

# ゆるり安心食材探し ⑱

平山友美

くいのが特徴だ。

瀬戸内海の赤崎海岸沿いに車を走らせ、ジャガイモの産地、東広島市安芸津町に向かった。この地区は真内でも温暖で雨量が少なく、瀬戸内の潮風を受けるのでミネラルを豊富に含む赤土がある。

## 安芸津ジャガイモ

(東広島市安芸津町)

8割以上は、出島という品種。名前の通り長崎県生まれで、北海道と違い温暖な長崎の気候に合わせて二期作用に改良された。糖度が高く味は良いが、肥大しやすく、そろったサイズが重視される流通においては、規格外になりやすい。

長輪ではさらに改良され、今ではほとんど作られない品種になったが、安芸津では出島を守り続けている。一方で多量にできる規格

外ジャガイモを利用した「安芸津じゃがっこ」という新感覚のスナック菓子が誕生した。呉市のクリーンファームという会社が、ジャガイモの栽培からじゃがっくの製造販売までを手掛ける。営業部長の馬田英俊さん(37)によると、例年60トンの収穫のうち、3分の2は加工用になるといふ。サイズの問題だけが強い。ジャガイモのままでは売れないのだ。

## 規格外使いスナックに



安芸津ジャガイモの収穫風景。この赤土が極上の味を育む

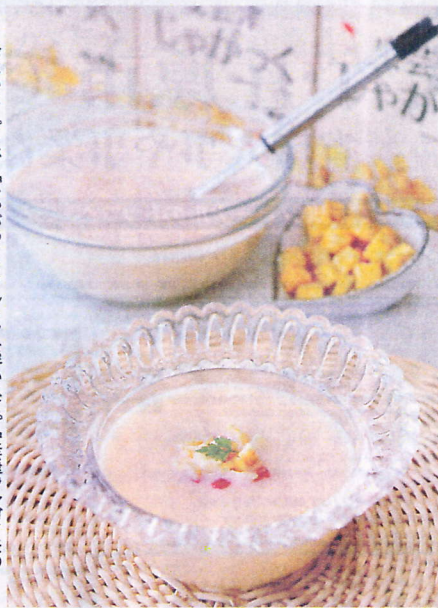
ジャガイモは太ると思われがちですが、カロリーはお米の半分。豊富に含まれるビタミンCは、そのでんぷん質に含まれているため、加熱しても壊れにくいのが特徴です。皮にはポリフェノール一種で、抗酸化作用があるとされるクロロゲン酸が含まれます。皮ごと調理してみましょ。

用し、釜内を減圧して通常より低い70〜100度の油で揚げる。その油より食材に含まれる水分を短時間で蒸発させることが可能になるといふ。

サイコロ状のじゃがっくを口に入れると、ほんのり甘い安芸津ジャガイモの味がしつかりと感じられることに驚かたろう。スナックなのに、味はジャガイモのまま。薄切りにした野菜チップスと違い、サクサクしていて食べたえがある。

素材の味を残すよう、使う塩と塩分量に注意の証しになると思ふ。日本フードアナリスト協会評議員 広島市 月一回掲載します

# 赤土の恵みサクッと甘く



## 安芸津ジャガイモのビシソワーズ

- <材料> 4人分  
玉ネギ 小1個  
ハム(またはベーコン) 50g  
安芸津ジャガイモ 中3個(約480g)  
トマト 中1個  
昆布だし 2カップ  
牛乳 1カップ  
バター 10g  
安芸津じゃがっく適量  
塩・白こしょう各適宜  
飾り用にパセリなど

え、昆布だし(1杯の水にだし昆布10gを入れて一晩おいたもの)を1カップ注ぎ、軟らかくなるまで煮る。  
①③のジャガイモを一部取り置いて、残りはミキサーにかけて分量の牛乳を加えてピューレにして、ざるでこしながら鍋に戻す。  
⑤火にかけて、昆布だし1カップを入れ、粗熱置いたジャガイモをしっかり入れ、冷蔵庫でしっかり冷やす。  
⑥器に入れて安芸津じゃがっくを砕いて散らす。トマトやパセリなどを飾る。

安芸津ジャガイモはホクホクの食感が特徴なので、全てでゆでた状態にし、温かいスープがおいしいです。  
①玉ネギは繊維に逆らって薄切りに、ハムは角切りにする。じゃがっくは適当な大きさに切って5分ほど水にさらす。トマトは種を取り、飾り用に置いて角切りにする。  
②厚手の鍋にバターを溶かし、玉ネギとハム、トマトを加え弱火でじっくり炒める。  
③ジャガイモを加

冷たいスープに、じゃがっくクルトンを浮かべて。安芸津ジャガイモの爽やかな旨味を、すべに伝えられる

(撮影・天富昌樹)