

市場で注目株の野菜【ジャガイモ「インカのめざめ」】

～カロチン多く業務用の需要も～

ジャガイモは、人類にとっては切っても切れない野菜のひとつです。

歴史は古く、原産地は南米のアンデス高地とされています。ジャガイモはサツマイモと反対に、低温で栽培できる野菜なので、高冷地を好む野菜です。日本への導入は17世紀ごろにジャワからオランダ人が持ち込んだと伝えられています。



その当時は「ジャガタレイモ」とか「ジャワイモ」と呼ばれていて、現在、その名残からジャガイモと呼ばれるようになりました。

ジャガイモの品種は何百種類もあると言われています。米を主食とする人種と、イモを主食とする人種に分かれているように、人間にとっては大事な食物です。

日本での品種を大きく分類すると「男爵」「メイクイン」の2品種に分けられます。この2品種は地域性があり、関東は「男爵」、関西では「メイクイン」で、用途なども異なります。

そんな中、最近、これらの他に新たな品種が出回るようになってきました。

今回、紹介する「インカのめざめ」もその一つです。

まだ市場への入荷量は全体の数%で、なじみの少ない方が大半と思いますが、切ると中身が黄色であることから、“黄金のポテト”とも言われています。カロチンが多く含まれ、粘質感もあり、業務用などに使われています。ただし、収量は「男爵」「メイクイン」と比べて少ないです。

基本的に、日本のジャガイモは輸入禁止品目（生鮮）であるため、今後は「インカのめざめ」のような個性派品種が少しずつ増えてくると考えられます。

品種が増えれば、ジャガイモの特性を活かした料理も増えるはずです。重要な食料なだけに、今後も品種のレパートリーが増えてくることを期待したいです。

(金澤 誠 筆)