



## じゃがいもの特徴

北農研生まれのじゃがいもは、個性いろいろ。用途によって上手に使い分けると、おいしさもますますふくらみます。

●マークの色は肉色を表しています。



●男爵薯、メークインは、北農研の育成品種ではありませんが、参考のために掲載しています。



## 北海道農業研究センター

札幌市豊平区羊ヶ丘1番 TEL.011-857-9141(代表)

北農研

検索



北農研で生まれた、じゃがいもたち

保存版

# じゃがいもハンドブック

農研機構 北海道農業研究センター



わたしの仲間を  
よろしくね!



赤い目のじゃがいも  
「はるか」のイメージ  
キャラクターです。

# 北海道農業研究センターで生まれた じゃがいもの、代表的な品種です



## はるか

ほんのり甘く、煮物から、サラダやコロッケ、スープまで幅広い料理に使えます。目が浅く、皮むきが簡単です。いもの目の周りがほのかに赤い、かわいい外観も特徴です。

食べてよし  
作ってよし

煮くずれ度 少 中 多

## こがね丸

淡黄色の肉色で、大粒のフライドポテト用品種です。同じくフライドポテトに向く「ホツカイコガネ」と比べて、いもは丸く、ほこほこしたフライに仕上がります。また、蒸すと驚くほど粘りがでて、いも餅に最適です。

煮くずれ度 少 中 多



フライに  
ぴったり

## ノーザンルビー

宝石の  
かがやき

機能性成分であるアントシアニンを含み、皮は赤色で肉色はきれいなピンク色です。調理したときに鮮やかな色に上がるので、色を生かした料理の創作に想像力がかき立てられます。また、市販のカラフルなスナック菓子にも使われています。

煮くずれ度 少 中 多



冷めてもおいしい

煮くずれ度 少 中 多

## 十勝こがね

淡黄色の肉色で、ホクホクしていて、煮くずれの少ない品種です。煮物のほかフライにも向き、特に冷めてからもフライの食味が落ちません。



パープル  
パワーが  
いっぱい

## キタムラサキ

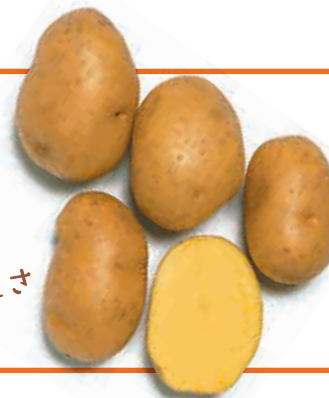
機能性成分であるアントシアニンを含み、皮も肉色も紫色です。しっとりした食感で、カラフルな食材として利用できます。水煮すると色がくすみませんが、油で揚げると色がきれいに残るので油で調理する料理に向きます。また、市販のカラフルなスナック菓子にも使われています。

煮くずれ度 少 中 多

## インカのめざめ

カロテノイドを含み、肉色は橙黄色です。煮くずれしにくく、しっとりした食感で「ナッツフレーバー」と呼ばれる独特の風味を有し、誰が食べても驚くおいしさです。

煮くずれ度 少 中 多

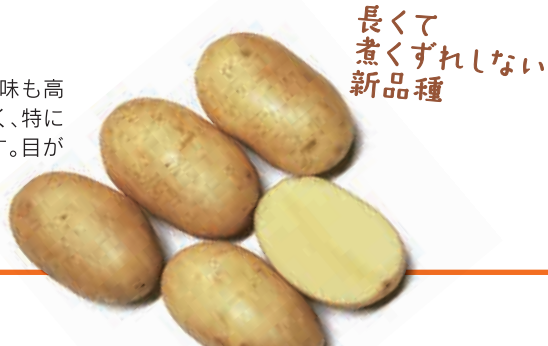


ビックリするおいしさ

## ピルカ

「メイクイン」のようなしっとりした肉質で、食味も高い評価を得ている新品種です。煮くずれしにくく、特に肉じゃがやポトフのような煮物料理に向きます。目が浅く、皮むきが簡単です。

煮くずれ度 少 中 多



長くて  
煮くずれしない  
新品種

甘くてホクホク

## キタアカリ

いもの目が赤く肉色は淡黄色です。煮くずれはしやすすいですが、火の通りが早く、食味は「男爵薯」より優れます。ホクホクで「栗じゃが」などとも呼ばれます。ビタミンCも豊富に含まれています。

煮くずれ度 少 中 多

