



(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
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	1
「北海道のじゃがいもの食事会」について	2
平成 24 年度 (第三回) サツマイモ研究・試食会のご案内	7

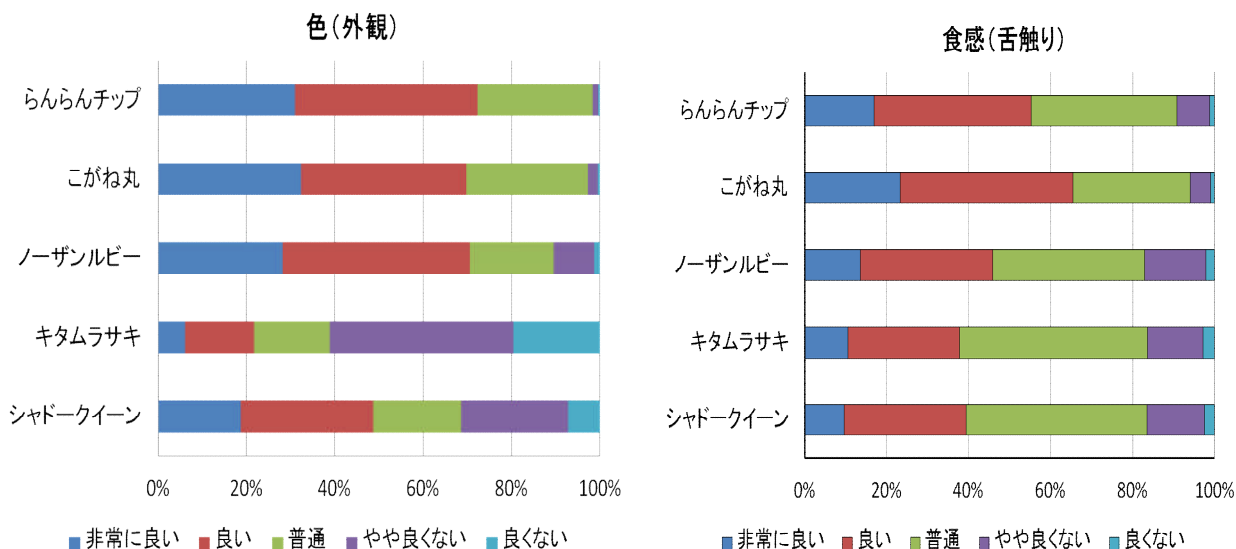
新品種等によるポテトチップ製品の試食・アンケート調査結果について

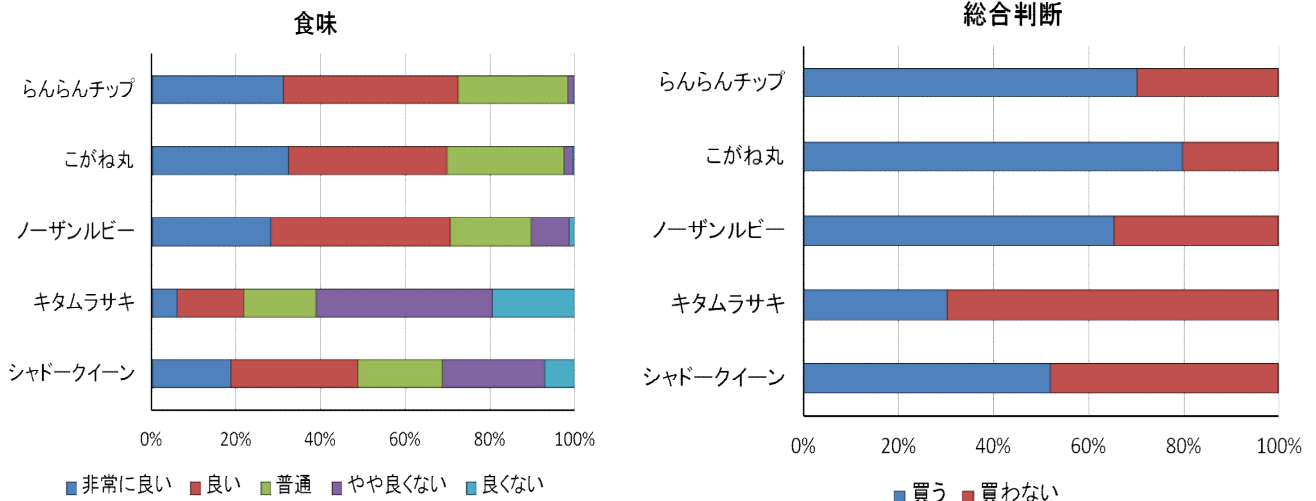
研究会事務局

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 24 年度は 11 月に研究会のニュース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、600 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ので、その結果をお知らせします。





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24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
らんらんチップ (色:白色)	色(外観)	31.0	41.3	26.0	1.3	0.3	70.2	29.8
	食感(舌触り)	19.8	46.1	29.8	3.7	0.6		
	食味	16.9	38.4	35.5	8.0	1.2		
こがね丸 (色:黄色)	色(外観)	32.4	37.4	27.6	2.1	0.5	79.8	20.2
	食感(舌触り)	26.1	44.0	26.3	2.9	0.6		
	食味	23.3	42.2	28.6	4.9	1.0		
ノーザンルビー (色:赤紫色)	色(外観)	28.2	42.4	19.0	9.1	1.3	65.3	34.7
	食感(舌触り)	10.8	38.4	37.7	11.9	1.1		
	食味	13.6	32.3	37.0	15.0	2.1		
キタムラサキ (色:青紫色)	色(外観)	6.1	15.6	17.1	41.6	19.5	30.3	69.7
	食感(舌触り)	10.3	29.6	45.0	13.4	1.8		
	食味	10.6	27.1	45.8	13.6	2.8		
シャドークイーン (色:濃青紫色)	色(外観)	18.7	30.0	20.0	24.1	7.2	52.0	48.0
	食感(舌触り)	10.1	37.1	40.8	10.3	1.7		
	食味	9.7	29.7	44.1	14.0	2.5		

回答者(600名)

単位:%

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	1.7	2.0	10.0	27.8	28.1	19.7	10.7
女性	1.3	6.6	34.9	20.3	20.3	9.0	7.6

「北海道のじゃがいもの食事会」について

研究会会員 竹内正行

北海道のじゃがいもをPRすることを目的とした食事会を東京日本橋浜町のイタリア料理店「アルポンテ」(電話:03-3666-4499、<http://www.alponte.jp/>)で、平成24年10月20日(土)12時～

15時まで、私を含めて5名で楽しく行いました。

なお、本食事会については日本いも類研究会会員発案事業として実施いたしました。

また、アンケート結果の評価については、回答者全員の平均値、Q2・Q6の良かった料理については、回答数の最も多い料理を紹介しております。

〈料理の内容〉

○ 一口の前菜

コナフブキのデンプンとリコッタ
チーズのエスプーマ仕立て



【アンケート結果】

Q1. コナフブキのデンプンとリコッタチーズのエスプーマ仕立て

評価 10点満点であなたの評価をお教えてください。

6点

コメント ・歯切れがいい。

・食べるのが少し難しい。少し堅い。

・お芋が細すぎてやや頼りない。

・じゃがいものフライは、コナフブキとは思えない食感で、
チーズとのコンビネーションが新鮮でした。

・フワフワとカリカリと一緒に味わえて面白いです。

じゃがいもを揚げたものがもう少し食べやすいといいです。

じゃがいもの味もやさしく感じられて前菜として美味しく

頂ました。

○ ポテト前菜の盛り合わせ

①インカのひとみとバルミジャーノチーズ
のスフレ

②インカルージュのクロスティーニ レバ
ーの赤ワイン煮のせ

③モルタデッラハムのコロネ、ロシア風イ
ンカのめざめサラダ詰め

④ベニアカリの生ハム焼き



【アンケート結果】

Q2. ポテト前菜盛り合わせで、特に良かった料理を1つ選んでください。

④ ベニアカリの生ハム焼き

ベニアカリの生ハム焼きに関するコメント

- ・あっさりしている。
- ・食感がいい。
- ・美味しかった。
- ・ベニアカリのじゃがいもらしい味と生ハムの食感のコンビネーションが絶妙に感じられました。

○パスタ料理

①魚介のトマトスープ ふわふわじゃがいも仕立て

NHK「キッチンが走る！」での料理メニューをアレンジしていただいたものです。



【アンケート結果】

Q3-① 魚介のトマトスープ ふわふわじゃがいも仕立て

評価 10点満点であなたの評価をお教えてください。

6点

- コメント
- ・モチモチ感がいい。
 - ・やわらかい食感が不思議。
 - ・トマトとあまり合っていない感じです。
 - ・とても滑らかな食感で美味でした。
 - ・しんじょうみたいで面白い食感でした。

②トスカーナ州シエナの Pasta
”ピーチ” 蝦夷鹿ラグーソース
(生地にはベニアカリを練り込みました)



【アンケート結果】

Q3-② トスカーナ州シエナの Pasta ” ピーチ” 蝦夷鹿ラグーソース

評価 10点満点であなたの評価をお教えてください。

6点

コメント ・日本のうどんを硬くしたもの。
・硬すぎる。味は良い。
・スープ仕立てでもよいと思います。
・歯ごたえがしっかりしていて「食べごたえ」がありました。

③十勝じゃが麺の試食

コナフブキの澱粉と超強力粉「ゆめちから」を配合して作った麺。



【アンケート結果】

Q3-③ 十勝じゃが麺の試食

評価 10点満点であなたの評価をお教えてください。

6点

コメント ・美味しかった。
・ちょうどよい硬さ、味も良かった。
・ヌードルにしたので美味しい。
・歯ごたえ十分でした。
(じゃがいもの燻製も非常に美味でした)
・食感も良く美味しかったです。

○ メイン料理

米沢豚とブラウンマッシュルーム
をこがね丸で巻いたカリカリ焼き



【アンケート結果】

Q4. 米沢豚とブラウンマッシュルームをこがね丸で巻いたカリカリ焼き

評価 10点満点であなたの評価をお教えてください。

8点

- コメント
- ・美味しかった。
 - ・こがね丸のカリカリ感が良い。
 - ・カリカリ焼きも美味しい、豚肉とよく合う。
 - ・こがね丸のカリカリした食感とジューシーな米沢豚肉の組み合わせが絶妙でした。
 - ・こがね丸のサクサク感が美味しかったです。
お肉とじゃがいもが合っていました。

○ デザート

りんごのフリットェッラ インカのめざめと
マスカルポーネチーズクリーム



【アンケート結果】

Q5. りんごのフリットェッラ インカのめざめとマスカルポーネチーズクリーム

評価 10点満点であなたの評価をお教えてください。

6点

- コメント
- ・美味しかった。
 - ・インカのめざめが美味しかった。
 - ・りんごは少し酸味が強かったように感じました。
 - ・配色のバランスも良く、クリームとの相性も良いように思いました。
 - ・マスカルポーネとインカのめざめが不思議な味になっていました。

【アンケート結果 総評】

Q6. 今回のじゃがいもの食事会で、一番良かった料理をお教えてください。

お料理の名前

米沢豚とブラウンマッシュルームをこがね丸で巻いたカリカリ焼

- コメント
- ・豚肉の美味しさとカリカリ感がとても合っていた。

- ・こがね丸のカリカリした食感が印象的でした。

Q7. じゃがいもの食事会についてお聞かせください。

評価 10点満点であなたの評価をお教えてください。

9点

- コメント
- ・費用が安くなるよう、研究会からの協力がほしい。
 - ・とても美味しかったし有意義でした。
じゃがいもの美味しさがよくわかった。
 - ・とても美味な料理ばかりで、しっかり楽しむことができました。
 - ・じゃがいもの種類がたくさんあることも勉強になりました。
 - ・とても美味しかったです。

○まとめ

北海道庁、北海道東京事務所、杉本農産、村上農場、原シェフにご協力をいただき、素晴らしいじゃがいもの食事会を開催することができました。色々なじゃがいものお話をお聞きし、あっという間に3時間が過ぎてしまいました。

今後も会員の皆様のお力をお借りして、楽しくじゃがいもを味わうことができる機会を作りたいと思っています。ありがとうございました。

※ 今回の食事会で使用されているじゃがいもの一部は、北海道江別の杉本農産のご提供のもので
す。

平成 24 年度（第三回）サツマイモ研究・試食会のご案内

～テーマ「干し芋の未来を考える」～

研究会会員 山田 英次

サツマイモの代表的な主な食品は、焼き芋、スイートポテト、大学いも、干し芋などがあげられます。焼き芋もここ何年かで品質や売り方などが進化していますが（先日、ファミリーレストランのゲストにて、なんと安納芋の焼き芋デザートを食べました！）、隠れた人気食品の干し芋も品質や売り方などで、やはり同様に進化をしつつあります。コンビニや100円ショップでも売られていますし、そのうちファミレスでデザート食材として使われ始めるのでしょうか？！そこで（全国の9割の生産量を誇る茨城県より）お二人の専門家にお越しいただき、あらためて「干し芋について」多角的に語っていただきます。

記

- 1 : 日時・・2013年2月17日(日) 13:00~17:00 受付 13:00~13:15
- 2 : 会場・・女子栄養大学 駒込キャンパス 生涯学習センター3階
(東京都豊島区駒込3-24-3) ※JR山手線・駒込駅北口より徒歩3分
※詳しくは女子栄養大学のホームページをご覧ください。
- 3 : 参加・・試食実費予定額 1000円(当日受付にてお支払ください)
100名先着順: 日本いも類研究会の会員と芋好きの一般人を対象
- 4 : 講演・・13:30~14:30 「干し芋の歴史と文化」(60分)
講師: 茨城大学地域総合研究所 特命教授 先崎千尋(まっさきちひろ)
14:40~15:40 「国際的に観た干し芋の現状と未来」(60分)
講師: 株式会社幸田商店 代表取締役 鬼澤宏幸(おにざわひろゆき)
- 5 : 試食・・15:50~16:40 「干し芋の各種食べ比べ」(50分)
(約5品種の干し芋、干し芋菓子、簡単素揚げ等を予定)
指導: 女子栄養大学 准教授 根岸由紀子
- 6 : 討議・・16:40~17:00 「情報交換等・まとめ」
- 7 : 企画・・焼き芋検討研究会(代表幹事 山田英次 電話 080-1342-2177)
- 8 : 申込・・参加を希望する方は、2月10日(日)までに日本いも類研究会・事務局の
中澤健雄事務局長へお申込みください。必ず、参加者の氏名・住所・電話番号等をご連絡ください。
・電話 03-3588-1040 FAX 03-3588-1225
・E-mail imoken@jrt.gr.jp
- 9 : 注意・・当日、ボランティアでお手伝いいただける方はご連絡ください。

~~~~~

### 編集後記【閑話】

当地では、年が明けて、未だプラスの気温になった日がなく、冷凍庫の中で暮らしている状態が続いております。こんな時は、ストーブの前で干しいもを炙りながら、いも焼酎のお湯割りを飲むのが一番?です。本年もよろしく願いいたします。