

# こどもしょくいく しんぶん



新・第7号

令和元年7月 食と花の推進課 発行

新・6号では、東区大形地区の馬鈴薯について紹介したよ。新・第7号でも、東区の馬鈴薯についてさらにくわしく紹介していくよ。

## 秘 馬鈴薯のヒミツ

ここでもう一度確認しておこう！馬鈴薯とは、みんなもよく知っている『じゃがいも』のことだよ。みんなはじゃがいもについてどのくらい知っているかな？意外と知らないじゃがいものヒミツについて紹介するよ。

## ? 1株から何個のじゃがいもができる？

例えば、畑に生えている大根は葉をぬくと、土の下には何本の大根ができているかな？1本の大根が土の中にあるよね。それでは、じゃがいもの場合はどうだろう？実は、じゃがいもは、1株から1個のじゃがいもができるわけではないよ。土の中にはじゃがいもが、なんと5~7個くらいできているんだ。株によって、じゃがいもができる数もさまざまだよ。さらに、大きさもさまざまで、みんなの手のひらにのらないくらい大きいものもあるんだ。



おお  
大きさもさまざま！  
いちばんおお  
一番大きいもので、  
ちよっけい  
直径10cmあったよ。



かたち  
形もさまざま！  
かたち  
いろいろな形のじゃがいもが  
あっておもしろいね。

## ? ジャがいもはどの部分を食べている？

野菜には、葉の部分を食べるもの、根の部分を食べるもの、くきの部分を食べるものなど、野菜によって食べている部分がちがうよ。ジャがいもはどの部分を食べる野菜かな？

実は、ジャがいもは、**くきの部分**を食べる野菜だ。土の中で種いもからくきが伸びて、そこからさらに細いくきが何本も伸びる。ジャがいもはその先にできるよ。



## ? 男爵とメイクインのちがい？

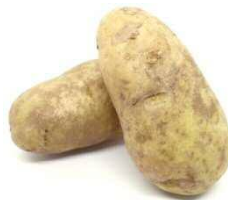
ジャがいもには、いろいろな種類があるよ。第6号で紹介した男爵のほかにも、メイクインやキタアカリ、とうや、ホッカイッコガネ、ベニアカリなど、さまざまな品種があるよ。

特に、日本では“男爵”と“メイクイン”が多く作られている。この2つのちがいは何だろう？  
まずは形！男爵は**丸い形**をしているけれど、メイクインは**縦長の形**をしているよ。次に調理方法！男爵はほくほくとした肉質だから、**粉ふきいも**やコロッケなどにむいているよ。メイクインは煮込んだときに、形がくずれにくい**特長**があるから、肉じゃがやシチュー、**カレー**にむいているんだ。料理によってジャがいもを使い分けることで、ジャがいもをよりおいしく食べることができるね。



### 《品種：男爵》

- ・丸い形
- ・ほくほくとした肉質
- ・粉ふきいもやコロッケにおすすめ



### 《品種：メイクイン》

- ・縦長の形
- ・煮くずれにくい
- ・肉じゃがやカレーにおすすめ

## 農家さんのおすすめ食べ方～粉ふきいも～



### 【作り方】

- ①ジャがいもを洗い、皮をむいて、包丁で芽を取る。1.5 cm角に切る。
- ②鍋に①のジャがいもと、ジャがいもにかぶるくらいの水を入れ、強火にかける。
- ③沸騰したら、弱火にして、ジャがいもがやわらかくなるまでゆでる。
- ④ザルにあげてお湯を捨て、ゆでたジャがいもを鍋に戻す。
- ⑤鍋をゆすりながら粉をふかせる。塩を加えて、全体にからめて器に盛りつける。

### 【材料（4人分）】

- ・馬鈴薯（男爵）…2個
- ・塩…ひとつまみ

### 【用意する道具】

- ・ピーラー
- ・包丁
- ・まな板
- ・鍋