

今年も いよいよ新じゃがの季節

新じゃがとは、春から初夏（3月～5月）にかけて、収穫後に貯蔵されずそのまま出荷されるじゃがいものこと。

皮が薄く、えぐみとアクが少ないので皮まで美味しく、実もみずみずしいのが特徴です。

じゃがいも二大品種

じゃがいもの品種といえば、男爵とメイクインが有名ですね。それぞれ全く異なる性質を持っているため、調理法によって2つの品種を使い分けることで、じゃがいもをより美味しくいただけると思います。

男爵芋

丸くてごつごつした見た目のじゃがいも。

メイクインにない**ホクホク感**がウリで、ポテトサラダや粉吹きいも、コロッケなどに向いています。煮崩れしやすいという特徴があるため煮物などにはあまり向きません。

名前の由来は、明治時代に北海道に男爵芋をもたらした『川田龍吉男爵』から。

メイクイン

男爵と比べて細長く俵型でつるつるしているのが特徴。

粘りがあり**煮崩れしにくい**ため、煮物料理や揚げ物に向いています。

名前は、メイクインの原種がイギリスで『May Queen（五月の女王）』と呼ばれていたものがそのまま伝わったとされています。



どったら餅の作り方

新じゃがは通常のじゃがいもと比べ、デンプンが豊富。この豊富なデンプンを利用した北海道の郷土料理が『どったら餅』です。作り方は簡単、茹でた新じゃがを室温くらいまで冷ましてからすり潰すだけ！これだけでじゃがいもとは思えないほど**モチモチ**とした食感に変化します。

そのまま麺つゆなどを付けて食べるのが一般的ですが、コロッケの具にしてもクリームコロッケのようなトロトロフワフワな食感を楽しむことができます。

