

# ジャガイモ って なぁに？

ナス科

## ○ジャガイモのふるさと・来歴って…

じゃがいも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、オランダ人がジャガタラ（現ジャカルタ）を經由して長崎に持ち込まれましたがもっぱら観賞用でした。「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と広がりました。

## ○ジャガイモを食べると…

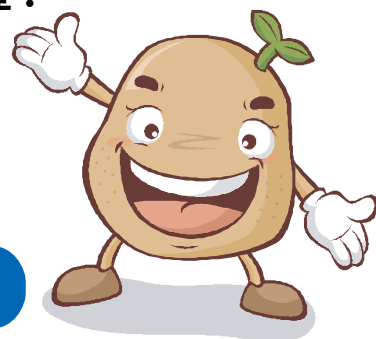
じゃがいもの中にはデンプンのほかにビタミンCやカリウムが豊富に含まれています。中でもビタミンCはデンプンに守られていることから、加熱されても壊れにくい特徴があり、ほうれん草に匹敵する量です。また、じゃがいもの芽や皮の緑になったところにはソラニンという有毒物質が含まれていますので、十分に取り除いて利用しましょう。

## ○ジャガイモの産地って…

北海道の生産量は国内では第1位。およそ8割が道内産！

道内でみると、  
第1位 斜里町  
第2位 帯広市  
第3位 芽室町

(平成30年 北海道農林水産統計年報より)



## ○ジャガイモの育て方って…

じゃがいもの生育期間はおよそ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。驚きですね？ また、開花後、トマト似の果実が付くのを知っていますか？

## ○ジャガイモとリンゴの意外な関係って？

じゃがいも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グスの影響で芽が出づらいいといわれています。ぜひ、お試しあれ！