



(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
「長崎のじゃがいもの食事会」について	1
「長崎のじゃがいもの食事会」に出席して	7

「長崎のじゃがいもの食事会」について

研究会会員 竹内正行

長崎のじゃがいもを 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23年6月25日(土) 12時～15時まで、私を含めて9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。

<料理の内容>

○スープ

ジャガイモとポロ葱の冷製クリームスープ
(アイユタカ)



【アンケート結果】

Q1. ジャガイモとポロネギの冷製クリームスープ

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
- ・口当たり、後味がさっぱりしている。
 - ・ビシソワーズに向いていると思います。
 - ・なめらかで、舌触りもよく最高です。
 - ・サラサラしている。
 - ・舌ざわりが良い。甘すぎずさっぱり冷製にピッタリと思います。
 - ・ほのかな味付け。
 - ・なめらかで芋臭がすっきり。
 - ・生クリームを減らして、もう少ししいもの味をだして欲しい。
 - ・美味しかった。

補足説明:ポロネギ=リーキ (Allium ampeloprasum var. porrum, syn. A. porrum、英: leek)

※ アンケート結果の評価は参加者の平均値です(以下同じ)。

○冷前菜

- ① ジャガイモのイタリア風卵焼き
(西海31号・さんじゅう丸・デジマ)
- ② マスカルポーネチーズ入りマッシュポテト
のサラダ生ハム添え (アイユタカ)
- ③ パンツァロッティ (西海31号)
- ④ ジャガイモのシャキシャキマリネレモン風味
(ニシユタカ)
- ⑤ ジャガイモと鰹のマリネハーブの香り
(さんじゅう丸)



【アンケート結果】

Q2. 冷前菜で特に良かった料理を1つ選んでください。

⑤ ジャガイモと鰹のマリネハーブの香り

「ジャガイモと鰹のマリネハーブの香り」に関するコメント

- ・粘りが少なく美味しい。
- ・ハーブが効いた鰹とさんじゅう丸のほろほろ感が三重丸です。
- ・ジャガイモの香りと食感が一番でていた。
- ・複数のハーブをジャガイモを引き立てる。
- ・食感が良かった。

次点は、マッシュポテトのサラダ生ハム添えでした。

○温前菜

イタリア産フレッシュポルチーニとミックス
キノコを詰めたニョッキキノコのコンソメ仕立て
(デジマ)



【アンケート結果】

Q3. 温前菜料理のニョッキについて

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
- ・ジャガイモの旨味が強く、親しみがありました。
 - ・キノコの相性がよく、中身とスープのキノコ双方の味を感じられて良かった。舌ざわりは若干あり。
 - ・色々なキノコで、良い食感と味がでていました。
 - ・ニョッキの粘りがありました。
 - ・キノコだしのハーモニーが良いです。
 - ・皮の食感がよい。
 - ・じゃがいもニョッキが含んで、キノコを二重に食べた感じ。
 - ・ジャガイモの澱粉の食感とのバランスが面白かったですね。
 - ・キノコの香りがすばらしいが、ジャガイモの存在感が薄い。
 - ・柔らかかった。

○パスタ

タリアテッレパスタ

猪のラグーソースとポテトのチーズ焼き
(普賢丸)



【アンケート結果】

Q4. パスタ料理について

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
- ・ジャガイモは色が良く、親しみがありません。
 - ・意外と水分が多いと思いました。猪との相性も良かったです。
 - ・肉の大きさも、絶妙に良かったです。
 - ・初めて食べました。色が鮮やかでした。
 - ・猪肉に負けない普賢丸のチョイスが良いです。
 - ・パスタより色濃い普賢丸の特長がでて Good。
 - ・味がまけている。
 - ・普賢丸の黄色の原色が鮮やかでした。

○メインディッシュ

榛名高原豚ロースのタッリアータとジャガイモ
のガレット
(アイユタカ)



【アンケート結果】

Q5. メイン料理について

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
- ・アイユタカのガレットは、味が濃くすごく美味しかった。
 - ・ソースの芸術性も良かったです。
 - ・カリカリのガレットが美味しいです。
 - ・もちもちのお肉もやわらかでした。
 - ・ガレットは、油濃さがなく Good。 豚の量が多いかも。
 - ・味が弱い。
 - ・ガレットは、芋臭さがなくてしゃれた風味だったように感じます。
 - ・ガレットが美味しかった。

○西海31号のベーكدポテトの試食

(株山香海のご提供)



【アンケート結果】

Q6. 西海31号のベーكدポテトの試食について

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
- ・西海31号のベーكدポテトも good。
 - ・意外と野性味が強かった気がしました。
 - ・芋の料理として色はきれいでしたが、食感がいまいちでした。
 - ・一口食べてびっくりしました。
 - ・食味がかわいかったですね。珍しいお芋の味そのものを堪能できました。
 - ・色のインパクトに対し、ジャガイモらしい味付け。
 - ・味が弱い。
 - ・芋の風味が豊かに感じられました。
 - ・西海31号の味が生きている。皮付きもよい。

○デザート

①サン・ジョセッペ

※ジャガイモのドーナツ

(西海31号・アイノアカ)

②ジェラート

(西海31号)



【アンケート結果】

Q7. ジャガイモドーナツの食べ比べについて

評価 10点満点であなたの評価をお教えてください。

7点

- コメント
- ・長い方（アイノアカ）が美味しい、丸い方（西海31号）はもっちりしている。
 - ・丸い方（西海31号）が美味しかった。
 - ・小麦粉ドーナツよりもちもち感がある。
 - ・良くわからなかった。
 - ・丸い方（西海31号）が美味であったように思います。

Q8. ジェラートについて

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
- ・すごく美味しかったです。
 - ・色がきれいで食感も楽しくいただきました。
 - ・ジャガイモだと思えなかった。さっぱり食べれました。
 - ・マゼンタピンクがきれい。食感もいいです。
 - ・西海31号の淡い色がおしゃれ。
 - ・サイズがちょうど良い食感になっていた。
 - ・西海31号の色調が少し薄くなっていたように思います。
 - ・トッピング的で面白い。白にピンクがはえる。

【アンケート結果 総評】

Q9. 長崎のじゃがいもの食事会について

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
- ・色々な食べ方ができて面白かった。
 - ・品種により食味や舌ざわり、ねばりなど違いをPRするときにお客様に伝えたい。
 - ・こんなに色々な品種を食べたのははじめてで、勉強になりました。
 - ・たくさんの味を楽しめました。楽しい時間を過ごせました。
 - ・初めての料理ばかりで、どれも美味しく満腹。
 - ・大変楽しい会話ができました。
 - ・非常に美味しい料理に仕上がっていて素晴らしかったと思います。
 - ・意外性が良かった。

Q10. 今回のじゃがいもの食事会で、一番良かった料理は？

お料理の名前 ジャガイモと鯡のマリネハーブの香り

その料理のコメント

- ・思わぬ料理でした。
- ・最高です。

次点は、ジェラートとジャガイモのガレットが同点でした。

〇まとめ

長崎県・長崎県農林技術センター・榊山香海・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。いろいろなじゃがいものお話をお聞きして、あっという間に3時間が過ぎてしまいました。

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今後も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は、長崎県農林技術開発センターのご提供のものであります。

〇統計資料

1. 長崎県は、じゃがいもの生産量が全国第2位（平成20年）

	じゃがいも全体		生食販売用じゃがいも	
	収穫量(千トン)	シェア(%)	収穫量(千トン)	シェア(%)
北海道	2,131	78	291	50
長崎県	110	4	95	16
鹿児島県	90	3	71	12
その他	412	15	128	22
合計	2,743	100	584	100

2. 長崎県のじゃがいもの品種別作付状況（平成21年）

	作付面積(ha)	シェア(%)
ニシユタカ	2,961	73
メークイン	607	15
デジマ	387	9
アイユタカ	96	2
その他	29	1
合計	4,080	100

3. 長崎県内の地域別作付状況（平成21年）

	作付面積(ha)	シェア(%)	備考
雲仙市	1,754	43	小浜町、南串山町、他
南島原市	1,181	29	加津佐町、南有馬町、他
諫早市	725	18	飯盛町、他
その他	420	10	島原市、五島市、平戸市、他
合計	4,080	100	

4. 長崎県が育成したじゃがいも品種

品種	育成年	品種	育成年
ウンゼン	1955	メイホウ	1986
タチバナ	1955	アイノアカ	1994
シマバラ	1960	普賢丸	1997
チヂワ	1962	春あかり	2002
デジマ	1971	アイユタカ	2003
セトユタカ	1977	西海31号	2007
ニシユタカ	1978	さんじゅう丸	2010

○長崎県で育成したジャガイモ品種の特性

種名	育成年	形態特性				センチ ユウ 抵抗 性	調理特性			備考	
		形	皮色	肉色	花色		食味	肉質	煮崩れ		
デジマ	1971	短楕円	淡ベージュ	淡黄	白		良	中～やや粘	少～中	煮込み料理(カレー、シチュー、肉じゃが)コロッケ、サラダ	
ニシユタカ	1978	扁球	淡ベージュ	淡黄	白		中	やや粘	微	煮込み料理(おでん、カレー、シチュー)	極多収
アイノアカ	1994	楕円	赤	淡黄	淡赤紫		良	中	少	煮込み料理、コロッケ、チップ、フライ	赤皮
普賢丸	1997	球	黄	淡黄	白	抵抗性	良	中～やや粉	少～中	サラダ、粉ふきいも、コロッケ	
アイユタカ	2003	短楕円	淡ベージュ	淡黄	淡紫	抵抗性	やや良	中～やや粘	少～中	スープ、サラダ、洋風炒め、煮込み料理	食感滑らか
西海31号	2007	楕円	赤	淡赤	赤紫		やや良	やや粉	少	チップ、フライ、サラダ、カラフルなお菓子	赤川赤肉 アントシアニン
さんじゅう丸	2010	短楕円	淡ベージュ	淡黄	白	抵抗性	やや良	中～やや粘	微	煮込み料理(おでん、カレー、シチュー)	そうか病抵抗性

長崎のじゃがいもの食事に」に出席して

研究会会員 岩井菊之

いよいよ楽しみに待った長崎のじゃがいも食事も。今回も日本橋浜町にあるイタリアンレストラン「アルポンテ」を舞台にしたものです。

日比谷線の人形町駅からすぐの「甘酒通り」をブラブラ明治座方向に歩くと、街路樹の並木。右に曲がると「アルポンテ」がいつものように静かなたたずまいで、待っていました。

時計を見ると30分前の到着、ご迷惑かとも思いながら、店に入ると、お店の方がニコニコと迎えてくれ、シックな階段を上り2階の個室に誘導してくれました。

本日の7品種が奥のテーブルに「私たちが主役だ」という顔をして可愛らしく飾られていました。「長崎からご苦労様」と声を掛けたくまりました。



お店の方が、きれいな輪切りにして、色が分かるように出してくれた。だんだんと気持ちが高まってくる。

ぞくぞくと参加の皆さんが到着。初めての方、久しぶりの方、料理を前にしながら、じゃがいも料理の待ち遠しさと、初めて会ったのに、なんだかじゃがいもを通じて昔から知り合いだったような。不思議な感覚で30分あまりの時間が、あっという間に過ぎていきました。

本日は、竹内さんの司会ですべてお任せ。ゆっくり食べるぞという意気込みで、テーブルに着きました。が、「岩井さんの乾杯で」と向けられ「皆で芋談義をしながら、楽しい会にしましょう」と挨拶をさせていただきました。

(食事の内容は、竹内さんの報告に任せます。)

3時間あまりの食事中、ずっとじゃがいもの話が続き、食事を楽しみに来たのか、おしゃべりをしに来たのか、ふと気づくと、みんな長崎じゃがいもの虜になってしまったようです。

お店の前での記念写真、皆満足な顔。皆じゃがいも仲間になってしまいました。

竹内さん(前列右)、皆さん、ありがとうございました。(後列中央が私)

