



「じゃがいも」のプロフィール

- | | | |
|------|--------|--|
| [1] | 分類名 | ナス科 ナス属 |
| [2] | 学名 | <i>Solanum tuberosum</i> L. |
| [3] | 和名 | ジャガイモ、バレイショ |
| [4] | 外国語表記 | (英)potato (仏)pomme de terre (独)Kartoffel (伊)patata (中)陽芋 |
| [5] | 原産地・伝播 | 原産地は南アメリカといわれ、ペルーやチリでは6世紀以前に食用として栽培されていたという記録があります。 |
| [6] | 日本への伝来 | 慶長年間(1596~1615年)に、オランダ人によってジャワ(インドネシア)のジャガタラ(ジャカルタ)からもたらされたため、じゃがいもの名がついたといわれます。また、江戸時代の書物に「馬の鈴に似たいも」と書かれたことから、「馬鈴薯(ばれいしょ)」とも呼ばれるようになりました。 |
| [7] | 栄養学的特徴 | 主な成分は炭水化物です。ビタミンCが多く、でんぷんに包まれているので加熱しても壊れにくいことが特徴です。また、体内の塩分のバランスを調整するカリウムを豊富に含んでいます。じゃがいもの芽や緑色に変色した部分には、ソラニンという毒性を持つ成分があるので、必ず取り除いてから調理します。 |
| [8] | 主な用途 | 肉じゃがやカレー、シチューなどの煮もの、コロッセやフライドポテトなどの揚げもの、サラダ、グラタン、炒めもの、スープなど幅広く使われます。粉質の男爵は粉ふきいも、マッシュポテトに、粘質のメークインは煮込み料理に向いています。 |
| [9] | 選び方 | ふっくらとして重みがあり、皮に張りのあるものを選びます。芽が出かかっていたり、表面が緑色になっているものはもちろん、皮の表面がぬれていたたり、傷のあるものは傷みやすいので、避けます。 |
| [10] | 保存法 | 日光に当てると芽が出たりするので、新聞紙に包んで、通気性のよい冷暗所に置きます。低温に弱いので、長期間保存する時でも、冷蔵庫に入れるのは避けます。 |



「じゃがいも」の種類

「男爵」と「メークイン」の2品種が代表的ですが、そのほかにも各地で個性的な品種が生み出され、栽培されています。

男爵

男爵



明治40年(1907年)に函館の川田男爵が、イギリスのアイリッシュ・コブラーという品種を導入したものが定着し、「男爵」と名づけられました。早生の品種で収量が多く、栽培しやすいので、昭和3年(1928年)には奨励品種となり、現在も、最も多く栽培されている品種です。肉質は白く、粉質でほくほくしているため、粉ふきいも、サラダ、マッシュポテトなどに使います。

メークイン

メークイン



大正5年(1916年)頃にイギリスから導入された品種です。品種名は「五月祭の女王」を意味します。男爵と同様に、昭和3年に奨励品種となりました。形は細長い卵形で、芽のくぼみが少なく、表面がなめらかなのが特徴です。肉質が薄いクリーム色で緻密、煮くずれしにくいので、シチューなどの煮込み料理に使います。

キタアカリ

キタアカリ



男爵とツニカという品種の交雑種で、北海道農業試験場で生まれた早生品種です。肉質は黄色で粉質です。昭和62年(1987年)に作り出された新しい品種で、ビタミンCが多く、食味がよいので、人気が高まっています。

ホッカイコガネ

ホッカイコガ



昭和56年(1981年)に北海道農業試験場で生まれた品種で、肉質は黄金色でやや粘質です。フライドポテトとして加工されることが多い品種です。

デジマ

デジマ



長崎県総合農業試験場で昭和46年(1971年)に作り出された、二期作用の品種です。黄色のややねっとりとした肉質で味がよく、新じゃがいもとして出荷されることも多い品種です。

ベニアカリ

ベニアカリ



皮の赤いじゃがいもですが、肉質は白く、粉質です。粉ふきいも、サラダ、コロッケ、マッシュポテトなどに使います。

アイノアカ	
<p>アイノアカ</p> 	<p>暖地向けの赤皮の品種で、春秋二期作ができます。肉質は淡黄色で、やわらかく、口当たりがよく、煮ずれしにくいので、煮ものに向いています。</p>
マチルダ	
<p>マチルダ</p> 	<p>淡黄色で小粒のじゃがいもで、スウェーデンから導入されました。レストランなどで、丸のままの形を生かした料理に使われることが多い品種です。</p>
農林1号	
<p>北海道農業試験場で昭和18年(1943年)に作出された品種です。男爵とデオダラという品種を交雑したもので、粉質です。粉ふきいも、サラダ、マッシュポテトに使います。寒冷地から暖地まで栽培できる適応性の広い品種で、食用と澱粉原料用の兼用種です。</p>	
新じゃがいも	
<p>春に出回る小ぶりのじゃがいもで、品種は男爵が多くみられます。早採りして出荷されるので、水分が多いのが特徴です。コロコロした形を生かして丸のまま調理することも多く、皮が薄いので、皮つきのまま油で揚げて食べてもおいしいです。</p>	

写真提供「野菜供給安定基金」