



植 物

# ポテトチップのおいしさの秘密は、 ジャガイモ君のリレー出荷

ポテトチップは、ジャガイモを原料に作られていることは知っているよね。ジャガイモといえば北海道の「男爵」や「メークイン」が有名ですが、ポテトチップには不向きです。

食卓でカレーや肉じゃがに調理し、食べて「おいしい！」と思うジャガイモの多くは、甘み成分が多くなっています。甘みが多いと、ジャガイモをチップに揚げた時に焦げてしま



い、茶色くなってしまったため、主に「トヨシロ」という中身が白く、甘みが少ないジャガイモが使われます。



普通、北海道のジャガイモは、五月にまいて七月から十月にかけて収穫され、冷暗所で保存しながらチップ原料にします。ところが、ジャガイモは保存していると一月ころから芽が伸び、甘みも多くなり、チップ原料に向かなくなります。このため、北海道で「トヨシロ」をたくさん作っても、一年分の

チップ原料としては使えません。

月に畑に植えつけても、ジャガイモが育ちます。

このように、新鮮なジャガイモを原料としてポテトチップを作るために、北海道、九州、関東の順に原料の産地をかえていくことをリレー出荷といいます。

最近では、卵型でチップの色が白くきれいな「らんらんチップ」という品種も開発されました。ポテトチップメーカーは、日本各地に工場を持ち、北海道で取れたジャガイモを注意深く保存しながら、次の年の四月いっぱいまで、チップ原料に使っています。四月以降では、五月、六月は九州で収穫された「トヨシロ」を使い、六月、七月は関東近郊で収穫された「トヨシロ」が使われます。九州は冬でも比較的暖かいので一



写真左：らんらんチップ、右：男爵

