

宮城県農業高等学校産

いっか ものがたり

——ジャガイモ一家の物語——

1 ジャガイモの仲間たちの紹介

ジャガイモはナス科の野菜でトマトやピーマンも同じ仲間です。

みんな同じグループ！



2 2023/03/30 ジャガイモ植えの準備・種イモ植え

生徒が授業（実習）でジャガイモを植えました！



種いもの準備をしました。



種いもは植える前に半分に切ります。

ジャガイモが腐らないように魔法の粉（じゃがいもシリカという市販の粉）をつけてから畑に植えます！

色々な種類のジャガイモを植えました！

この畑に植えたジャガイモは中学生体験で来てもらった生徒たちが収穫体験を行います。



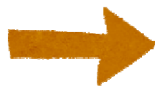
ジャガイモ収穫
たの
楽しいよ！！



3

2023/05/29 ジャガイモの花の撮影

ジャガイモの生育の様子を写真で見てください！



やく げつ ご
約2か月後



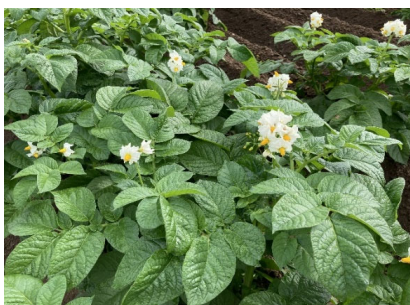
たね う おこな
種イモ植えを行って...

そしてそして...



みどりいろ
こんなにも緑色になりました！！

ジャガイモは種類によって成長の途中で色の違う花をつけます！



しろ はな
白い花は【とうや】の花です。



むらさきいろはな
紫色の花は【アンデスレッド】の花です。



4

2023/06/26 ジャガイモの収穫

生徒が授業（実習）でジャガイモを収穫しました！

一つの種イモからこれだけのジャガイモを収穫することができました。まさに家族が増えました！



ぜひ、生徒たちが頑張ってる、収穫したジャガイモをいっぱい食べてください！！



宮城県農業高等学校産

———ジャガイモの特徴について———

とうや



【特徴】

1981年に北海道農場試験場作物開発部によって育成され、1995年に品種登録されました。名前の由来は道南の洞爺湖にちなんでいます。

表面の目が浅く、そのため歩留まりが良い。中の肉色は黄色っぽく、でん粉価が少なめなので加熱してもあまりホクホクした感じにはなりません。

その代わり粉っぽくなく滑らかな舌触りが楽しめます。

切った後の黒変はほとんどないので、加工用にも適しています。

◆適した料理：煮物、炒め物

男爵などのように茹でてでもホクホクした感じにはならず、煮崩れしにくいので、煮物や炒め物などに向いています。

メークイン



【特徴】

原産地はイギリスで日本には大正時代にアメリカを経由して導入されました。しかし、今ではイギリスでの生産は終了しているとのこと。

表皮はすべすべしており、目が少なくぼみも浅いので、皮が剥きやすく歩留まりが良い。

果肉は「男爵」よりも少し黄色っぽい白で、肉質は「男爵」よりも粘質で舌触りが「男爵」のようなさらさらした感じではなく滑らかで、ほんのりと甘味があります。この甘味は低温で貯蔵することで更に増します。

◆適した料理：おでん、グラタン

男爵よりは粘質で煮崩れしにくいタイプです。

静かにじっくりと味を染み込ませるおでんネタとしては適しています。

下茹でしても輪切りにした時に崩れにくく、舌触りも滑らかで美味しく仕上がります。

アンデスレッド



【特徴】

南米アンデスが原産のジャガイモです。

表皮は薄く、赤い色をしています。中の果肉は粉質で明るい鮮黄色をしており、茹でるなど加熱するとほくほくした食感に仕上がりが甘み旨みがあってとても美味しいです。アントシアニンやβカロテンが含まれています。

◆適した料理：ポテトサラダ、コロッケ、フライ、ジャーマンポテト

実を崩して使う料理に向いています。

また、フライやジャーマンポテトではホクホク感が楽しめます。

◆調理のポイント

加熱するとほくほくした食感が楽しめ、とても美味しいのですが、煮ると崩れやすいので注意が必要です。