

さつまいも

代表的な品種

農林水産省の品種登録では、じゃがいも
そのほかにもさまざまな品種があります。

安納こがね

安納いもより
さらに甘みがある

種子島の在来品種である安納いもの突然変異個体。皮は淡い黄褐色で、果肉は淡い黄色。形状は円筒形。粘り気があり、甘みが強く食感がよい。平成10年に品種登録。

じゃがいも

は132種、さつまいもは100種ありますが、
ここでは、特徴的な主な品種を紹介します。

出典：一般財団法人いも類振興会
『ジャガイモ事典』『サツマイモ事典』

インカのひとみ

滑らかな食感と
ナッツに似た風味が特徴

くぼみの周囲が黄色で、その他が赤色であることから平成18年に命名された品種。でん粉価が高く、煮崩れは少ない。食感もよく、チップスやフライ料理に向いている。

ニシユタカ

育ちが早く収量が多い
暖地向けのじゃがいも

昭和45年に開発された品種。九州ではじゃがいも作付面積の半数を占める主力品種。皮は淡いベージュ、果肉は淡い黄色でやや粘質。カレーや肉じゃがなどの煮込み料理に適している。

メークイン

村祭り(メーデー)の
女王が名前の由来

大正2年以前にイギリスから導入された品種。北海道の十勝・檜山地方が主産地。果肉は黄白色で、やや粘質。煮崩れが少ないため、煮ものが多く関西方面で人気がある。

男爵薯

栽培を試作させた川田龍吉
男爵が名前の由来

明治41年に栽培され始めたといわれる。生食用品種としては最も生産量が多い。球形で皮は黄褐色、果肉は白。肉質はやや粉質で、ほくほく感が強い。

グラウンドペチカ

外見や中身がさつまいもに似た
じゃがいも

形状や皮色、果肉も黄色でさつまいものように見える品種。平成5年にレッドムーンという品種の変異株から生まれた。やや煮崩れしやすいので、揚げ物やフライに向く。

トヨシロ

ポテトチップスや
サラダ用途に

昭和35年に交配・育成された品種。皮は淡い黄褐色で果肉は白。収量は多く、でん粉価も16%前後と多い。ポテトチップス用の主力品種。

シャドークイーン

アントシアニン(※)を含む
紫色の外観と中身

平成18年に命名された品種。皮、果肉ともに紫色で、長楕円形。アントシアニンを1g当たり約7.4mg含有している。色素濃度が高いため、煮たり蒸したりしても紫の色は残る。

ベニアズマ

生食用で最も栽培されている

昭和52年に九州で選抜された品種。形状は長紡錘形。皮は鮮やかな濃い赤紫色で果肉は黄色。ほくほく感が強く、関東では作付面積の1/3を占める。

アヤマラサキ

アントシアニン(※)色素の
含有量が高い

昭和63年に選抜、平成7年に命名された。皮は濃い赤紫色で、果肉は濃い紫色。色素の色調が明るく、においもほとんどないため、漬けものや梅干しなどの着色に利用されている。

高系14号

広域適用性がある
西日本中心の品種

昭和10年に高知県で選抜された品種。昭和20年に命名された。皮は赤紫色で、果肉は黄白色。ペーストから焼きいもまで汎用性が高い。主な産地は徳島県、宮崎県、鹿児島県。

コガネセンガン

焼耐用の代表品種

昭和33年に選抜、昭和41年に命名された。形状は短めの紡錘形で、皮と果肉の色は黄白。肉質は粉質で、食感もいい。南九州を中心に焼耐用や加工用として栽培され、品種別の作付面積が最も多い。

べにはるか

形がよく、上品な甘みが特徴

平成8年に選抜され、平成19年に命名された。皮は赤紫色で、果肉は黄白色。肉質はやや粉質で甘みが強く、口当たりがよい。形状の揃いもよいので、普及が期待されている品種。

※アントシアニンとは、ポリフェノールの一種で紫色の天然色素成分のこと。眼精疲労回復への効果や抗酸化作用があるといわれる。



秋口からじゃがいもの収穫が始まる。年間生産量は約1,500t。



広々とした農地の地中には水はけをよくするためパイプが通っている。



北海道の大規模農家では収穫作業の機械化が進んでいる。



畑の脇に置いたトレーラーに積み、工場や倉庫に輸送する。



⑤ 計量・袋詰め

味つけをしてから、1袋の量を機械で量り、自動包装機で袋詰め。この際、酸化が進まないよう窒素を充てんする。



④ フライ

じゃがいもをフライヤーでこんがりした色になるまで揚げる。揚げ上がった後、焦げてしまったものは除く。



③ スライス

回転する機械の遠心力を利用して1.0～1.5mmの薄切りにする。この後、切り口の余分なでん粉を洗い流す。



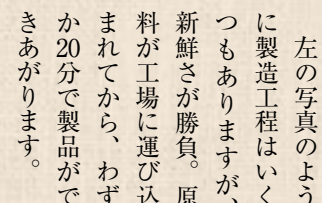
② トリミング

じゃがいもの芽を取る工程のことを「トリミング」という。傷があるなどポテトチップスの原料に適していないものは取り除く。



① 皮むき(剥皮)

貯蔵庫に蓄えていたじゃがいもを工場に運び込み、水洗いしてからピーラー(皮むき器)で皮をむく。



① 皮むき(剥皮)

貯蔵庫に蓄えていたじゃがいもを工場に運び込み、水洗いしてからピーラー(皮むき器)で皮をむく。



東日本エリアに製品を出荷。時期によっては3交代で24時間稼働する。

じゃがいもの生産地を訪ねて 北海道・芽室町

広大な十勝平野で育てる ポテトチップス用のいも

じゃがいも作りに適した気候の北海道。
主要産地の十勝平野では生産者と食品製造業者が協力して
ポテトチップス用のじゃがいもを生産しています



北海道で生まれた さまざまな品種

北海道では江戸時代からじゃがいもが育てられていましたが、明治に入ると欧米から新たな品種が導入されます。アメリカから入った男爵薯やイギリスからのメークインは今でも生食用の代表的な品種です。その後も道内の品種改良で多くの品種が生まれました。

「現在、北海道では60種類以上が作られています。地域独自のものもあります。たとえば芽室町の『マチルダ』は甘くて、小さいまま完熟する特産の品種です」と言うのは、道内有数の産地であり、日高山脈の東に広がる十勝平野の芽室町を管轄するJAめむる農畜産



土屋さんは生産性向上のため一昨年、近隣の生産者3戸と農事組合法人雄馬別農場を立ち上げた。

部青果課の服部昭久さんです。芽室町では生食用のほか、コナフブキやコナユキなどでん粉用の品種も生産していますが、主力は加工用です。

加工用の中でポテトチップス用のトヨシロ、スノーデン、きたひめなどの品種は、くぼみが浅くて皮をむきやすく、油で揚げたとき焦げにくく、水分が少ないため薄くスライスできるといった特徴があります。

「芽室町のじゃがいもの作付面積は3247haありますが、50%強が加工用です。また種いもの畑も8%あり、35戸が生産しています」

種いものはウイルスや細菌などに感染していない健康なものでなければなりません。夏を越して、9月に入り、葉や茎が枯れ、収穫時期を迎えたらハーベスターという専用の機械で掘り出します。

土屋さんが手がけるのは、主に加工用です。これを納めるのがカルビー株式会社の関連会社で隣の帯広市に本社を置くカルビーポテト株式会社です。同社には土づくりや先進的な栽培方法を研究したり、最適な収穫時期を契約生産者に伝えたりする「フィールドマン」という専門家がいます。

「カルビーさんはとても品質に厳しく、その要求に応える努力は栽培技術の向上に結びつきます。また契約農家が生産した分は全量、買い取ってくれるので経営安定のためなくてはならない作物ですね」と土屋さん。

カルビーにとっても十勝地方は国産じゃがいもの43%を調達する重要な産地となっています。

ポテトチップスが できるまで

▼カルビー新宇都宮工場

1年間に日本で生産される加工用じゃがいもの60%ほどを使っているのがカルビー株式会社です。1975年にポテトチップスの製造を始めた同社は素材に強くこだわっています。原料としてふさわしいじゃがいもを求め、これまで150以上の品種を試したほど。使用している加工用じゃがいもは契約農家が生産したものです。産地や生産者の情報を管理し、生産に活かしています。また、これらの情報は「顔の見える原料」ということで消費者にも開示しています。

左の写真のように製造工程はいくつもありますが、新鮮さが勝負。原料が工場に運び込まれてから、わずか20分で製品ができあがります。



東日本エリアに製品を出荷。時期によっては3交代で24時間稼働する。