

7 丹波ヤマノイモのとろろ加工適性

ねらいと成果

丹波ヤマノイモのとろろ(すりおろし物)は粘りの強さが特徴で、業務用需要は増加傾向にある。さらに、丹波ヤマノイモの需要拡大を図るため、他のヤマノイモ類と品質の差異化およびとろろ用の加工適性の高い系統の選定について検討した。

その結果、丹波ヤマノイモのとろろはすりおろし時の色が白い、粘りが強い、味がよい等の点で他のヤマノイモ類イセイモ、イチョウイモ、ジネンジョ、ナガイモより品質的に優位であることを明らかにした。また、とろろに適した系統として秀丸を選定した。

内 容

ヤマノイモ、イセイモ、イチョウイモは北部農技産、ジネンジョは波賀町産、ナガイモは市販品を用い、とろろの色調、物性、官能評価を行った。

1 丹波ヤマノイモのとろろの品質優位性

丹波ヤマノイモのとろろはすりおろし後の褐変がなく、白色で色の評価が高い。硬さは若干軟らかく、

伸びに系統間差があるが概して粘りは強く、味の評価も高い。

イセイモ、イチョウイモのとろろは黄色みのある白色で色の評価が低く、伸びがなく粘りが弱い。ジネンジョのとろろはすりおろし後の褐変が著しくて色の評価が低く、伸びがあり粘りは強いが、味の評価は低い。ナガイモのとろろは白色で色の評価は高いが、軟らかくて伸びがなく粘りは弱い。

2 丹波ヤマノイモ系統別のとろろ加工適性

アオヤマ、青波、秀丸の3系統の中では、秀丸が伸びが良い、粘りが強い、味の評価も高い点でとろろ加工に最も適している。

普及上の留意点

丹波ヤマノイモはすりおろし時の褐変防止処理の必要はない。現地普及系統のアオヤマを含め、丹波ヤマノイモの総合評価は他のヤマノイモ類より高く、とろろ加工適性は良い。

田畑広之進(北部農技・加工流通部)

表 各種ヤマノイモ、ナガイモ類のとろろの色調、物性、官能評価

品種、 系統	色調			目視	物性* ¹		固形 分%	官能評価* ²			総合* ³
	L	a	b		硬さN	伸びcm		色	粘り	味	
ヤマノイモ											
アオヤマ	81	1	13	白	0.17	4.0	33.5	4.1	3.3	4.0	○
青波	80	1	13	"	0.17	5.0	30.2	4.2	4.2	4.4	◎
秀丸	80	1	12	"	0.11	7.6	29.1	4.2	4.4	4.7	◎

イセイモ	80	0	16	淡黄白	0.22	4.0	31.9	3.5	2.9	3.4	
イチョウイモ	80	1	15	"	0.19	3.1	34.4	3.4	2.5	3.2	

ジネンジョ											
山口系	37	5	10	灰褐	0.43	6.7	36.5	1.2	4.6	2.2	
大分系	41	6	11	"	0.27	6.3	27.1	1.6	4.4	2.4	

ナガイモ	73	1	8	白	0.03	3.0	10.9	4.3	1.3	3.2	

*¹ 円板型フレンジャー(直径1cm)をとろろに1cmの深さまで刺し込んだ状態(とろろを円板に巻きつけておく)から、1mm/秒の速度で抜き上げた時にかかる最大応力をとろろの“硬さ”、とろろがフレンジャーから離れきるまでの距離をとろろの“伸び”と表示した。

*² 色、味は5点評価(5:よい~1:わるい)、粘りは5点評価(5:強い~1:弱い)、パネリスト10人

*³ 総合判定(◎:優、○:良)