



(事務局) (財)いも類振興会内
〒107-0052
東京都港区赤坂 6-10-41 ヴィップ赤坂 303 号室
TEL 03-3588-1040 FAX 03-3588-1225
<http://www.jrt.gr.jp>

| 目次 | 頁 |
|----------------------------------|---|
| 「じゃがいもの試食会」報告 | 1 |
| 新品種等試験栽培の申し込みの終了について | 6 |
| 新品種等によるポテトチップ製品の試食・アンケート調査結果について | 7 |
| さつまいも天ぷら食べ比べレポート | 8 |

「じゃがいもの試食会」報告

研究会会員 岩井 菊之

じゃがいものいろいろな品種をコース料理の中で、試食をすることを目的とし、日本橋浜町イタリアレストラン「アルポンテ」にて、平成22年11月27日（土曜日）12時～15時に、私を含め10名で楽しく試食会を行いました。

○料理の内容

<冷前菜>

- カラフルポテトチップのミルフィーユ
- サーモングリーントマトのマリネ
- じゃがいもとズッキーニのシャルロット
(北海101号・シャドークイーン)



<パスタ料理>

- じゃがいもとカルドンチェッリ茸・パスタのズッパ
(北海100号)



<魚料理>

舌平目にケースに入ったスカンピ海老とじゃがいもの海老クリームソース（ノーザンルビー）



<肉料理>

仔牛のマルサラワインソース
じゃがいものブリオッシュ・カボチャとじゃがいものオープン焼き添え（北海100号・はるか）



<デザート>

サッシーポテトとリンゴのアーモンドケーキ
キタムラサキの和菓子風クルミソース
マロングラッセのジェラート



<シェフ原宏治様と会食風景>



○アンケート

1. 本日まで参加いただいたきっかけ？

日本いも類研究会のメーリングリストを見て。
会員からのお誘い。(一番多い意見)

2. 本日の料理の感想？

<冷前菜>

「カラフルポテトチップのミルフィーユ」(シャドークイーン)

ポテトのさくさく感がいい。
チップのさくさく感とカリフラワーのピューレのふわふわ感がいい。
ミルフィーユの発想がおもしろい。
チップの香ばしさとクリーム of 香ばしさがマッチしている。
見た目もフリルのようで、可愛らしくおいしい。
パリパリ感があっておいしい。

「じゃがいもとズッキーニのシャルロット」(北海101号)

滑らかさがよい。
じゃがいものクリーミーなところがよかった。

<パスタ料理>

「じゃがいもとカルドンチェッリ茸・パスタのズッパ」(北海100号)

口に入れると男爵のような食感。
食感は男爵のよう、癖のない食味。
キノコとじゃがいもがよく合う。
じゃがいもは、男爵に似ている。
じゃがいもがぼろりと溶け、パスタのもっちり感がよい。
スープにじゃがいもが溶けて、よい味。
お芋の味がよく感じました。
じゃがいもが少し茹ですぎ、じゃがいもとパスタの組み合わせは食感的に合わない。

<魚料理>

「舌平目にケースに入ったスカンピ海老とじゃがいもの海老クリームソース」 (ノーザンルビー)

「ノーザンルビー」が鮭のように赤い。
「ノーザンルビー」の色は少し淡かった。彩りの相性はとてもよい。
色はうすいが、きれい。

ベーコンか鮪かと思いました。主張しすぎないところがグットです。
舌平目のケースのさくさく感と、「ノーザンルビー」のもちもち感がよい。
「ノーザンルビー」の存在が薄かった。
舌平目のカリカリ感、海老のプリプリ感、芋の味と大きさがよい。

<肉料理>

「じゃがいものブリオッシュ・カボチャとじゃがいものオープン焼き添え」 (北海100号・はるか)

「はるか」のオープン焼きは、芋の味をよく出していた。
オープン焼きは、じゃがいもの香りがわき出て、香りが楽しめた。
ブリオッシュは、食感が滑らかだった。
そのままのオープン焼きは、味はそのまま味わえて、よい食べ方ですね。
ブリオッシュのふわふわ感、(オープン焼きの)じゃがいものしゃきしゃき感がよかった。
芋の歯触りが違って感動しました。
オープン焼きは、カボチャとじゃがいもが喧嘩している。

<デザート>

「サッシーポテトとリンゴのアーモンドケーキ」

ミックスのおもしろい味。
「サッシー」は、こくがあって、ほっこりしました。
リンゴとじゃがいもが邪魔していない。
リンゴの酸味と相まっておいしい。
おいしかった。ポテトとリンゴがこんなに合うとは思わなかった。

「キタムラサキの和菓子風クルミソース」

<料理解説>

キタムラサキを下茹でして、1センチの正方形に切り、表面に粗目糖をまぶし、クルミソースを添えたもの。

クルミの味があって、じゃがいもを使った感じがしなかった。
初めての食感。
ザラメ(糖?)とのコンビネーションで初めての食感を味わいました。
そのまま、いじっていないのに、ザラメだけで、菓子になるとは、お(どろき?)。
キンツバのじゃがいも版のような感じ。
甘さが強すぎた。
芋だけなのに加工してあるような味で、よいです。
もう少し甘みがあってもよい。

3. 次回もこのような催しに参加したいですか？選択肢（はい）・（いいえ）

全員（はい）でした。

4. 会費（5000円）について、いかがですか？選択肢（高い）・（妥当）・（安い）

全員（妥当）でした。

<まとめ>

シェフの原 宏治様をはじめ、原料を供給していただいた皆様、参加された皆様から楽しい時間をいただき有り難うございました。3時間があっという間に過ぎていきました。

改めて、皆様からいただいたアンケートに目を通しながら、当日の料理の風景が味わいととも私の脳裏に再現されて参りました。ただ、このアンケートの文章を見られている方は、意味不明のことも多々あるでしょうが、あえて原文に近い状態で掲載しました。

会員の皆様の力を借り、じゃがいもの楽しさを味わう、このような機会を作って参りたいと思います。

<使用した会場>

イタリアレストラン「アルポンテ」

東京都中央区日本橋浜町2-4-3 TEL. 03-3666-4499

<http://www.alponte.jp/>

○ じゃがいもの試食会使用品種概要

| 品種名 | 特 性 |
|--|--|
| キタムラサキ 【平成15年発表】 (北海道農業研究センター*) | 天然色素のアントシアニンを含み、皮も肉も紫色の品種です。カラフルな食材として、紫色のサラダやポテトチップなどの加工品に利用できます。熟期は生食用としては遅い中晩生ですが、いもは大きく、内部異常もほとんどなく多収です。 |
| シャドークイーン 【平成18年発表】 (北海道農業研究センター*) | 「キタムラサキ」に比べアントシアニン色素を多く含み、皮も肉も濃い紫色です。紫の肉色を生かしてサラダ、ジャーマンポテト、いも団子など様々な料理ができます。紫のジャガイモ・アイスクリームやジャガイモ・パイなども製品化されています。熟期が極晩生で茎が伸びるので、肥料のやり過ぎに注意が必要です。 |
| ノーザンルビー 【平成18年発表】 (北海道農業研究センター*) | 赤皮赤肉色（アントシアニン色素）で、色むらがなく水煮やポテトチップに適しています。でん粉価が16%程度で「インカレッド」よりも加工時の歩留まりが良くなります。茎が短く直立するため栽培管理がしやすい品種です。 |

| | |
|---|---|
| はるか 【平成19年発表】 (北海道農業研究センター*) | 白皮白肉で、赤い目が特徴の品種です。目が浅く皮が剥きやすく、煮崩れが少なく、食味が優れており、煮物などに適します。また、サラダやコロッケ調理に適しています。「男爵薯」に比べ2割程度多収ですが、収穫期は半月ほど遅くなります。 |
| サッシー 【平成21年品種登録】 (フランス ジェルミコーパS.A.S) | ジャパンポテトが日本国内で販売している品種です。 皮も肉も黄色く、でん粉価が高く食味も良好で、チップ適性も高い。 |
| 北海100号 (北海道農業研究センター*) | 中早生の生食用系統で、「男爵薯」より熟期がやや遅く、収量は「男爵薯」並、皮色は紫で、肉色は淡黄です。でん粉価はやや低く、煮くずれが少ないです。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を有します。 |
| 北海101号 (北海道農業研究センター*) | 中生の生食用系統で「男爵薯」より熟期が遅く、やや多収です。いもは短卵形で目が極浅く、肉色は白です。でん粉価は低く、肉質は中程度で煮くずれは微です。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性を有し、疫病に強いです。 |

注：() 内は品種・育成系統を育成した組織 *は独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構の組織

※参考となるホームページ

それぞれの品種の詳細及び関連記事は、品種を育成した研究機関のホームページや以下の当研究会ホームページをご参照ください。品種特性に応じた調理方法等について掲載してありますので、是非ともご確認ください。

じゃがいも品種詳説 <http://www.jrt.gr.jp/var/var.html>

ジャガイモレシピ http://www.jrt.gr.jp/p_recipe/index.html

新品種等の試験栽培申し込みの終了について

研究会事務局

23年植付用のじゃがいも試験栽培用種いもの申し込み受付につきましては、当初の予定数量に達したため終了させていただきました。

今回は、200セットを用意いたしました。昨年末に朝日新聞の紙面で紹介されたこともあり、想定をはるかに超える多数の方々から、申し込みをいただいております。

このため、誠に申し訳ございませんが、先着順とさせていただきますので、その旨、ご了承くださいるようお願いいたします。

本研究会ではいも類に係る情報交流や普及活動の一環として、来年以降も試験栽培を継続する予定ですので、引き続き宜しく願いいたします。

なお、配布させていただく方への連絡につきましては、請求書の送付をもって替えさせていただきます。

新品種等によるポテトチップ製品の試食・アンケート調査結果について

研究会事務局

日本いも類研究会では、副会長である（有）菊水堂の岩井社長のご協力により、様々な品種によるポテトチップスを楽しみながら、新品種に親しんでいただくという趣旨でポテトチップス試食サンプルの配布とアンケート調査を行っています。

平成 22 年度は 11 月に研究会のニューズレターやメーリングリストを通じて会員等に参加を呼びかけました。対象品種はポテトチップス専用品種のみならず、一般調理用の品種などを含む 5 品種です。

その結果、767 名の方からのアンケート結果を 12 月上旬までに回収することができました。

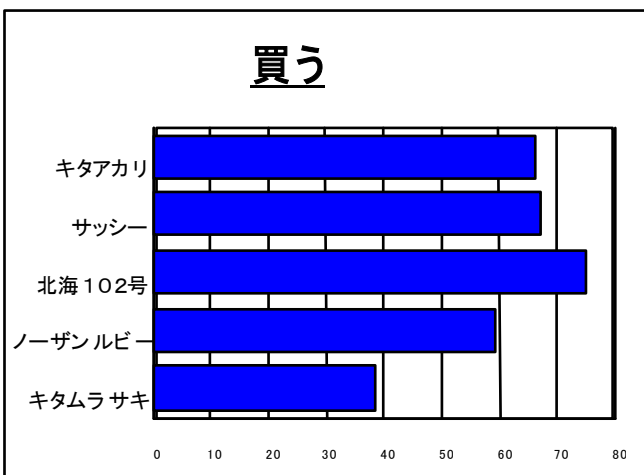
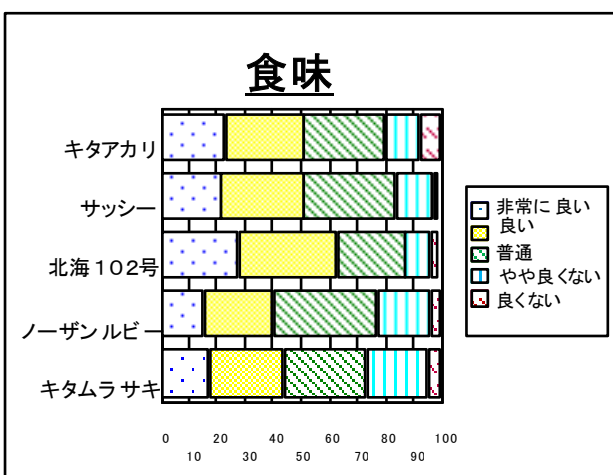
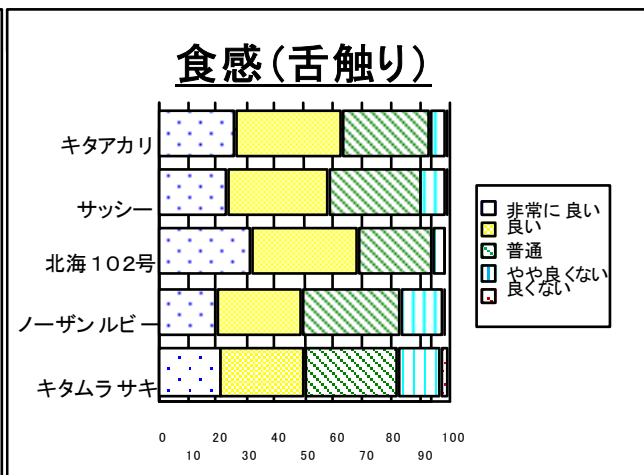
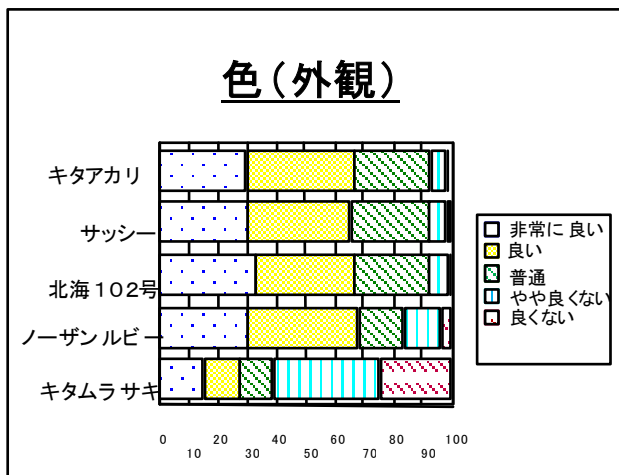
じゃがいも新品種等によるポテトチップ製品の試食（平成 22 年度） －アンケート結果（比率）－

単位：%

| サンプル | 項目 | 各項目についての評価 | | | | | 総合判断 | |
|---------------------|---------|------------|------|------|------------|------|------|------|
| | | 非常に 良い | 良い | 普通 | やや 良くない | 良くない | 買う | 買わない |
| キタアカリ (色: 淡黄色) | 色(外観) | 29.7 | 37.5 | 26.6 | 5.3 | 1.0 | 66.6 | 33.4 |
| | 食感(舌触り) | 26.5 | 36.9 | 30.5 | 5.5 | 0.6 | | |
| | 食味 | 23.7 | 27.5 | 28.7 | 12.5 | 7.6 | | |
| サッシー (色: 黄色) | 色(外観) | 30.7 | 35.1 | 27.1 | 6.1 | 1.0 | 67.2 | 32.8 |
| | 食感(舌触り) | 24.2 | 34.4 | 32.1 | 8.8 | 0.4 | | |
| | 食味 | 22.3 | 29.4 | 33.1 | 13.1 | 2.2 | | |
| 北海102号 (色: 白色) | 色(外観) | 33.5 | 33.6 | 26.0 | 6.4 | 0.5 | 75.2 | 24.8 |
| | 食感(舌触り) | 32.2 | 36.8 | 25.9 | 4.4 | 0.8 | | |
| | 食味 | 27.6 | 35.3 | 24.5 | 9.4 | 3.3 | | |
| ノーザンルビー (色: 赤紫色) | 色(外観) | 30.5 | 37.8 | 16.0 | 12.7 | 2.9 | 59.7 | 40.3 |
| | 食感(舌触り) | 20.3 | 29.1 | 34.4 | 14.6 | 1.7 | | |
| | 食味 | 15.3 | 25.3 | 36.7 | 19.4 | 3.3 | | |
| キタムラサキ (色: 青紫色) | 色(外観) | 15.6 | 12.1 | 11.7 | 36.9 | 23.8 | 38.7 | 61.3 |
| | 食感(舌触り) | 22.1 | 28.8 | 32.3 | 14.6 | 2.3 | | |
| | 食味 | 17.8 | 26.6 | 29.1 | 21.8 | 4.7 | | |

回答者(767 名)

| 年齢 | 10才未満 | 10～ 19才 | 20～ 29才 | 30～ 39才 | 40～ 49才 | 50～ 59才 | 60才 以上 |
|----|-------|------------|------------|------------|------------|------------|-----------|
| 男性 | 14.6 | 3.8 | 12.9 | 20.3 | 26.6 | 13.5 | 8.2 |
| 女性 | 9.2 | 18.9 | 22.1 | 18.4 | 15.6 | 9.7 | 6.2 |



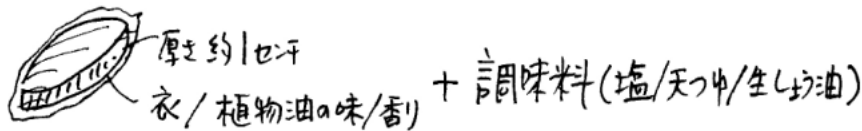
さつまいも天ぷら食べ比べレポート

川越いも友の会事務局長 山田英次

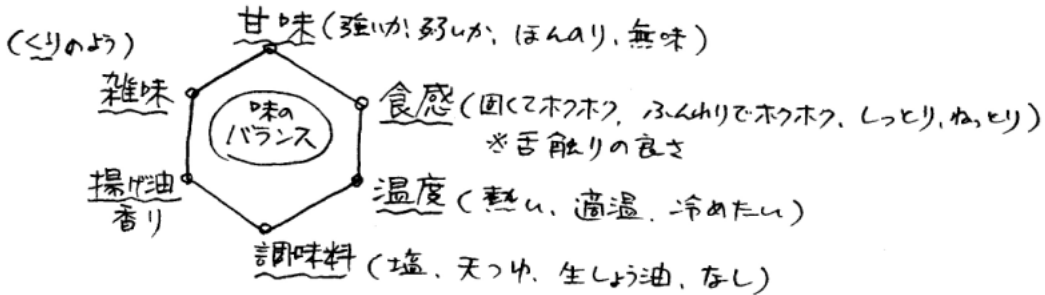
2010年11月21日(日)に川越のいも懐石料理『いも膳』で開催した「さつまいも天ぷら食べ比べ会」のレポートです。

A さつまいも天ぷらとは？

- 1) 焼き芋／干し芋／いもようかん／大学いも／スイートポテトとは位置づけが違う。
 - ・ 焼き芋／干し芋／大学いも : それ自体が主役で、食生活上は「間食」
 - ・ いもようかん／スイートポテト : お菓子
 - ・ 「いも天ぷら」は、和食であり、おかず(副菜)であり、エビ天や他の野菜天ぷらと共に出品されることが多い。→よって、その味覚は甘ければよいというものではない。
- 2) 衣(小麦粉)＋植物油(揚げ油)＋調味料(塩／天つゆ他)のことも考えて評価されるべきである。



3) いも天ぷらの美味しさを評価する要素！！ …… 6要素



4) いも天ぷらの美味しさを評価する時、何を重要視するのか！！

- 上記の6要素のなかでは「甘味」、食感（舌触りの良さ）、「雑味」かもしれない。
- また、全体的な「味のバランス」であろう。
- さらに、まずひと口、口の中に入れて先味（甘い、しっとり、ふんわり、熱々）も重要であるが、飲み込んだあとの「後味の良さ」（口に味があまり残らない→次が食べられる）も重要であろう。

B 今回の食べ比べ会について

- 提供していただいたサツマイモの出来（品質）は、夏の酷暑があり、例年どおりの本来の品質ではなかった。→全体的にイモが固く、甘味がのっていないかった。
- さらに、全部で 12 種類のイモを食べ比べるとするのは量的に大変であり、やはり5種類くらいが限度かもしれない。
- 基本的には、個人の好みや主観がだいぶ入るため、正確な評価にはならない。→あくまで、各品種の味の傾向が判る程度である。

C さつまいも天ぷらの食べ比べ評価の結果

※食べ比べ評価のQ2「あえて順位をつけるとすれば」に対する回答の集計

1位 (a) :

茨城（しぶや）紅小町(5)、安納いも(2)、クイックスweet(2)、コガネセンガン(1)、紅赤(1)

2位 (b) :

クイックスweet(4)、紅赤(2)、ひめあやか(2)、茨城（しぶや）紅小町(1)、紅サツマ(1)

3位 (c) :

紅赤(4)、コガネセンガン(3)、ひめあやか(2)、茨城（しぶや）紅小町(1)

これらを品種別に並び替えると

- ・茨城（しぶや）紅小町： $5 \times a + 1 \times b + 1 \times c$
- ・クイックスイート： $2 \times a + 4 \times b + 0 \times c$
- ・安納いも： $2 \times a$
- ・コガネセンガン： $1 \times a + 0 \times b + 3 \times c$
- ・紅赤： $1 \times a + 2 \times b + 4 \times c$
- ・ひめあやか： $0 \times a + 2 \times b + 2 \times c$
- ・紅サツマ： $1 \times b$

これを、どのように見るかは各自の判断であるが、茨城（しぶや）紅小町、クイックスイート、コガネセンガン、紅赤で再度、試してみる必要があるだろう。

D 全体的な感想・まとめ

1) 『いも膳』の厨房での料理人の評価は、「ふんわりとした（冷めても！！）舌触り、きめの良さ」で、紅赤（今年は甘味がのってなかったが）が一番とのことであった。

2) 品種別の表現は、

紅小町：栗のような雑味／全体のバランスの良さ

紅赤：冷めてもふんわりとした「きめ」の良さ／甘味ほんのり

コガネセンガン：きめの良さと全体バランス／甘味も適度

紅サツマ・鳴門金時：高系の特色で個性は際だっていないが淡白で加工適性の良さ

クイックスイート：甘味を強調／ねっとりして「ようかん」のよう

3)塩蒸し焼き芋では、「ひめあやか」は上品さを増し、紅小町並みかそれ以上

~~~~~

#### 編集後記【閑話】

寒い日が続きますが、このような時は焼きいもですね。先日、「安納いも」（販売時の表示）の焼きいもを食することができました。噂どおり、「しっとり」を通り越して「ねっとり」という食感、濃厚な甘み、話題になるのも納得でした。