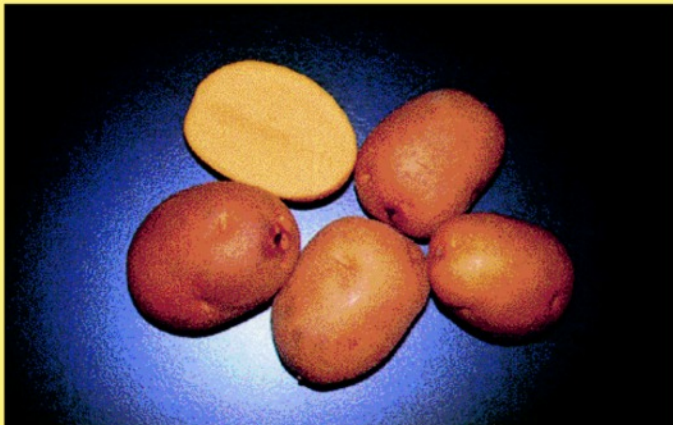


栗のような風味のじゃがいも

極早生品種!

## インカのみめざめ



原産地の南米アンデス地域で、ハレの日の高級食材として高値で取引されている2倍体小粒種を、日本でも栽培できるように改良した品種です。

インカのみめざめは、濃黄色の肉色で栗のような風味のある良食味品種です。

黄色はカロチノイド系色素ゼアキサンチンで、活性酸素を消し去るなどの機能性があります。

男爵薯やキタアカリよりでん粉値が高く煮崩れが少ないため濃厚な味をしており、フライなど油を使った調理にも適します。また、低温貯蔵するとショ糖含量が増加して明らかな甘みを感じるので、お菓子にも利用できます。

### ○調理特性

	肉色	煮崩れ	食味	水煮後 黒変	剥皮 褐変	チップ 適性	フライ 適性	ゼアキサンチン ( $\mu\text{g/g}$ )	ショ糖 ( $\text{mg/g}$ )
インカのみめざめ	濃黄	少	上	微	無	適	適	5.30	11.1
男爵薯	白	中	中上	少	やや多	不適	不適	—	2.1
キタアカリ	黄	中	中上	無	微	不適	不適	0.74	2.4

※成分含量は生いもベースで、ショ糖含量は4℃で168日間貯蔵した場合。

# インカをめざめの手軽な料理

## 1. ハーブポテト

皮を剥いで適当な大きさに切ったイモを電子レンジで加熱(100g当たり2分30秒)、オリーブオイルを引いたフライパンで粉チーズ、刻んだハーブ(ローズマリー、ディル、キャラウェイシーズ、炒りゴマなど)を絡めて焦げ目が付くまで炒める。味は塩、胡椒で調える。

## 2. ホールフライドポテト

皮付き(剥皮)の小イモを少なめのオイルで低温から入れて火力を強め、190℃くらいの高温で揚げる。塩、シナモン、ケチャップなどでシーズニングするのも美味しい。

## 3. アンデス風スープ

ハーブ(ディルやレモングラスの茎、月桂樹の葉など)を水から入れて煮立て、コンソメを溶かして小粒の皮付きイモを煮込む。塩、胡椒で味を調え、容器にコリアンダーの葉を入れてからスープを注ぐ。

## 4. いろんなデザート

低温貯蔵後に甘くなったイモを使い、栗やさつまいものように和・洋菓子、デザートが作れます。

