

ジャガイモって、なあに？

ナス科

○ジャガイモのふるさとって…

ジャガイモのふるさととは中南米から南米のアンデスの山々といわれています。日本へ伝わったのは江戸時代のはじめ、オランダ人が長崎に持ち込んだのが最初といわれています。

「男爵いも」は明治41年、「メークイン」は大正6年に輸入され、両品種とも北海道の地から全国へ広まりました。

○ジャガイモを食べると…

ジャガイモの中にはテンプンのほかにビタミンCやカリウムが豊富に含まれています。中でもビタミンCはテンプンに守られていることから、加熱されても壊れにくい特徴があり、ほうれん草に匹敵する量です。

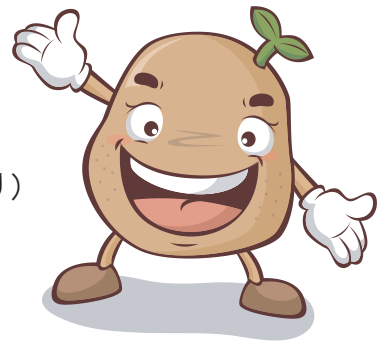
また、ジャガイモの芽や皮の緑になったところにはソラニンという有毒物質が含まれていますので、十分に取り除いて利用しましょう。

○ジャガイモの産地って…

北海道の生産量は国内で第1位。およそ8割が道内産！

道内でみると、	第1位	帯広市
	第2位	網走市
	第3位	芽室町

(H21北海道農林水産統計年報より)



○ジャガイモの育て方って…

ジャガイモの生育期間はおおよそ100日。

収穫の目安は、葉や茎が黄色くなってからです。途中、培土をしてイモの生育環境を良くします。

イモは根ではなく、地下茎の先端が太ったものです。ですから、その地下茎を地上に出してやると普通の茎葉になるのです。信じられますか？

○ジャガイモとリンゴの意外な関係って？

ジャガイモはリンゴと一緒にビニール袋に入れて貯蔵すると、リンゴから出るエチレンガスの影響で芽が出づらいいとされています。

春先の貯蔵で試してみたいかがでしょうか？