

06 はるか

Haruka

ポテトサラダなどに高い調理性を備えた品種！
赤い目のばれいしょ「はるかちゃん」！

ウサギのような赤い目をしたかわいい品種で、皮を剥いても変色しにくく、美しい白色をキープ。しっとり滑らかな舌触りで食味も良く、ポテトサラダやコロッケなど、幅広い料理に変身！家庭料理のみならず業務用としての用途も見込めるなど、高い汎用性が自慢です。



滑らか 糖質少 白系肉色 ポテトサラダ 揚げ物

生産者の声 ▶ まだまだ試験段階での栽培ですが、加工適性の高さに期待しています！

適期防除(ナストビハムシ)や掘取時の打撲軽減などを意識しています。目が浅くて皮が剥きやすく、煮崩れもせず、調理しやすいので、コロッケやポテトサラダの加工適正もあり、ユーザーの今後の反応に期待しています。重要病害虫に抵抗性があり、腐敗に強く多収なため、継続して生産していきたいと思っています。

J A十勝清水町 0156-62-2131

| 一般的な特徴 | |
|---------|------------------------|
| 形質 | 滑らかな食感 (メークインに近い形質) |
| 目の深さ | やや浅い |
| 皮むき後の変色 | 皮をむいても、色が変わりにくい |
| 外形 | 卵形 |
| 皮の色(外側) | 白(赤目) |
| 肉色(中身) | 白 |
| おすすめ料理 | ポテトサラダ、コロッケ、煮物など |
| その他 | 煮崩れが少ない |



08 さやあかね

Sayaakane

無農薬・有機栽培に適した、
才色兼備で美味しいじゃがいも！

淡いピンク色の皮が美しいじゃがいも。中の薄い黄色とのコントラストも印象的です。ホクホク、軽い食感なので粉ふきいもなどに調理すると抜群の美味しさ！食味調査では、「男爵薯」と比較して色、食感、甘み、食味が優れるという結果も出ています。



ホクホク 黄系肉色 揚げ物

生産者の声 ▶ 目指していた栽培方法にぴったり! 画期的な品種だと喜んでます！

有機栽培に適した品種で、疫病防除をまったくしなくてもほとんど病気にかからず、もしかかった場合も拡がりません。全体的に収量も多く食味も良好で、私たちが目指す有機栽培のじゃがいもにドンピシャな品種でした。本当に画期的な品種が出てきたと喜んでます。

J A十勝清水町 0156-62-2131

| 一般的な特徴 | |
|---------|---------------------------------|
| 形質 | ホクホクした食感 (男爵薯に近い形質) |
| 目の深さ | 中 |
| 皮むき後の変色 | 皮をむいても、色が変わりにくい |
| 外形 | 円形 |
| 皮の色(外側) | 淡赤 |
| 肉色(中身) | 黄白 |
| おすすめ料理 | コロッケに最適 |
| その他 | 口当たり良く、風味に優れる 病気に強く、無農薬栽培に向く |



神保シェフの「はるか」で新世代料理

“バリジャン”はるかの朝サラダ [材料/調味料](4人分)

| | | | |
|----------|------|-----------------|-------|
| はるか | 4個 | (ドレッシング) | |
| 白ワインビネガー | 50cc | シェリービネガー | 30cc |
| 玉ネギ | 1/4個 | 赤ワインビネガー | 30cc |
| セルフィーユ | 少々 | オリーブオイル | 50cc |
| イタリアンパセリ | 少々 | グレープシードオイル | 120cc |
| シブレット | 少々 | マスタード、しょうゆ・大さじ1 | |
| エストラゴン | 少々 | 塩、こしょう・少々 | |

作り方

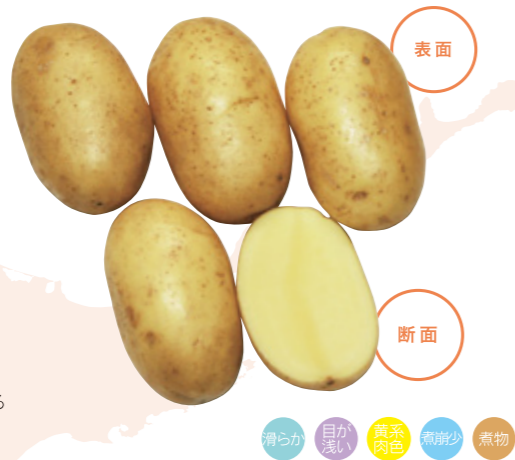
- 01 はるかを茹でて熱いうちに皮を剥き、5ミリ幅の輪切りにスライスする。
- 02 1が熱いうちに、白ワインビネガーを全体にまんべんなくふりかける。
- 03 ポウルにマスタード、しょうゆ、塩、こしょう、ビネガーを加え、オイルを数回に分けて泡立て機で攪拌し、ドレッシングを作る。
- 04 玉ネギをスライスして、水にさらす。ハーブ類は水でよく洗い、みじん切りにして、はるか、玉ネギと良くあえる。

07 ピルカ

Piruka

アイヌ語で“ピルカ”=“美しい”。
調理がしやすい美人じゃがいも！

北海道優良品種の認定は平成21年。つるっとしたきれいな長卵形が特徴。皮が剥きやすいので調理性が抜群に優れるうえ、収量が多く重要病害虫への抵抗性も高いため、生産者、加工業者、消費者の3者から歓迎される強みを備えています。



滑らか 目が浅い 黄系肉色 糖質少 煮物

生産者の声 ▶ まだまだ試験段階の品種ですが、高い評価を生み出しています！

収量や生育面よりも実需者の目線から、調理・加工の面で取り扱いやすいということで、栽培を始めました。23年度の収穫物を見たところ、生産者段階で形状・大きさなどの評価が高かったため、規模を拡大して環境試験を行いました。まだ安定した品質・量収穫するための情報が少ないので、本格的な導入前の段階ではありますが、今後期待したいですね。

J Aとまこまい広域 Tel: 0145-27-2241

| 一般的な特徴 | |
|---------|------------------------|
| 形質 | 滑らかな食感 (メークインに近い形質) |
| 目の深さ | 浅い |
| 皮むき後の変色 | 皮をむいても、色が変わりにくい |
| 外形 | 長卵形 |
| 皮の色(外側) | 黄 |
| 肉色(中身) | 明るい黄 |
| おすすめ料理 | 煮物など |
| その他 | 煮崩れが少ない |



09 キタアカリ

Kitaakari

すでに定番中の定番！
ビタミンC豊富でヘルシー！

「男爵薯」の良いところを受け継ぎつつ重要病害虫への抵抗性が高い品種。ビタミンCは「男爵薯」の1.5倍、カロチンも豊富で栄養価が高くヘルシー。ホクホクで甘みが強く、「栗じゃが」などの別名でも流通し、人気を博しています。すぐ火が通るので、手早く料理したいときに重宝！



ホクホク 黄系肉色 揚げ物

生産者の声 ▶ 重要病害虫対策に効果を発揮! 味の良さも顧客から評判ですよ！

重要病害虫の土中の密度を低下させるので、よてい農協の柱である「男爵薯」を守る役割も果たしています。草丈が大きくなると病気になりやすいので、完熟させるために肥料を抑えますが、農薬も同時に抑えることができます。目が浅く、丸いため歩留まりが良いのも特徴です。甘みが強くて濃い味わいのため、お子さんなどに受けがよく、フライドポテトにしても美味しい品種だと思います。

J A ようてい Tel: 0136-21-2311

| 一般的な特徴 | |
|---------|----------------------------|
| 形質 | ホクホクした食感 (男爵薯に近い形質) |
| 目の深さ | 中 |
| 皮むき後の変色 | 皮をむいても、色が変わりにくい |
| 外形 | 円形 |
| 皮の色(外側) | 黄(赤目) |
| 肉色(中身) | 黄 |
| おすすめ料理 | 粉ふきいも、ポテトサラダ、コロッケ、じゃがバターなど |
| その他 | ビタミンCが豊富でヘルシー 火の通りが早い |



神保シェフの「キタアカリ」で新世代料理

キタアカリの“ズッパ ディ バターテ” [材料/調味料](4人分)

| | | | |
|-------|------|----------|-------|
| キタアカリ | 800g | こしょう | 少々 |
| ポワロー | 1本 | フランスパン | 4切れ |
| パイヨン | 1.5l | パルメザンチーズ | 少々 |
| バター | 100g | イタリアンパセリ | 少々 |
| 塩 | 少々 | 生クリーム | 100cc |

作り方

- 01 キタアカリは皮を剥き薄くスライスにする。ポワローは白い部分だけを使い、よく水洗いして薄くスライスにする。
- 02 バターを溶かした鍋で、ポワローから炒め始める。次にキタアカリを加え炒めたら、パイヨンを加え軽く煮る。
- 03 キタアカリに火が入り始めたら、塩、こしょうで下味をつける。仕上げに軽く泡立てた生クリームを加える。
- 04 チーズをかけてトースターで焼き上げたパンを先に器に入れ、そこにスープを流しこむ。飾りにパセリを散らす。