

巻 頭 言

おいしいジャガイモを探して —調理科学からのアプローチ—

神戸女子大学 家政学部 教授

ごとう まさひろ
後藤 昌弘

ジャガイモの食味に関する研究をはじめて30年以上が経過した。この間に多くの新しい品種が作出されてきたが、市場では100年以上前に導入された「男爵薯」と「メークイン」が中心であることは未だに変わっていない。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性のある品種が多く生み出されているにもかかわらず、この状況にあることは残念でならない。

勤務先のような管理栄養士養成施設で使われている調理学や食品学の教科書のジャガイモの項でも男爵（なぜか男爵薯としていないものが多い）とメークインが中心で、それらに加えて農林1号や紅丸などかなり古い品種が記載されている。これは文献からの引用や孫引きに起因している。つまり、食品の専門家であるはずの著者たちにもジャガイモの品種が十分に知られていないことを示している。これらを用いて教育を受けた管理栄養士や栄養士も同様である。一般消費者も様々な品種を市場で見かけることがないため、有名なもの以外の品種については知らないことが普通と考えられる。

筆者は、基準米（複数産地のコシヒカリのブレンド米）を対象品種と比較する米の食味評価の研究手法を参考にしてイモの食味評価をはじめた。しかし、米は炊いて飯

にするのみであるが、ジャガイモは加熱方法だけでも、ゆでる、蒸す、焼く、揚げる、電子レンジ加熱と複数ある。また、収穫直後から数カ月も貯蔵したものまである。さらに、収穫年度によるちがいも考慮する必要があるなど、食味評価を行うとなるとそのバリエーションが非常に多い。また、被検者である学生も年度毎に変わるなどデータを取るのには手間と時間と労力がかかる。それでも、北海道産では同一または近隣地域の男爵薯、長崎産ではニシユタカを基準として比較する手法をとってきた。これは、調査対象の品種が既存品種と比べて食味が劣ってはいないことを少しでも明らかにしたかったからである。また、遊離糖や遊離アミノ酸含量など食味に関わる成分についての品種、産地、貯蔵期間による差異についても調査してきた。

現在までに調べたジャガイモシストセンチュウ抵抗性品種の食味は、産地や貯蔵期間、加熱方法で若干異なるが、ニシユタカや男爵薯と比べて、食味が極端に低いものはほとんどない。また、品種によっては評価のよいものも複数ある。さらに、貯蔵によって食味評価が収穫時よりも高くなる品種もあった。今後も、ジャガイモシストセンチュウ抵抗性品種の食味がよいことをアピールできるようにしていきたい。