

千田圭一

「オホーツクチップ」は「トヨシロ」より還元糖含量が少ないため、油で揚げたときの褐変が少なく、明るい色にチップが揚がるのが最大のセールスポイントなのですが、今回のアンケート結果では“サラダ用”の「さやか」並の外観評価で、いささか期待はずれでした。

還元糖に起因する褐変は確かに少ないものの、チップ製品が滲んだようなくすんだ暗い色を呈しているものが散見されます。単に油が滲んで暗いのではなく、何らかの原因で暗くすんでおり、袋によって目立つものと目立たないものがあるようです。

「オホーツクチップ」を揚げる直前に紫肉の「キタムラサキ」を揚げたことと関係はないのか、菊水堂の岩井さんに訊ねてみたのですが、関係はないだろうとのことで原因は不明です。

食味については、「オホーツクチップ」にはグリコアルカロイド等によるエグ味や焦げによる苦味はないものの、イモらしい香りに乏しいと感じました。この品種だけを食べる分には(私には)全く問題のないレベルなのですが、こうやっていくつもの品種を比べると結構はつきりします。

これはチップの色の改良に使った交配親が美味しくないことに起因すると思われる。味については調整がきくとのことなので、そうあって欲しいと願っているところです。

食感については、私の周囲ではオホーツクチップは硬いという意見が多かったのですが、アンケートでは硬軟ではなく良否で尋ねていたせい、そのあたりの特徴がアンケート結果からは読み取れないのかもしれない。