



(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
「ジャガイモ食事会」報告	1
日本いも類研究会の総会、講演会、情報交換会について	5

「ジャガイモ食事会」報告

研究会会員 岩井 菊之

2015.2.7

野菜がおいしくなる秘密 第3回 「ジャガイモ」前菜からメイン、デザートまで 多種多様なジャガイモを使ったコース料理を頂きながら、シニア野菜ソムリエ、理学博士、アルポンテオーナーシェフによる"アルポンテ人気イベント"第3弾「ジャガイモ」トークセミナーが、実施されましたので、その概要を報告いたします。

今回使用されたジャガイモは、10種類です。



料理に登場した順番で、品種を列記します。

らんらんチップ、とうや、レッドムーン、ノーザンルビー、キタアカリ、シャドークイーン、こがね丸、リラチップ、スノーマーチ、インカのめざめ、以上10種類でした。

色々なお話を交えながらのジャガイモ料理の登場に、胸がドキドキでした。

1. ジャガイモを練り込んだパン(らんらんチップ) と フォカッチャパン(とうや)



パン生地にらんらんチップを練り込んだもの。生ハムをサンド。

感想：パンの泡が少し大きくて、粘りが少ない感じ。そのため、サクサクとした食感を味わえました。

フォカッチャ（とうや）



フォカッチャ生地に、とうやを練り込んだもの。
感想：いつも頂くものより、きめがより粗く、サクサク感が強く、もちもち感が弱くなっていると感じました。いつものもちもち感のあるほうが好きです。

2. ジャガイモアンティパストミスト



A. 鳥取産猪のスマーク とジャガイモのサラダ（レッドムーン） オリーブ風味



ジャガイモ（レッドムーン）の細切りに、オリーブをあえて、軽い食感のシャキシャキサラダで登場しました。

感想：ジャガイモのシャキシャキ感とねっとり感がちょうど良い感じで、つるっと飲み込める感じでした。

B. チーズが入った まんまる ハッシュドポテト (ノーザンルビー、キタアカリ)



キタアカリをペースト状にし、ノーザンルビーをサッと下茹でして、黒トリフとチーズの入った団子にして揚げたもの。

感想:チーズの味が一番勝ってしまった感じ。キタアカリの淡い黄色とノーザンルビーの赤は、茹でてしまうと色彩が弱くなってしまふので、分かっている人でないと厳しいかなと感じました。個人的には、淡黄色、赤、黒と楽しい色合いでした。

C. ジャガイモ (シャドークイーン) を添えた塩鱈のマンテカート “ヴェネチア風”



ジャガイモ (シャドークイーン) のスライスに、塩鱈を戻して煮込んだものを盛りつけ。

感想:ジャガイモ (シャドークイーン) の色がちょっとどぎつく感じました。食べ物と感じないかもしれない。もう少し青色を引き出せないものなのでしょうか。ちょっと残念。でも、白と黒の配色とアクセントを狙ったのですよね。「エッ、これ何ですか?」と必ず、声がかかる一品ではないでしょうか。お客様と色々な会話が楽しめそうです。

D. 地蛸とジャガイモ (こがね丸) のサラダ



蛸の茹で汁で、ジャガイモ (こがね丸) を煮込んだもの。

感想:こがね丸の黄色は、茹で汁で黄色くなったかと思われた人も多いでしょう。さすがジャガイモは、色々な料理の引き立て役、しっかり蛸のエキスを吸い込んで、食感は、ジャガイモだけれども、蛸に変身しています。

3 . ジャガイモ (リラチップ) 生地のコルツェッティ 菜の花と茸のソース



ポテトチップの一枚の厚さくらいで、芋餅(?)を薄くパスタにしたようなもの。

感想:いつも食べるコルツェッティよりは、柔らかな食感で、芋餅よりは、腰があると感じた。パスタを少し柔らかくした食感。適度な食感で、地粉で作ったうどんのきめが細くなった感じで、好きな食感です。

4 . 鶏もも肉とジャガイモ (スノーマーチ) の煮込み ハチミツ、サフラン風味



鶏もも肉とジャガイモ (スノーマーチ) をサフランで煮込んだもの

感想:ジャガイモ (スノーマーチ) の白肉が、サフランで鮮やかに黄色に染まっています。ジャガイモを割ってみると、深さ2~3ミリまで、サフランで黄色に染まり、中心は、スノーマーチ本来の白色でした。あっさりした食感で、鶏もも肉と相性が良好でした。

5 . デザート

ジャガイモ (インカのめざめ) のボンボローネ

イチゴのチョコレートフォンデンテ・リンゴのグレナデンシロップ煮

ピスタチオのジェラート



ジャガイモ (インカのめざめ) をマッシュして丸く成形し揚げたもの

感想:ここまでしてしまうと、インカのめざめでなくてもいいかなと感じてしまいました。最近色々ところでインカのめざめに遭遇しますが、独特のナッツフレーバーが味わいたいといつも感じてしまいます。ジャガイモドーナツと思えば、申し分はありません。美味しく頂きました。

野菜がおいしくなる秘密：じゃがいもがおいしくなる秘密もたくさん教えて頂きました。もちもち、ほくほくとした食感、ジャガイモの比重の影響、加熱温度帯によるペクチンの分解、香り、うま味成分など、大変勉強になりました。私と一緒に参加した人の感想は、色々ありすぎてと困惑していました。

ほぼ満席の24名で、楽しい時間を過ごすことができました。皆様に感謝致します。

【開催場所の情報】

イタリア料理店「アルポンテ」 <http://www.alponte.jp/> TEL 03 - 3666 - 4499

日本いも類研究会の総会、講演会、情報交換会について

研究会事務局

3月10日に、日本いも類研究会の総会、講演会、情報交換会を開催します。休憩時間には試食も予定していますのでふるってご参加ください。

申込みの方は、事務局電話：03 - 3588 - 1040 FAX：03 - 3588 - 1225までお願いします。

日時 平成27年 3月10日(火)
場所 青学会館アイビーホール グローリー館 ナルドの間(3階)
東京都渋谷区渋谷4 - 4 - 25
[TEL]03-3409-8181
主催 (一財)いも類振興会、日本いも類研究会
日本いも類研究会総会 13:00 ~ 13:30
いも類講演会 13:40 ~ 17:00

【開会挨拶】 13:40 ~ 13:45
1. 「ジャガイモの品種による物理化学的特性と食味におよぼす影響」
13:45 ~ 14:30
神戸女子大学教授 後藤 昌弘 氏

2. ポテトサラダの販売戦略 14:30 ~ 15:15
ケンコーマヨネーズ株式会社購買本部 副本部長田崎 英輔 氏
休憩 15:15 ~ 15:30
3. 焼きいもの新しい販売方法 15:30 ~ 16:15
有限会社なると屋代表取締役 西山 隆央 氏
4. 芋ようかんの歴史とこれから 16:15 ~ 17:00
株式会社舟和本店 営業部顧問 久木野 治明氏
【閉会挨拶】 17:00

情報交換会 17:00 ~ 19:30
会場：グローリー館2階シャロンの間
会費：4000円

編集後記【閑話】

一般財団法人いも類振興会から、焼きいも事典が出版されました。焼きいもの美味しさ、栄養、品種、栽培、焼き方、料理、歴史、文化、海外事情まで幅広く解説され、大変おもしろい内容となっておりますので、興味のある方はいも類振興会までお問い合わせください。