

平成21年 ジャガイモ共同栽培

菜園クラブ

メークイン

中生	黄白皮	白肉	粘質
----	-----	----	----

 (シチュー 煮物) 煮
風味意外に淡白、崩れないので煮て味を付けるのがよい、揚げてもよし

キタアカリ

早生	白黄皮	黄肉	粉質
----	-----	----	----

 (蒸し物 煮物) 蒸
栗のように華やかな、黄金肉は、ホクホクして甘味たっぷり、ビタミン量No1
1個に約1日分のビタミンCを含有

とうや

早生	黄皮	黄肉	中
----	----	----	---

 (煮物 軽茹でしたサラダ)
「黄爵」とも呼ばれ、大粒多収の人気品種

インカのめざめ

極早生	黄褐色皮	濃黄肉	やや粘質
-----	------	-----	------

 (サラダ フライ 和洋中 お菓子) 蒸
栗やサツマイモに似た風味で煮崩れ少なく低温貯蔵で甘味が増す
カロチノイド(生活習慣病の予防によい)が多い

レッドムーン

中晩生	赤皮	濃黄肉	粘質
-----	----	-----	----

 (バーベキュー 焼芋 揚げ物 炒め物)
栄養に富、ビタミン豊富、病気に強く多収

ノーザンルビー

中早生	赤皮	赤肉	やや粘質
-----	----	----	------

 (フライ 他いろいろな料理向き)
アントシアニンを含有し健康によく抜群のの鮮やかさ、煮崩れ変色がほとんどない

シャドークイーン

中晩生	紫皮	濃紫肉	中
-----	----	-----	---

 (ポテトチップス フライ)
従来の紅ジャガイモと比べ約3倍ものアントシアニンを含有No1

インカのひとみ

中晩生	赤皮	濃黄肉	やや粘質
-----	----	-----	------

 (蒸し 焼き)
インカのめざめの進化型