試験を行った原料いもは、収穫後キュアリング処理は行わず、コンテナに並べて袋等で覆わずに各温度条件下に設置した。
- 3) 試験では貯蔵中の腐敗はほとんど見られなかったが、8℃で貯蔵することで腐敗の発生が懸念されることから、貯蔵中の腐敗状況は適宜確認する。また、貯蔵中は湿度の低下に留意する。

4. 具体的データ

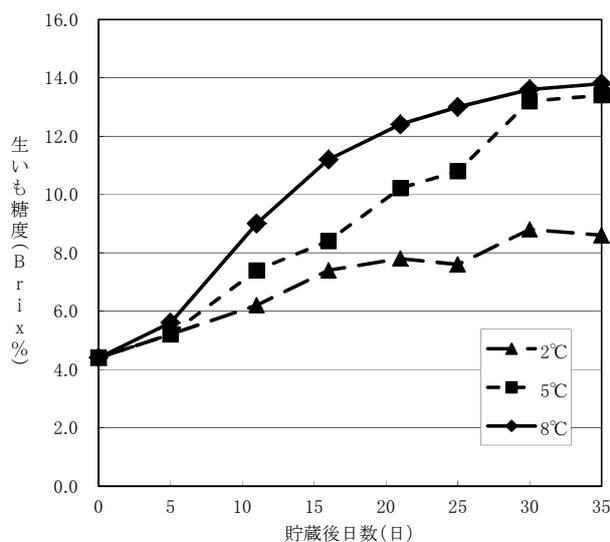


図1 生いも糖度の推移（農研）

供試品種：タムユタカ（農研産）
 実施年度：平成26年度、貯蔵開始日：11月4日
 生いもの糖度は、サンプル15gを45mlの水で希釈し、
 攪拌後に沈静し、上澄みを屈折糖度計で測定した値に
 4を掛けて算出

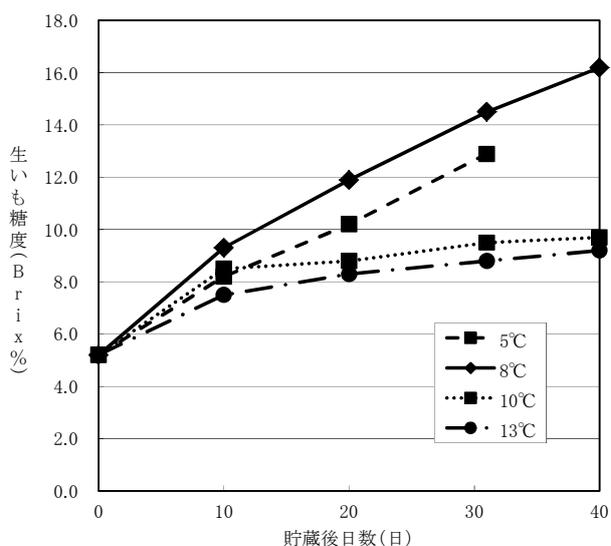


図2 生いも糖度の推移（園研）

供試品種：タムユタカ（農研産）
 実施年度：平成26年度、貯蔵開始日：10月31日
 5°C貯蔵の貯蔵40日後は、腐敗いもの発生により糖度
 測定が不可能であった
 生いもの糖度は、サンプル100gを300mlの水で希釈し、
 攪拌後に遠心分離し、上澄みを屈折糖度計で測定した値
 に4を掛けて算出

表 干しいもの食味、品質調査

試験場所	貯蔵温度	干しいもの食味	シロタの発生程度
農研	2°C	下	多
	5°C	下	多
	8°C	やや上	中～やや多
園研	5°C	やや下～中	—
	8°C	やや上	—
	10°C	中～やや上	—
	13°C	中	—

農研では貯蔵30日後のいも、園研では貯蔵31日後のいもを加工
 食味は上～下の5段階評価、シロタの発生程度は無～多の7段階評価

5. 試験課題名・試験期間・担当研究室

茨城ブランド力強化のための高品質干しいも生産技術の開発・平成24年度～平成26年度・
 農業研究所作物研究室、園芸研究所流通加工研究室