

## 02. きたかむい

Kitakamui

抜群の収量、加工のしやすさで、既存のブランド品種の後継種として期待大！

最大の特徴は収量が多いことで、味も良く、調理品質は「男爵薯」をしのぐとも言われています。肉質が柔らかく加熱しても芯が残らないため調理向き。しっとりして煮崩れず、変色しにくいので、ポテトサラダや煮物などに最適。加工用の品種としての需要に期待がかかります。

生産者の声 多収で加工しやすいので、今後に大きな可能性を感じます！

多収で害虫の耐性があり、芽が出づらくはありますが、代わりに年が明けても老化しにくい傾向があります。肥料を少なくして草丈を抑えることで農薬の使用量も減らせるのがうれしいですね。皮、肉質ともに白色で外形が球形のため、加工需要に期待しています。新品種なのでまだ未知数ですが、コロッケへの加工などで好評を得ています。

J A ようてい Tel: 0136-21-2311



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	円形
皮の色(外側)	白黄
肉色(中身)	白
おすすめ料理	ポテトサラダ、煮物など
その他	煮崩れが少ない 年明けは甘みが急増

出荷販売時期 (目安)											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

※北海道全体の作付面積: 224ha [H24]

### 山下シェフの「きたかむい」で新世代料理



真鰯のモンブラン仕立て  
サフラン風味の魚介リゾット添え  
クミン風味のサラダ菜ソース

[材料/調味料] (4人分)

きたかむい	1個	塩、こしょう、サフラン	適量
真鰯切り身	4枚	ブイヨン(野菜出汁)	500cc
米	150g	ソース用ブイヨン(野菜出汁)	125g
玉ねぎ	50g	ココナッツミルク	100g
バター	25g	生クリーム	50g
ホタテ貝	5個	クミン	4g
粉チーズ	100g	サラダ菜(ピューレ状)	75g

#### 作り方

- 01 真鰯は塩・こしょう、スパイス(分量外)を軽くふる。サフランで漬け込んだ細切りのきたかむいを上に乗せ、5分間蒸す。
- 02 みじん切りの玉ねぎをバターで炒める。米を入れ、透明になったらブイヨン、塩・こしょう、サフランを入れ200°Cで15分焼く。
- 03 粉チーズ、ホタテのソテーを入れ、リゾットを作る。リゾットと1を重ねてセルクル型に入れ、形を作る。
- 04 ブイヨンにココナッツミルク、生クリーム、クミンを入れ、塩・こしょうで整え、サラダ菜ピューレを入れたソースをかける。

## 03. ゆきつぶら

Yukitsubura

雪のように身が白く、つぶらな見た目が愛くるしい！

重要病害虫に抵抗性のあるじゃがいもは、有色品種が多い傾向ですが、この品種はきれいな白色がポイント。皮も白っぽくて外観が良く、くすみや黒変はありません。やや粘質で滑らかな食感は、煮崩れが少なく煮物向き。収穫直後から糖分が多く美味ですが、長期の低温貯蔵でさらに甘さが増します。

生産者の声 虫害対策に効果を発揮しています！味の良さも顧客から評判ですよ！



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	短卵形
皮の色(外側)	白黄
肉色(中身)	白
おすすめ料理	ポテトサラダ、煮物など
その他	煮崩れが少ない

出荷販売時期 (目安)											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

※北海道全体の作付面積: 28ha [H24]

### 山宮シェフの「ゆきつぶら」で新世代料理



ゆきつぶらの  
バター煮

[材料/調味料] (2人分)

ゆきつぶら	2個	みりん	小さじ2
鶏ガラスープ	4合	砂糖	小さじ1
無塩バター	50g	薄口しょうゆ	少々
水菜	少々	黒こしょう	少々
塩	小さじ1		

#### 作り方

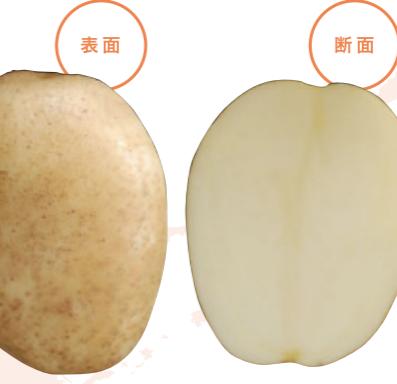
- 01 ゆきつぶらは洗って皮をむき、水にさらす。鶏ガラスープに水菜、黒こしょう、ゆきつぶら以外の材料を入れ、火にかける。
- 02 スープが沸騰したら火を止めて、ゆきつぶらを入れてラップをし、蒸し器で2時間程度、弱火で蒸し煮する。
- 03 水菜はサッと茹でて冷水に入れる。3cm程度に切る。
- 04 ゆきつぶらを器に盛り、水菜を乗せ、黒こしょうを上からかける。

## 04. 十勝こがね

Tokachikogane

リピーター増加中！手をかけただけ、期待に応える美味しい自慢！

熱を加えるとクリーミーな粘質が生まれ、温めなおしても煮崩れしにくいです。フライ調理への適性はかなりのもので、冷めても変色・へたりなし。目が極めて浅く調理のしやすさも。非常に日持ちがよく、長期保存ができるので家庭でも熟成させた甘いじゃがいもが楽しめます。



ホクホク  
目が浅い  
黄系肉色  
塙物

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	極めて浅い
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)	白黄
肉色(中身)	淡黄
おすすめ料理	煮物、フライドポテトなど
その他	調理適正に優れ、貯蔵性に優れる

出荷販売時期 (目安)											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

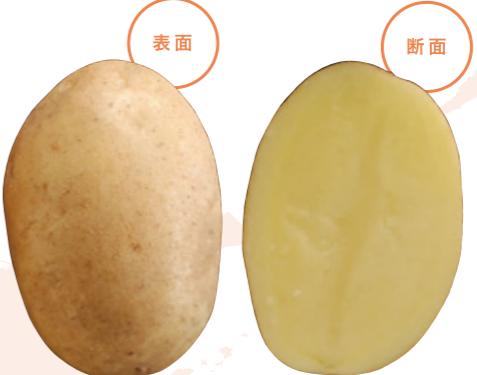
※北海道全体の作付面積: 53ha [H24]

## 05. ひかる

Hikaru

抜群の美味しいで、話題上昇中！ぜひポテトサラダやシチューに！

卵形でつるりとした表面はくぼみが少なく、見るからに皮が剥きやすい形状。しっかりとならかな舌触りでじゃがいもの美味しい決め手の“甘み”をぐっと引き出した食味の良さは群を抜きます。一番魅力を引き出すメニューはポテトサラダ。淡い黄色も美しく、食欲をそそります。



ホクホク  
目が浅い  
黄系肉色  
ポテサラ

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	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)	黄褐
肉色(中身)	淡黄
おすすめ料理	ポテトサラダ、シチューなど
その他	ポテトサラダの食味の劣化が少ない、大粒

出荷販売時期 (目安)											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

※北海道全体の作付面積: 22ha [H24]

### 山宮シェフの「ひかる」で新世代料理



味噌グラタン

[材料/調味料] (2人分)

ひかる	2個	A無塩バター	20g
エビ	2尾	小麦粉	54cc
ホタテ	1/2個	牛乳	150cc
しいたけ	1/2個	生クリーム	100cc
セルフィーユ	少々	ブイヨンキューブ	1個
パルメザン	少々	西京みそ	50g
		砂糖	少々
		B濃い口しょうゆ、酒、塩、適量	

作り方

- 01 ひかるは洗い、横長に置いた状態で上下を切り落とす。中をくり抜き、くり抜いた部分と切り落とした部分は素揚げする。
- 02 半分に切ったホタテと一緒にエビをサッと炒め、Bで味を調整する。Aの材料を鍋に順々に入れて、みそ風味のホワイトソースを作る。
- 03 1のひかるでできた器はオープンで焼き、素揚げした部分と具材を詰め、ホワイ
- 04 オープンで焼き上げ、仕上げにセルフィーユと素揚げしたフタ部分を横に添える。

- 01 ゆきつぶらは洗って皮をむき、水にさらす。鶏ガラスープに水菜、黒こしょう、ゆきつぶら以外の材料を入れ、火にかける。
- 02 スープが沸騰したら火を止めて、ゆきつぶらを入れてラップをし、蒸し器で2時間程度、弱火で蒸し煮する。
- 03 水菜はサッと茹でて冷水に入れる。3cm程度に切る。
- 04 ゆきつぶらを器に盛り、水菜を乗せ、黒こしょうを上からかける。