

## 発行にあたり

北海道は国産のじゃがいも(馬鈴しょ)の供給量のうち、約8割の供給に貢献しています。しかしながら、我が国及び北海道では、じゃがいもに大きな被害をもたらす重要病害虫の拡大が進んでいます。今回ご紹介する品種は重要病害虫に強い品種たちです。(遺伝子組換えではありません。)

重要病害虫による被害の影響(収穫量の減収による供給量の減少)は、生産者だけでなく、消費者や実需者(小売業者、流通業者、加工業者、飲食店等)など多くの方々に及ぶ可能性があることから、今回ご紹介する品種が広く認知され、消費や生産が拡大されることにより、今後とも北海道産のじゃがいもを安定的に供給することを目的に本パンフレットを作成しました。

どの品種も自信をもっておすすめできる、有望な品種たちです。是非、お見知りおき下さい。

## じゃがいもを使ったレシピを開発して下さったシェフ



フレンチレストランARGO  
山下敦司 エグゼクティブ・シェフ

服部栄養専門学校卒業後、銀座「清月堂」、大阪欧風菓子「ケンテル」を経て、1995年渡仏。「ル・クロー・ドゥ・ラ・ヴィオレット」(二ツ星)、「ル・ディヴェレック」(二ツ星)、「オーベルジュ・ド・レリダン」(三ツ星)、「トロワグロ」(三ツ星)、「ピエール・ガニエール」(三ツ星)と数々の名店で部門シェフを務め、クラシックから最先端のフレンチまで幅広く研鑽を積む。



HATAKE AOYAMA  
神保佳永 エグゼクティブ・シェフ

辻調理師専門学校を卒業後、銀座「ヘルフランス」を経てヨーロッパへ渡る。数々のグランメゾンでの修行を積み、2002年帰国。「サンス・エ・サヴール」のオープニングスタッフとして活躍。2005年「ホテルエミオン東京ベイ」に入社後、洋食総料理長に就任。2009年「Restaurant I」を立ち上げ総料理長を務め、江戸野菜を初めてフレンチに取り入れたことで注目を集める。2010年独立し、HATAKE AOYAMAで総料理長を務める。



関内本店 月  
山宮 傑 料理長

東京誠心調理師専門学校卒業後、相鉄ホテルへ入社。2001年に双辰 ダイニング&バーへ入社し、「関内本店月」の総料理長下村邦和氏に師事。2005年に副料理長に就任し、現在は同店の料理長を務める。2006年には第12回日経メニューグランプリ入賞など、日々腕を磨き続ける、新進気鋭の和食シェフ。

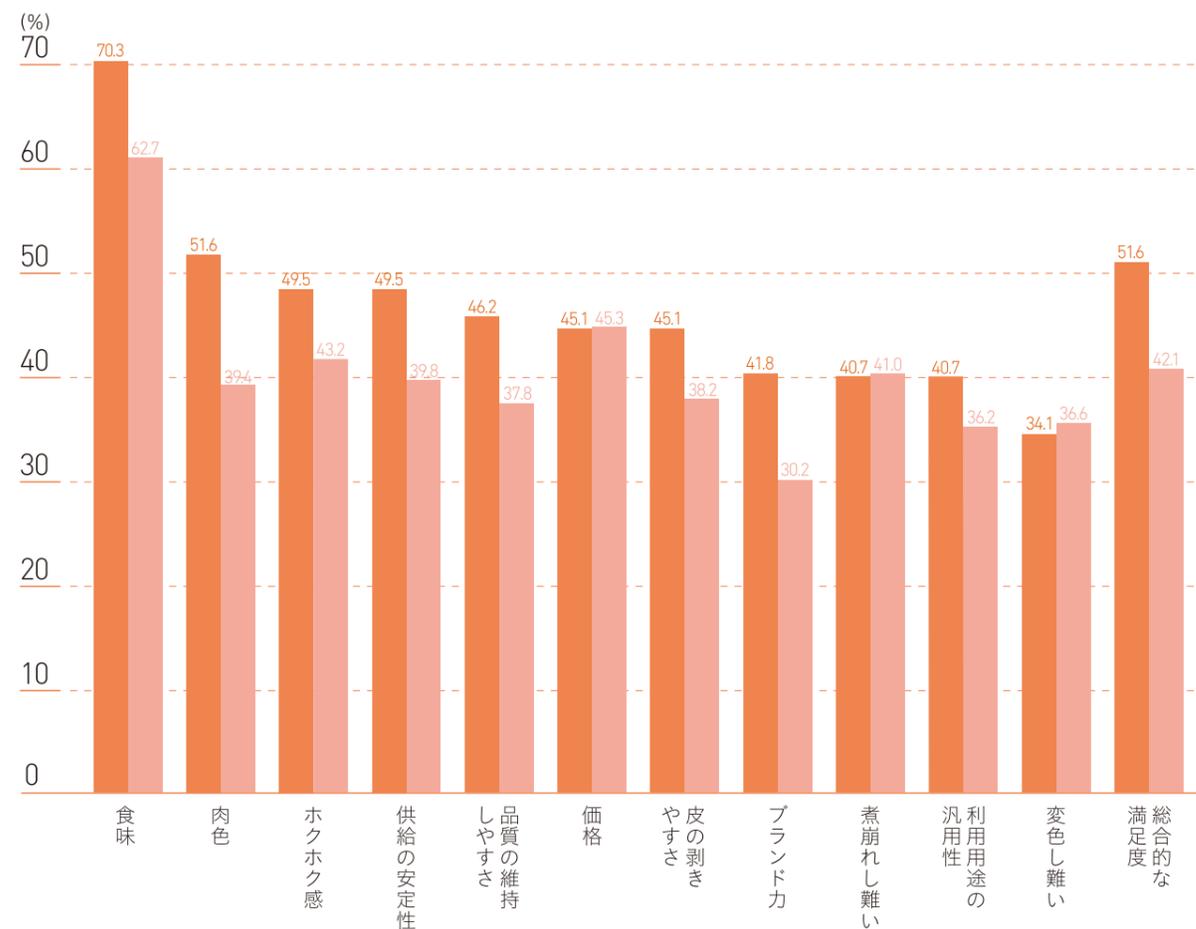
## 今回紹介する品種の満足度は高い!!

今回ご紹介する品種について、消費者と小売・外食・加工業者に対して調査を行いました。その結果、ご紹介する品種は比較的新しいものが多いため、認知度はまだまだですが、食味などの満足度は高く、今後、期待される品種たちです。

### 今回紹介する有望品種と従来の品種との満足度比較

※東京・大阪・北海道の小売、外食、加工業者に対する調査(H24)

■今回ご紹介する品種等(n=91) ■従来の品種(n=437)



### 今回紹介する有望品種の認知度について

※東京・大阪・北海道の消費者に対する調査(H24 n=600)

