

～ジャーマンポテト～

【材料】(3～4人分)

- ・じゃがいも…中2個
- ・玉葱…1/2個
- ・ベーコン…30g
- ・バター…10g
- ・塩…適量
- ・粗挽き胡椒…適量
- ・パセリ…適量

【作り方】

1. じゃがいもは皮付きのまま蒸し（またはラップに包みレンジで加熱）、皮を剥き、5mm幅くらいの半月切りにする。玉葱は薄くスライスし、ベーコンは5mm幅くらいに切っておく。
2. フライパンにバターを入れ、1.のベーコンを弱火でカリカリになるまでゆっくりと炒める。1.の玉葱を加え、さらに炒め、取り出しておく。
3. そのままのフライパンに1.のじゃがいもが重なり合わないように並べ、表面がきつね色になるまで焼く。裏返し、反対の面も焼く。
4. 2.をフライパンに戻し、塩、胡椒をし、全体を馴染ませ、器に盛り、パセリを上から散らす。



～ポトフ～

【材料】（2人分）


- ・じゃがいも…中 2 個
- ・玉葱…1/2 個
- ・人参…1/2 本
- ・ベーコン（あれば厚切りのもの）…50g
- ・水…500cc
- ・コンソメ…1 個
- ・ローリエ…1 枚
- ・塩…適量
- ・胡椒…適量

【作り方】

5. じゃがいもは皮を剥き半分に切る。玉葱は皮を剥き大きめのくし切り、人参は皮を剥き、4 等分にする。ベーコンは 1cm くらいの幅に切る。
6. 鍋に 1. の材料、水、コンソメ、ローリエを入れ火にかける。沸騰したら火を弱め、20～30 分ほど煮込む。
7. 塩、胡椒で味を調える。



～コロツケ～

 使用品種　こがね丸（または男爵　ホッカイコガネ　はるか）

【材料】（10 個分）

- ・じゃがいも…中 4 個
- ・玉葱…2/3 個
- ・豚挽肉…50g
- ・油…大さじ 1
- ・塩…小さじ 1
- ・胡椒…少々
- ・小麦粉…適量
- ・卵…1 個
- ・パン粉…適量
- ・揚げ油…適量

【作り方】

8. じゃがいもは皮付きのまま茹でるか、蒸しておく（またはラップをしレンジで加熱）。
9. フライパンに油を入れ、みじん切りにした玉葱と、豚挽肉を炒める。
10. 1.のじゃがいもを熱いうちに皮を剥き、マッシャーなどで潰しておく。そこへ、塩、胡椒、2.を加えよく混ぜ合わせる。
11. 3.を 10 等分に分け、形を整える。小麦粉を全体につけ、溶き卵、パン粉の順に衣をつける。
12. 180℃に熱した油できつね色になるまで揚げる。



🗨️ ~コロッケの卵とじ~

【材料】(1人分)

- ・コロッケ…2個
- ・だし汁…100cc
- ・醤油…大さじ1
- ・みりん…大さじ1
- ・砂糖…小さじ2
- ・卵…1個
- ・三つ葉…適量

【作り方】

13. 鍋にだし汁、その他の調味料をすべて入れ、煮立たせる。
14. コロッケ、溶き卵、三つ葉を入れ、蓋をし、1分程煮込む。



～こがね丸のクレープ～

 使用品種 こがね丸

【材料】(28cm のフライパン (テフロン加工) 1 枚分)

* クレープ生地

・じゃがいも…中 1 個 ・酢…小さじ 1/2 ・卵…1/2 個 ・薄力粉…30g

* マスタードソース

・マヨネーズ…大さじ 2 ・粒マスタード…大さじ 1 ・胡椒…適量


・生ハム…4 枚 ・付け合わせ野菜 (ベビーリーフなど) …適量

【作り方】

15. じゃがいもは皮を剥き、すり下ろす。マヨネーズ、粒マスタード、胡椒を混ぜ合わせ、ソースを作っておく。
16. ボールに 1.のじゃがいも、酢を入れよく混ぜる。続いて、割りほぐした卵、薄力粉を加え、均一になるまで混ぜる。
17. テフロン加工のフライパンに生地を流し入れ、均一に広げる。
18. 弱火で生地を焦がさないように焼く。全体的に生地が透き通って来たら裏返し、さらに焼く。
19. 焼き上がった生地を 8 等分に切る。冷めたら半分に切った生ハム、マスタードソースをかけ皿に盛る。



～じゃがいもと豚肉の味噌炒め～

 使用品種 こがね丸（またはメークイン ホツカイコガネ はるか）

【材料】（2～3人分）


- ・じゃがいも…中2個
- ・豚肉（生姜焼き用）…100g
- ・油…大さじ1
- ・味噌…大さじ2
- ・みりん…大さじ1 1/3
- ・砂糖…大さじ1 1/3
- ・万能葱…適量

【作り方】

20. じゃがいもは皮を剥き 5mm くらいの厚さに切り、さっと水にくぐらせる。豚肉は 3～4 等分の大きさに切っておく。調味料をすべて合わせておく。
21. フライパンに油を入れ、1.のじゃがいもの表面に軽く焼き色が付く程度に炒め、水 50cc を入れ、蓋をしてじゃがいもに完全に火を通す。
22. 2.のじゃがいもを一度取り出し、そのままのフライパンで豚肉を炒める。
23. 豚肉に火が通ったらじゃがいもを戻し、合わせておいた調味料を加え、全体に絡める。
24. 器に盛り、小口切りにした万能葱を散らす。



～じゃがいものラザニア風～

 使用品種 はるか（またはホッカイコガネ）

【材料】（19cm×19cm のラザニア用皿 1 皿分）

* ミートソース

- ・油…小さじ 1 ・人参…1/4 本 ・玉葱…1/2 個 ・豚挽肉…120g ・薄力粉…大さじ 2
- ・水…180cc ・ローリエ…1 枚 ・トマト水煮缶…50g ・ケチャップ…50g ・ソース…10g
- ・塩…少々

* ホワイトソース

- ・薄力粉…30g ・バター…30g ・牛乳…400cc（2 カップ） ・塩…少々

- ・じゃがいも…中 4 個 ・ピザ用チーズ…適量 ・パン粉…適量

【作り方】

1. じゃがいもは皮付きのまま蒸しておく。（またはラップをしレンジで加熱する）
2. ミートソースを作る。鍋に油を熱し、みじん切りにした人参、玉葱、豚挽肉を炒める。火が通ったら薄力粉を加え、焦がさないように全体に馴染ませる。水、ローリエ、トマト水煮缶、ケチャップ、ソースを加え弱火で 10 分ほど煮込み、最後に塩で味を調える。
3. ホワイトソースを作る。フライパンにバターを入れ火にかける。バターが溶けたら薄力粉を加え、木べらを使い、焦がさないように薄力粉の粉っぽさがなくなるまで炒める。牛乳を 4～5 回に分け加える。牛乳を加えるたびによく混ぜ、ダマにならないように注意する。最後に塩で味を調える。
4. 1.のじゃがいもの皮を剥き、1cm くらいの厚さに切る。
5. 皿にバターを塗り（分量外）、半量のじゃがいもを敷き、その上に半量のミートソース、半量のホワイトソース、残りのじゃがいも、残りのミートソース、残りのホワイトソースの順に入れる。最後にたっぷりのチーズとパン粉をかけ、220℃のオーブンで約 10 分焼く。



～はるかのキッシュ～

 使用品種 はるか

【材料】（マフィン型 8 個分）

*パイ生地

- ・薄力粉…110g ・強力粉…110g ・食塩…小さじ 1/2
- ・無塩バター（常温で柔らかくしておく）…130g ・卵黄…1 個 ・牛乳…50～60cc

*キッシュ生地

- ・卵…2 個 ・アンチョビ…10g ・生クリーム…200cc ・牛乳…100cc ・塩…小さじ 1
- ・胡椒…少々 ・ベーコン…60g ・玉葱…120g（1/2 個） ・ほうれん草…100g（1/4 束）
- ・ラクレットチーズ…適量

- ・じゃがいも…中 2 個

【作り方】

25. じゃがいもは皮付きのまま蒸しておく。（またはラップに包みレンジで加熱する）マフィン型にショートニングを塗っておく。
26. ふるった粉と塩をボールに入れ、そこへバターをちぎって入れる。粉と混ぜ合わせるようにし、ポロポロの状態にする。牛乳で溶いた卵黄を加えて混ぜ、全体をまとめる。1 時間ほど冷蔵庫で生地を休ませる。
27. 2.の生地を伸ばし、型に敷き込む。
28. ベーコンは 5mm 幅、玉葱は薄切り、ほうれん草は一口大に切り、フライパンで炒める。1.のじゃがいもは皮付きのまま一口大に切る。ボールに卵、みじん切りにしたアンチョビ、生クリーム、牛乳を入れ混ぜ、塩、胡椒で味を調べ、キッシュ生地を作る。これらを型に分け入れる。
29. 200℃のオーブンで 20 分ほど焼き、一度取り出す。ラクレットチーズをのせ再びオーブンに入れ、少し焦げ目が付く程度に焼き、取り出す。



～はるかの洋風きんぴら～

 使用品種 はるか

【材料】(2～3人分)


- ・じゃがいも…中1個
- ・人参…1/3本
- ・油…小さじ1
- ・塩…小さじ1/4
- ・醤油…小さじ1
- ・万能葱…適量
- ・粗挽き胡椒…適量

【作り方】

30. じゃがいもは皮を剥き太めの千切りにし、さっと水にくぐらせる。人参は皮を剥き千切りにする。
31. フライパンに油を入れ、1.を加え炒める。全体に油がまわったら、水50ccを入れ、蓋をしてじゃがいもに完全に火を通す。
32. 塩、醤油を加え、さらに炒める。
33. 器に盛り、粗挽き胡椒、小口切りにした万能葱をちらす。



～野菜の具だくさんスープ～

 使用品種 ホッカイコガネ

【材料】(4～5人分)

- ・ドライトマトの戻し汁…1L
- ・じゃがいも…中2個分
- ・人参…1/2本
- ・玉葱…1/2個
- ・セロリ…1/2本
- ・キャベツ 1/8玉
- ・ウィンナー…4～6本
- ・コンソメ…2個
- ・塩…適量

【作り方】


34. じゃがいも、人参、玉葱は皮を剥き、1cm×1cm位の角切りにする。セロリはスジを取り、角切りにし、キャベツは2～3cm位の細切りにする。
35. ウィンナーは斜めの薄切りにする。
36. 鍋にドライトマトの戻し汁、1.の野菜類、2.のウィンナー、コンソメを入れ火にかける。沸騰したら弱火にし、すべての野菜に火が通るまで煮込む。
37. 塩で味を調える。

※ドライトマトの戻し汁の代用として、トマトピューレを使うことができます。その場合、水 1L にトマトピューレ 50g を入れて下さい。

※じゃがいもの煮崩れが気になる場合は、作り方 3.の時にじゃがいものみスープが沸騰してから加えて下さい。



～カラフルポテトと大根の千切りサラダ～

 使用品種 インカのめざめ シャドークイーン ノーザンルビー

【材料】(4～5人分)

- ・じゃがいも…各品種中1個
- ・大根…輪切り 3cm幅分 (100g程度)
- ・かいわれ大根…1/4パック
- ・削り節…適量
- ・ポテトチップス(塩味)…適量
- ・青じそドレッシング…適量

【作り方】

38. じゃがいも、大根は皮を剥き千切りにする。かいわれ大根は3cmくらいのざく切りにする。
39. たっぷりの湯を沸かし、そこへ酢を入れ(水 1L に対し酢大さじ 1)、1.のじゃがいもを歯応えが残る程度に茹でる(再沸騰する程度)。ザルにあけ、水気をしっかりと切っておく。
40. 器に1.の大根、2.のじゃがいもを盛り、その上に削り節、1.のかいわれ大根の順にちらす。
41. 食べる直前に、細かく砕いたポテトチップスをちらし、ドレッシングをかける。



～ヴィシソワーズ～（じゃがいもの冷製スープ）

☰ 使用品種 シャドークイーン ノーザンルビー はるか

【材料】（4～5人分）


- ・じゃがいも…中2個
- ・玉葱…1/2ヶ
- ・バター…20g
- ・水…500cc
- ・コンソメ…1個
- ・牛乳…300cc
- ・生クリーム…70cc
- ・塩…適量
- ・胡椒…適量

【作り方】

1. じゃがいもは皮を剥き、薄切りにしておく。玉葱は薄くスライスしておく。
2. 鍋にバター、1.のじゃがいもと玉葱を入れ、焦げないように炒める。全体にバターが馴染んだら水、コンソメを加え、蓋をしてじゃがいもに完全に火が通るまで煮込む。
3. 滑らかになるまでミキサーにかけ、濾す。
4. 牛乳を加え、塩、胡椒で調味し、沸騰直前まで火にかける。
5. 人肌程度まで冷めたら、仕上げに生クリームを加え混ぜ、よく冷やす。



～イタリアンローストポテト～

 いろいろなじゃがいもを使って

【材料】

* ドライトマトのオリーブオイル漬け

- ・ ドライトマト…100g
- ・ ケッパー…50g
- ・ オレガノ（乾燥）…小さじ 1
- ・ バジル（乾燥）…小さじ 2
- ・ E X V オリーブオイル…1 L


- ・ じゃがいも…適量
- ・ 塩…適量

【作り方】

42. ドライトマトのオリーブオイル漬けを作る。1 L の熱湯に酢大さじ 2 を入れ、その中にドライトマト 100g を 5～10 分間浸して戻す。（戻し汁はスープのだしなどとして使用できます。）ケッパーは塩抜きする。戻したドライトマト、塩抜きしたケッパーは小さく刻んでおく。瓶に、刻んだドライトマト、ケッパー、オレガノ、バジル、オリーブオイルを入れ、混ぜる。冷蔵庫で保存する。
43. じゃがいもは皮ごと電子レンジ（または蒸し器）で中心まで加熱する。
44. 1/4～1/6 くらいの大きさに切り、ココット皿に盛り付ける。
45. 200℃のオーブンで 10 分程下焼きをする。
46. 一度天板ごと取り出し、ドライトマトのオリーブオイル漬け（小さじ 1～2 程度）と塩を全体にかける。
47. 再び 200℃のオーブンに入れ、3 分間焼く。（ドライトマトが焦げやすいので注意する）



～カラフルポテトとドライトマトのパスタ～

 使用品種 インカのめざめ シャドークイーン ノーザンルビー

【材料】(2人分)


- ・パスタ(乾麺)…200g
- ・ドライトマトのオリーブオイル漬け…果肉部分大さじ4、オリーブオイル部分大さじ6
- ・にんにく…1かけ
- ・じゃがいも…各品種小1個
- ・酢…大さじ1
- ・パスタの茹で汁…1/4カップ
- ・塩…適量
- ・バジルの葉…適量

【作り方】

48. じゃがいもは、長さ5cm幅5mm位のスティック状に切る。にんにくは薄くスライスしておく。
49. 沸騰した湯1Lに酢大さじ1を入れ、1.のじゃがいもを火が通るまで茹でる。茹で上がったら、しっかりと水気を切っておく。
50. たっぷりの沸騰した湯に塩(分量外)を加え、パスタを茹でておく。
51. フライパンにドライトマトのオリーブオイル漬け、1.のにんにくを入れ、弱火にかける。にんにくの香りが出てきたら、2.のじゃがいもを加え、薄く焦げ目が付く程度に焼き、じゃがいものみ別のお皿に取り出しておく。
52. じゃがいものみを取り出した4.のフライパンに、茹でて水気を切ったパスタと茹で汁を加え、軽く火をかけ、オリーブオイルと合え、塩で味を調える。
53. 5.を皿に盛り、その上に4.のじゃがいもをのせ、最後にバジルの葉を飾る。



～カラフルポテト餡のパイ包み～

 使用品種 インカのめざめ シャドークイーン ノーザンルビー はるか

【材料】(12個分)


- ・冷凍パイ生地…2枚
- ・じゃがいも…50g
- ・白餡…50g
- ・無塩バター…3g

【作り方】

1. じゃがいもは皮ごと竹串がスッと通るまで蒸して（またはレンジで加熱）、皮を剥き、熱いうちにマッシャーなどで潰しておく。
2. 1.に白餡、無塩バターを加え混ぜる。餡がゆるい場合は、ちょうどよいかたさになるまで練りながら火にかけ、出来上がったじゃがいも餡は冷ましておく。
3. パイ生地を伸ばし、6cm×6cmの正方形に切り分ける。
4. 切り分けたパイ生地に12等分したじゃがいも餡をのせ、餡を包むように巻く。
5. 200℃のオーブンで約8分焼く。



～カラフルポテトのモンブラン～

 使用品種 インカのめざめ シャドークイーン ノーザンルビー はるか

【材料 タルト型約 10 個分】

* ビスキュイ

・卵…2 個 ・上白糖…50g ・薄力粉…50g ・無塩バター…20g ・ラム酒…適量

* ジャがいもペースト

・ジャがいも（蒸して裏ごししたもの）…90g ・上白糖…30g ・無塩バター…10g

・生クリーム…25g

* シャンティ

・生クリーム…25g ・上白糖…2.5g

* 飾り用ジャがいも


・蒸したジャがいもを 5mm 角くらいに切っておく

【作り方】

1. タルト型にショートニング塗り、薄く粉をふっておく。無塩バターは予め溶かしておく。
2. (ビスキュイ) ボールに卵を割りほぐし、上白糖を加え、40℃くらいのお湯で温めながら泡立てる。輪がはっきりと描けるくらいまで泡立てたら、ふるった粉を切るように混ぜる。
3. 粉が混ざったら溶かしバターを加え、用意しておいた型に流し、180℃のオーブンで約 15 分焼く。冷めたらラム酒をハケで塗っておく。
4. (シャンティ) 生クリームに上白糖を加え、かためにホイップし、ビスキュイの上にドーム状に絞り出す。
5. (ジャがいもペースト) 蒸して裏ごしておいた有色ジャがいもに上白糖、無塩バターを加え混ぜる。粗熱がとれたら生クリームを加え、さらによく混ぜる。モンブラン用の金口を付けた絞り出し袋にジャがいもペーストを入れ、4. の上にきれいに絞り出す。
6. 5mm 角に切ったジャがいもを上を飾る。



～カラフルポテトの和風ロールケーキ～

 使用品種 インカのめざめ シャドークイーン ノーザンルビー はるか

【材料 25cm×30cm の天板 1 枚分】

* ロール生地

・卵…3 個 ・上白糖…45g ・白餡…100g ・上新粉…50g

* いもクリーム

・じゃがいも（蒸して裏ごししたもの）…75g ・上白糖…20g ・無塩バター…5g

・白餡…25g ・生クリーム…100cc

* じゃがいも

（ダイス状にカットしておく）…適量


【作り方】

55. 卵を卵黄と卵白に分ける。ボールに卵黄と白餡、上白糖の 2/3 量を入れ、滑らかになるまで混ぜ、上新粉を加える。
56. 別のボールに卵白と残りの 1/3 量の上白糖を入れ、ツノが立つまでしっかりと泡立て、メレンゲを作る。
57. 1.のボールに 2.のメレンゲの 1/2 量を入れ、しっかりと混ぜる。混ぜたら残りのメレンゲを加え、泡を潰さないように丁寧に混ぜる。
58. クッキングシートを敷いた天板に生地を流し、表面を平らにし、180℃のオーブンで 10 分焼く。
59. 焼き上がったら、天板を取り、固く絞った濡れ布巾で全体を覆い冷ます。



60. じゃがいもは蒸して（またはレンジで加熱）熱いうちに皮を剥き、裏ごしをし、上白糖とバターを加える。冷めたら白餡を加えしっかりと混ぜる。
61. ボールに生クリームを入れ、軽く泡立て、6.の芋餡の中に少しずつ加え、いもクリームを作る。
62. ロール生地にいもクリームをのぼし、ダイス状にカットしておいたじゃがいもをちらし、手前から巻く。ラップで包み冷蔵庫で冷やす。

～カラフルポテトのムース～

 使用品種 インカのめざめ シャドークイーン ノーザンルビー はるか

【材料】（ココット皿 5 個分）

- ・牛乳…100cc
- ・上白糖…35g
- ・じゃがいも…100g
- ・粉ゼラチン…2.5g（大きじ 1 の水でふやかしておく）
- ・生クリーム…100cc

【作り方】

63. じゃがいもは皮を剥き、薄くスライスし、サッと水にくぐらせる。
64. 鍋に牛乳、上白糖、1.のじゃがいもを入れ蓋をし、弱火でじゃがいもが柔らかくなるまで煮込む。
火を止めそのままの状態です 10 分間蒸らす。
65. ふやかしておいたゼラチンは湯煎で溶かしておく。生クリームは軽く角が立つ程度にホイップしておく。
66. 2.を滑らかになるまでフードプロセッサー（またはミキサー）にかける。ボールに移し、温かいうちに溶かしておいたゼラチンを加え、混ぜ合わせる。
67. 冷めたら 3.の生クリームを加え、全体を混ぜ合わせ、型に分け入れ、冷蔵庫で冷やし固める。



～千切りじゃがいもの包み焼き-旬の魚を使って～

使用品種 こがね丸

【材料】(4人分 28cmのフライパン使用)

- ・じゃがいも…大3個
- ・秋刀魚(三枚におろしたもの)…2匹分
- ・塩、胡椒…少々
- ・オリーブオイル…大さじ5
- ・にんにく…1かけ
- ・スライスチーズ…4枚
- ・付け合わせ野菜…適量
- ・トマトソースなど好みのソース…適量

【作り方】

1. 秋刀魚2匹を三枚におろし、切り身をさらに半分に切り、塩、胡椒をしておく。じゃがいもは皮を剥き太めの千切り(水にさらさない)にしておく。スライスチーズは4枚それぞれを2等分に切っておく。にんにくは薄くスライスしておく。
2. フライパンを中火にかけ、大さじ1のオリーブオイルを入れ、1の秋刀魚を皮側から焼く。こんがり焼き色が付いたら裏返し、身側も同じように焼き色が付くまで焼き、皿に取り出す。
3. 2で使用したフライパンの油をペーパータオルできれいに拭き、大さじ2のオリーブオイル、にんにくを加え、弱火にかける。焦がさないように炒め、じっくりと香りを出す。
4. にんにくを取り出し、1のじゃがいもの半量を平らになるように入れ、チーズ2枚分を全体に敷く。その上に、2の秋刀魚、残りのチーズ、残りのじゃがいもの順に均一になるようにのせ、中火で焼く。
5. 片面にこんがり焼き色が付いたら裏返し、大さじ2のオリーブオイルをフライパンの縁に回しかけ、反対の面も同様に焼く。
6. 皿に盛り、好みのソースをかける。

※鮭や鰯など他の魚にかえてつくることができます。トマトソースやタルタルソースなど、好みのソースをかけてください。



～はるかのムース スモークサーモン添え～

使用品種 はるか

【材料】（4人分）

- ・牛乳…100cc
- ・じゃがいも…100g
- ・塩…小さじ1/4
- ・胡椒…少々
- ・粉ゼラチン…小さじ1/2（大さじ1の水でふやかしておく）
- ・生クリーム…50cc
- ・スモークサーモンの薄切り…12枚

【作り方】

1. じゃがいもは皮を剥き、薄くスライスし、サッと水にくぐらせ、水気をしっかりと切っておく。
2. 鍋に牛乳、じゃがいもを入れ、蓋をし、弱火で柔らかくなるまで煮込む。火を止めそのままの状態
で10分間蒸らす。
3. ふやかしておいたゼラチンは湯煎で溶かしておく。生クリームは軽く角が立つ程度にホイップして
おく。
4. 2.を滑らかになるまでフードプロセッサー（またはミキサー）にかける。ボールに移し、温かいう
ちに、塩、胡椒、溶かしておいたゼラチンを加え、混ぜ合わせる。
5. 冷めたら3.の生クリームを加え、全体を混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やす。
6. スモークサーモンと共にムースを盛り付ける。



～じゃがいもと塩昆布炒め～

使用品種 ゆきつぶら

【材料】（4人分）

- ・じゃがいも…中2個
- ・ピーマン…2個
- ・塩昆布…10g
- ・油…大さじ2

【作り方】

1. じゃがいもは皮を剥き千切りにし、さっと水にくぐらせ、しっかりと水気を切っておく。ピーマンは種を取り、千切りにする。
2. フライパンに油を入れ、1.のじゃがいもを炒める。全体的にじゃがいもの色が透明になってきたら、1.のピーマン、塩昆布を加え、全体が馴染むまで炒める。

※塩昆布の分量はお好みで増減して下さい。



～じゃがいもとイカのチリトマト炒め～

使用品種 スノーマーチ

【材料】（4人分）

- ・じゃがいも…中2個
- ・イカ（胴部分）…1ぱい
- ・オリーブオイル…大さじ2
- ・唐辛子ペースト…小さじ1/2
- ・ピザソース…大さじ4
- ・塩…少々
- ・バジルの葉…適宜

【作り方】

1. じゃがいもは皮付きのまま茹でるか、電子レンジで竹串がスッと通るまで加熱する。
2. 熱いうちに皮を剥き、1cmの幅の半月切りにする。
3. イカは内臓を取り、胴部分の皮を剥き、細切りにする。
4. フライパンにオリーブオイルと唐辛子ペーストを入れ、焦がさないように弱火でゆっくりと炒め、香りを出す。そこへ細切りにしたイカを加え、白っぽくなるまで炒める。
5. 2.のじゃがいも、ピザソースを加え全体が馴染んだら、塩で味を調え皿に盛る。
6. バジルの葉を上に乗らす。



～じゃが餅揚げ～

使用品種 さやあかね

【材料】（16 個分）

- ・じゃがいも（マッシュしたもの）…350g
- ・片栗粉…35g
- ・チーズや明太子などお好みの具材…適宜
- ・揚げ油…適宜
- ・塩…適宜
- ・青海苔…適宜

【作り方】

1. じゃがいもは皮付きのまま柔らかくなるまで茹で、熱いうちに皮を剥いてマッシャーなどで潰しておく。
2. 片栗粉を加え、均一になるまで混ぜ合わせ生地をつくる。
3. 生地を 16 等分し、中心に好みの具材を入れ、球状に丸める。
4. 180℃の油で、全体がうっすらきつね色になるまで揚げる。
5. 仕上げに、塩、青海苔を上からかける。



～ニョッキのグラタン風～

使用品種 さやあかね

【材料】(20cm のグラタン皿 1 台分)

* ニョッキ

- ・じゃがいも…中 3 個
- ・卵黄…2 個分
- ・薄力粉…60g
- ・粉チーズ…20g
- ・塩…少々
- ・胡椒…少々

* ホワイトソース

- ・バター…20g
 - ・玉葱…100g
 - ・薄力粉…20g
 - ・牛乳…250cc
 - ・塩…小さじ 1
- ・ピザ用チーズ…適宜

【作り方】

1. ニョッキをつくる。じゃがいもは皮付きのまま柔らかくなるまで茹で、熱いうちに皮を剥いてマッシャーなどで潰しておく。
2. 溶いた卵黄、薄力粉、粉チーズ、塩、胡椒を加え混ぜ合わせ、3cm くらいのまゆ型に整える。
3. 沸騰した湯に 2. の生地を入れ、浮かび上がってからさらに 1 分間加熱し、ザルに上げる。
4. グラタン皿にバターを塗り(分量外)、茹でたニョッキを並べる。
5. ホワイトソースをつくる。玉葱は縦半分になり、芯を取ってから薄切りにする。
6. 鍋にバター、玉葱を入れ、弱火で炒める。玉葱がしんなりしたところで薄力粉を加え、焦がさないように炒める。牛乳を少しずつ加えのばしていき、塩を加え、味を調える。
7. 4. にホワイトソースをかけ、チーズをちらし、220℃のオーブンで約 5 分、全体に焼き色が付くまで焼く。



～じゃがいものスコーン～

使用品種 男爵薯などの白い品種

【材料】(6cmの丸形9個分)

- ・じゃがいも…中2個
- ・薄力粉…300g
- ・ベーキングパウダー…大さじ1
- ・塩…小さじ1/2
- ・無塩バター…75g
- ・牛乳…50～80cc
- ・好みのジャム、チーズなど…適量

【作り方】

1. じゃがいもはレンジまたは蒸し器で蒸して皮を剥き、マッシャーなどで潰しておく。
2. 薄力粉、ベーキングパウダー、塩を合わせてふるいにかけ、ボールに入れる。
3. 2.に小さく角切りにしたバターを加え、手でポロポロの状態になるように、すりあわせる。1.のじゃがいもを加え、ザッと混ぜたら牛乳を加えひとまとまりにする。(始め50ccの牛乳を加え混ぜ、水分が足りないようであれば、大さじ1ずつ牛乳を加え、生地のかたさを調節する)
4. 台に取り出し、手粉をしながら、滑らかな状態になるまでこねる。生地をひとまとまりにしたら、ラップをし、冷蔵庫で1時間生地を休ませる。
5. 麺棒で生地を3cmくらいの厚さに伸ばし、丸形で抜く。180℃のオーブンで15～20分間焼く。
6. 好みにジャムや、チーズなどを添える。

※温かいうちが美味しいので、焼きたてをどうぞ。



～じゃがいもと鯨の味噌すき煮～

使用品種 ニシユタカ

【材料】(2～3人分)

- ・じゃがいも…大1個
- ・しらたき…1/2袋
- ・キャベツ…1/4個
- ・長葱…1本
- ・鯨肉(赤身)…90g
- ・味噌…60g
- ・みりん…大さじ3
- ・砂糖…大さじ3
- ・酒…大さじ2

【作り方】

1. じゃがいもは皮を剥き1cmの半月切りにし、水にさらしておく。しらたきは湯通しした後、2～3cmのざく切りにする。キャベツは一口大に切り、長葱は1cm幅の斜め切りにしておく。調味料はすべて合わせ、よく混ぜておく。鯨肉は薄くスライスしておく。
2. 鍋にじゃがいも、キャベツ、しらたき、長葱、水100ccを入れ、蓋をして弱火にかける。
3. じゃがいもに完全に火が通るまで弱火で煮た後(10～15分位)、合わせ調味料を加えさらに5分煮込む。
4. 鯨肉を入れ、蓋をし、1～2分煮込む。肉にサッと火が通ったら火を止め、盛り付ける。

※鯨肉は煮過ぎると硬くなってしまいますので、盛り付ける直前に肉を入れ、煮込むようにして下さい。



～カラフルポテトフレークのアイスボックスクッキー～

使用品種 インカのめざめ、キタムラサキ、シャドークイーン、ノーザンルビー

【材料】（約 12 枚分）

- ・無塩バター…50 g
- ・有色馬鈴薯粉末…30 g
- ・上白糖…30 g
- ・卵黄…5 g
- ・薄力粉…45 g

【作り方】

1. ボールにバターを入れ、クリーム状に練り、有色馬鈴薯粉末、上白糖、卵黄の順に加え混ぜる。
2. 1.にふるった薄力粉を加え、さっくりと混ぜる。
3. 棒状に成形し、ラップで包み冷凍庫で保管する。
4. 必要な分だけ 7～8mm の厚さにカットし、オーブンシートを敷いた天板に載せる。160℃のオーブンで 7 分、さらに 110℃に下げ 5 分焼く。



～カラフルポテトフレークのポルボロン～

使用品種 インカのめざめ、キタムラサキ、シャドークイーン、ノーザンルビー

【材料】(12個分)

- ・無塩バター…35g
- ・ショートニング…25g
- ・有色馬鈴薯粉末…30g
- ・粉砂糖…30g
- ・アーモンドプードル…30g
- ・薄力粉…30g

【作り方】

※あらかじめ薄力粉を120℃のオーブンで20分間程乾燥焼きしておく。(薄力粉に焼き色が付く前にオーブンから取り出す)

1. ボールに室温に戻しておいたバター、ショートニングと有色馬鈴薯粉末を入れ、均一になるまで混ぜる。
2. 粉砂糖、アーモンドプードル、事前に乾燥焼きしておいた薄力粉の順に加えて混ぜ、一つにまとめる。ラップで包み、冷凍庫で15分寝かせる。
3. 2.を12等分し、球状に丸めて、さらに冷凍庫で15分寝かせる。
4. 180℃のオーブンで5分、110℃に下げてさらに15分焼く。



～カラフルポテトフレークのキャラメル～

使用品種 インカのめざめ、シャドークイーン、ノーザンルビー

【材料】（約 30 個分）

- ・ 上白糖…100 g
- ・ 水飴…55 g
- ・ 生クリーム…50cc
- ・ 無塩バター…15 g
- ・ 有色馬鈴薯粉末…20 g

【作り方】

1. ボールにすべての材料を入れ、弱火でゆっくりと 105℃になるまで、よく混ぜながら煮詰める。
2. オーブンシートを敷いたバットに流し入れ、冷ます。
3. 適当な大きさにカットして紙で包む。

