

●さやか

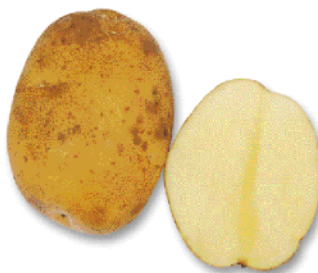
わあ〜、いっぱいありますねえ。作業庫に並んだコンテナには、ピンポン玉からビー玉サイズのじゃがいもがころころ。森元幸さんは「これは生育調査といいまして、今日が1回目です。2週間に1度こうして肥大状況やでん粉価などを調べています」と説明してくれました。

名札を見ると、目新しい品種名がずらり。業務用の「さやか」は皮がむきやすく、クセのない味。調理適性は抜群です。「十勝こがね」は「栽培はむずかしいけれど、味には絶対の自信があります」

また「ユキラシャ」は貯蔵性に優れた品種。常温(18℃)にお

いても1月末まで芽が動かず、低温保存なら6月末までの貯蔵が可能というすぐれものです。いずれも際立った個性の持ち主ばかり。

さらに個性派シリーズのトドメがこちら、黄・赤・紫のカラーポテトです。見た目も食味も常識破り。しかも赤・紫の色素(アントシアニン)には抗酸化性に加え、じゃがいも色素特有の機能特性IIインフルエンザウイルスを退治する働きがあるそう。「品種改良する際は、ユーザーのニーズに応えることは重要なんです、それだけでは進歩がありません。80%はニーズを満たしながら、残りの20%



●十勝こがね

ると変色しますから、水に浸してましたね。しかし最近の品種は水に浸す必要がない。皮むき後も調理後もほとんど変色しないんです」

目が浅く皮がむきやすいのも新品种に共通する特性。昔にくらべると、調理の間はぐんと軽減されています。

さらに森さんたちが研究を進めているのは「ほくほく感」と「煮くずれしにくさ」の両立です。一般的にはでんぷん価が高いほどほくほく度は高く、煮くずれしやすい、というのが常識ですが――

「それは同一品種内の話。品種によつてでんぷんの性質に違いがあり、でんぷん価が高いにもかかわらず、煮くずれしにくいものがあるんです」その代表がホツカイコガネや十勝こがねです。この形質をさらに強めていけば、どんな料理にもOKの万能じゃがいもが誕生!



●ユキラシャ

で思いきり自己主張する。今までのいもとは全然違いますよと。そういう考えで、振り子を極値まで振つてみたのが、この3兄弟です」

いも全体ではあくまでもアクトセント的な存在ですが、「新しい需要を喚起できればうれしい」と森さんはいいます。

じゃがいも消費のスタイルはここ数十年ほどで大きく変化してきました。家庭需要は一貫して減少。逆に加工食品や調理済み食品が急増しています。「最優先の課題は加工分野に向けて供給体制を充実させ



生育途上のミニいもたち。紫色は「インカパープル」、赤は「インカレッド」(ともにカラフルポテト)。

こんなに便利になっていいのかしら?という感じですが、ここで森さんから注意事項がひとつ。「日持ちがするとはいえ、いもはナマ物。保存中に性質が変化していくことを忘れないでください」

というのも10℃以下におくとでんぷんが糖化し、甘みが増すかわりにほくほく感は減少。肉質はねっとり系に変化します。(品種によつて糖化スピードは異なります)。糖は焦げの原因になりますから、フライ用のいもは常温保存が原則。

「うちの奥さんは、とれたてのいもはレンジ調理、日数がたつと皮ごとゆでる、さらにエグ味が出たものは皮をむいてゆでる、というように、いもの状態に応じて調理法を変えています」

耳寄りな情報をいっぱいもらった私たち。目指すはじゃがいも名人です!



●カラフルポテト3兄弟のひとつ「インカのめざめ」

万能いもも夢じゃない

新人デビューが相次ぐじゃがいもの世界。それに伴い調理の常識にも一大変化が生じています。「男爵いもは空気にふれ

●じゃがいも学入門

個性が際立つニューフェイスたち。

ますます便利に、もっとおいしく。キッチンの常連・じゃがいもがいま大変身。品種改良の現場から最新情報をお届けします。

北海道農業研究センター(芽室町) 畑作研究部 ばれいしょ育種研究室

室長 森元幸さん

※この取材は6月下旬に行いました。