

彩りあざやかな「カラフルポテト」

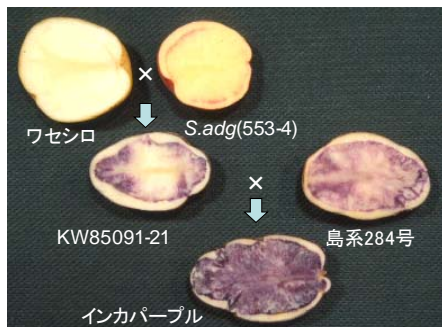
日本で一般的に栽培されているジャガイモは皮も中身も白から淡い黄色の品種ですが、ジャガイモの原産地である南米アンデス地域には、皮や中身も赤や紫の品種があります。日本の食卓でもカラフルなジャガイモを利用して彩りあざやかなジャガイモ料理を楽しんでもらおうとカラフルポテトの育成を始めました。

アンデス地域の品種をそのまま持ってきて、日本ではうまく栽培できないため、日本で栽培されている品種と交配を行いました。しかし、交配してできたジャガイモは初めは色が薄く、さらに交配を行い、7年間かけて選抜し、親の品種よりも色が濃く、日本でも栽培できる品種が誕生しました。それが、紫肉の「インカパープル」と赤肉の「インカレッド」です。両品種とも魅力的な色をしていましたが、まだ、普通の品種に比べて栽培が難しく、普及は限定的でした。そこで、より栽培しやすく、色もきれいな品種の育成をすすめ、第二世代のカラフルポテト、「キタムラサキ」、「シャドークイーン」、「ノーザンルビー」を育成しました。「キタムラサキ」は「インカパープル」にくらべ収量も多く、目が浅いため加工もしやすくなっています。「シャドークイーン」は「インカパープル」の3倍も多くのアントシアニン（健康によいといわれる青紫の色素）を含んでいて、食味も良くなっています。「ノーザンルビー」はいもの色むらがなく、調理したときの色がきれいです。

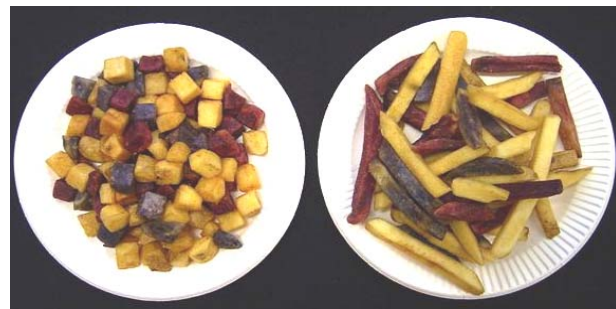
第二世代カラフルポテトは、現在、北海道でそれぞれ50～60ha商業栽培されています。

最近、北海道土産として「ノーザンルビー」と「キタムラサキ」が使われたフライドポテトも発売され、人気が高まっています。栽培面積が更に広がれば「カラフルポテト」で食卓の彩りが増す日も遠くないかもしれません。

（（独）農業・食品産業技術総合研究機構 北海道農業研究センター バレイショ育種グループ 田宮誠司）



「インカパープル」の系譜



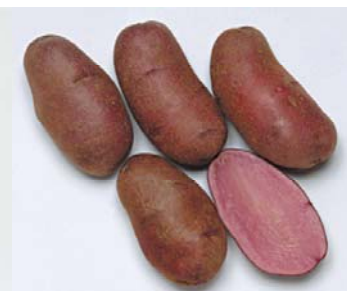
カラフルポテトを使ったフライ菓子



キタムラサキ



シャドークイーン



ノーザンルビー